

# 日本の恵みと瀬祭と



販売期間 / 2025年4月16日(水)～6月中旬予定 販売時間 / 10時30分～  
販売店舗 / 全国のロイヤルホスト (空港店舗、九州大病院店、名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店を除く)

※販売価格、期間、時間が異なる店舗がございます。  
※平日ランチ未実施の日がございます。  
※写真はイメージです。

## 瀬戸内・四国を中心に日本の恵みをお届けします

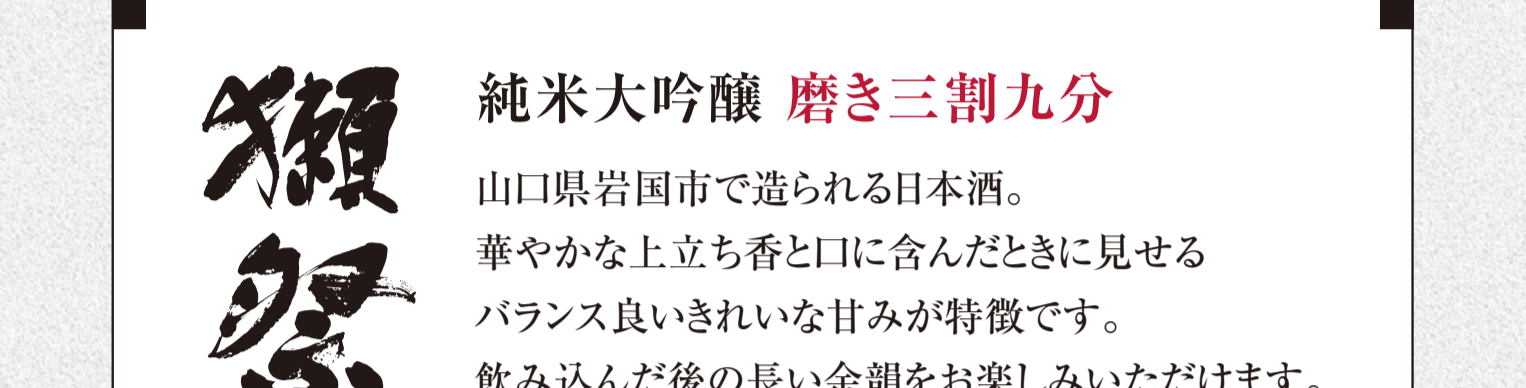
**瀬戸内産 真鯛**  
瀬戸内海で育った真鯛は、身が引き締まりつつも、柔らかく、食感が良いとされています。

**淡路島産 釜揚げしらす**  
獲れたてのしらすを水揚げ後すぐに釜揚げ。ふっくら柔らかな食感です。

**香川県産 さぬきのめざめ**  
瀬戸内の温暖な気候が生んだ香川県オリジナルのアスパラガス。甘みが強く、柔らかいのが特徴です。

**広島県産 牡蠣**  
島々に囲まれ潮の流れが適度にあり、成育に良い条件が揃った瀬戸内海で育った牡蠣です。

**播磨灘産 蒸し牡蠣**  
鮮度の良いままに牡蠣を蒸すことで、旨みやエキスを逃さず、身がしっかりとふっくらしているのが特徴です。



## 瀬祭 × 日本の恵み フードペアリング

30を超える国や地域で愛される日本酒瀬祭と黒毛和牛、真鯛、牡蠣、帆立のご馳走メニューをお楽しみください。

**瀬祭** 純米大吟醸 磨き三割九分  
山口県岩国市で造られる日本酒。華やかな上立ち香と口に含んだときに見えるバランス良いきれいな甘み特徴です。飲み込んだ後の長い余韻をお楽しみいただけます。

**瀬祭 だっさい ミニボトル** (180ml)  
1,180円(税込1,298円)  
[MORE](#)

**グラス**  
630円(税込693円)  
[MORE](#)

**瀬祭 だっさい レモンソーダ割り**  
瀬戸内産レモンのピューレ入り  
630円(税込693円)  
[MORE](#)

※グループの方針として、開封後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。  
※20才未満の方、自動車の他、ナンバープレートが付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコールの販売はいたしません。

## 瀬戸内・四国を中心とした日本の恵みをピラフとグリルで召し上がれ

**瀬祭** 柚子香る鯛めし風ピラフ & 牡蠣と帆立のあっあっグリル (サラダ・味噌汁・漬物付)  
3,180円(税込3,498円) [MORE](#)

※カットレモンは国産ではございません。

**瀬祭** 黒毛和牛ステーキご飯 & 牡蠣と帆立のあっあっグリル (サラダ・味噌汁・漬物付)  
3,580円(税込3,938円) [MORE](#)

※カットレモンは国産ではございません。

**瀬祭** 牡蠣としらすのアヒージョ  
1,280円(税込1,408円)  
[MORE](#)

蒸し牡蠣、しらす、アスパラガス、ガーリックの風味が溶け込んだオリーブオイルを、たっぷりトッピングしてお召し上がりください。  
パンのおかわり 200円(税込220円)

**瀬祭** 牡蠣とアスパラガスのちいさなブレッドピザ  
1,080円(税込1,188円)  
[MORE](#)

チーズとアイオリクリームソースに蒸し牡蠣、アスパラガス、レモンスライス等をのせたパン生地のピザです。  
※スライスレモンは国産ではございません。※瀬祭レモンソーダ割りは、はちみつ を使用しております。

**瀬祭** 黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ  
1,880円(税込2,068円)  
[MORE](#)

※カットレモンは国産ではございません。

**お徳なお食事セット** 単品350円(税込385円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

**フェア ライスセット**  
ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ  
プラス610円(税込671円)  
平日ランチタイム 550円(税込605円)  
[MORE](#)

**フェア スープ・ライスセット**  
コーンのポタージュライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ  
プラス860円(税込946円)  
平日ランチタイム 800円(税込880円)  
[MORE](#)

**フェア オニオングラタンスープセット ライス付**  
オニオングラタンスープ ライス(パンに替えられます) レモンスカッシュ  
プラス910円(税込1,001円)  
平日ランチタイム 850円(税込935円)  
[MORE](#)

※レモンスカッシュは はちみつ を使用しております。

**牡蠣をのせたクリームオムライスにレモンスカッシュやオニオングラタンスープがついたセット**

**牡蠣のバター焼き添えちいさなクリームオムライスセット**  
2,160円(税込2,376円)  
平日ランチタイム 2,100円(税込2,310円) [MORE](#)

サラダ、ジュレ&フラン仕立てオニオングラタンスープ、レモンスカッシュ、瀬戸内産レモンのピューレ入り、選べるプチデザート

※ちいさなクリームオムライスの商品販売はございません。※スライスレモンは国産ではございません。※レモンスカッシュは はちみつ を使用しております。

**瀬戸内産レモンのピューレを使用したノンアルコールドリンク**

**レモンスカッシュ**  
瀬戸内産レモンのピューレ入り  
460円(税込506円)  
[MORE](#)

レモンスカッシュのコースターをバラアーティストのデザインでご提供

作品名 「れもれもレモン」  
作者 小松 久子 × 包 伯柯 シヤフアフォント

※「シヤフアフォント」では障がいのある人とデザインを学ぶ学生との共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータ利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。

## 平日ランチタイム限定 Good JAPAN Special Lunch グッドジャパンスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク

**黒毛和牛ステーキご飯 スペシャルランチ**  
2,680円(税込2,948円) [MORE](#)

(組み合わせ例)

**牡蠣のバター焼き添えちいさなクリームオムライス スペシャルランチ**  
1,680円(税込1,848円) [MORE](#)

(組み合わせ例)

※選べるプチデザートはプラス320円(税込352円)で季節のプチデザートに替えられます。  
※ドリンクは店舗により提供方法が異なります。※平日ランチ未実施の日がございます。