

世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジ！ ロイヤルホストのフュージョンセレクション第3弾「イタリアンピアット」を開催 ～9月28日（木）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジしたロイヤルホストのフュージョンセレクション第3弾「イタリアンピアット」を2023年9月28日（木）より開催します。

ロイヤルホストはこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開しています。

4月スタートの「シンガポール」、6月スタートの「美味しい英国」に続くこの第3弾では、ロイヤルホストの海外フェアの中で最も実施回数が多く、お客様から好評いただいている「イタリア料理」を約10年ぶりに展開。今回のロイヤルホストのフュージョンセレクション「イタリアンピアット」では、1品でイタリアの食文化を北から南まで楽しめる多彩なメニューをお届けいたします。



※写真はイメージです。

前菜とメイン料理の計2皿で楽しむ「イタリアンピアット」は、前菜に「アンティパストミスト（前菜盛り合わせ）」、メイン料理はミラノで有名なカツレツをアレンジした「ミラノ風イタリアンピアット（ポークカツレツ～サフランリゾット添え～）」または、牛肉にバルサミコソースを添えた「フィレンツェ風イタリアンピアット（牛肉のタリアータ～ポルチーニリゾット添え）」からお好みでお選びいただけます。

さらに、ロイヤルホストの定番商品をイタリア風にアレンジした「洋食小皿～イタリア風～」もご用意しました。南イタリアのシーフード料理『アクアパッツァ』をイメージした「シーフード包み焼き」は、包みを開いた瞬間、凝縮された海の香りが広がります。ふんわり焼き上げたフォカッチャと一緒に楽しみください。

今年もやってくる食欲の秋。香り豊かなイタリア料理のランチ・ディナーを、ロイヤルホストでお召し上がりください。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆様におとどけてまいります。

■ロイヤルホストのフュージョンセレクション第3弾「イタリアンピアット」販売概要

販売期間：2023年9月28日（木）～12月上旬予定

販売時間：10時30分～

販売店舗：全国のロイヤルホスト215店舗

（羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店除く）

※配信日時時点の店舗数です。

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

●新しい海外料理フェアのテーマ“ロイヤルホストのフュージョンセレクション”

ロイヤルホストではこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開し、新たな食の楽しみ方を発信しています。

●イタリアンピアット 北イタリア～南イタリア 美味しさ巡り

※写真はイメージです。

今回のロイヤルホストのフュージョンセレクション「イタリアンピアット*」では1品でイタリアの食文化を北から南まで楽しめる多彩なメニューをお届けいたします。

北イタリア・ミラノで有名なカツレツ、牛肉料理で有名なトスカーナ州のタリアータ、地中海沿岸の南イタリアならではのシーフード料理など、地方色豊かな各地の料理をロイヤルホスト風アレンジにてご用意しました。

※「ピアット」はイタリア語で「お皿、お皿に盛った料理」という意味です。



ロイヤルホストのフュージョンセレクション第3弾 「イタリアンピアット」商品紹介

※写真はイメージです。

ロイヤルホスト風にアレンジしたイタリア料理を前菜+メインの2皿で楽しむイタリアンピアット。



ミラノ風イタリアンピアット

前菜：アンティバストミスト

主菜：ポークカツレツ ～サフランリゾット添え～

2,580 円（税込 2,838 円）

イタリアの定番料理、ミラノで有名なカツレツを国産ポークでアレンジしました。豚肉を薄く伸ばしてパルミジャーノレッジャーノチーズをパン粉とまぶして焼いたカツレツに、モッツアレラチーズ、バジル、生ハムを重ねて仕上げました。サフランを使ったミラノ風リゾットと一緒に楽しみください。



フィレンツェ風イタリアンピアット

前菜：アンティバストミスト

主菜：牛肉のタリアータ ～ポルチーニリゾット添え～

3,280 円（税込 3,608 円）

牛肉料理で有名なトスカーナ州。「タリアータ（薄切りした肉料理）」にバルサミコソースを添えて、パルミジャーノレッジャーノチーズとイタリアンレッドで仕上げました。また、世界三大キノコの一つである香りが魅力のポルチーニに、マッシュルームを加えたコクのあるリゾットと一緒に楽しみください。

前菜



アンティバストミスト

（※イタリア語で「前菜盛り合わせ」の意）

南イタリアで有名な「カポナータ（野菜のトマト煮込み）」にコンソメジュレを合わせグラスに盛り、トマトとモッツアレラチーズ、バジルを使った「カプレーゼ」、生ハム、きのこのマリネ、バジルソースで楽しむ蒸し鶏をワンプレートに盛り合わせました。北から南までイタリアを存分に味わえる一皿です。



洋食小皿 ～イタリア風～

シーフード包み焼き&イタリアン小皿

2,980 円（税込 3,278 円）

海老、真鯛、帆立、ムール貝にトマトやブロッコリー、ポテトをハーブとガーリック香るアクアパッツァ風の包み焼きに仕上げました。包みを開いた瞬間の香りも一緒にご堪能ください。前菜には、カポナータとコンソメジュレ、カプレーゼに生ハム、蒸し鶏、きのこのマリネをつけました。イタリアを満喫できるお勧めの一品です。



イタリア風グリル

～アンガスサーロインステーキ&チキングリル with ラザニア～

2,680 円（税込 2,948 円）

ロイヤルホスト定番のアンガスサーロインステーキと、バジルソースでイタリア風に仕上げたチキングリル。また、イタリア各地で親しまれる「ラザニア」をロイヤルホストでは、大豆ミートのトマトソースとホワイトソースを重ねて仕上げています。3種が一度に味わえるボリューム感ある一皿です。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第3弾 「イタリアンピアット」商品紹介

※写真はイメージです。



生ハムサラダ

980 円 (税込 1,078 円)

生ハムやイタリアンレッドにサニーレタス、トマトやレッドオニオンなど数種類の野菜に、北イタリアで生産されたパルミジャーノレッジャーノチーズをかけて仕上げました。ワインなどお酒が進む一皿です。



オマール海老の香草パン粉焼き

2 本 1,580 円 (税込 1,738 円)

1 本 800 円 (税込 880 円)

殻付のオマール海老にチーズ、ハーブ（バジル）、ガーリックオイルを合わせたパン粉をまぶし、オーブンで焼き上げました。バジルとチーズ、ガーリックの香ばしい香りが美味しさを際立たせます。また、レモンを絞れば爽やかでさっぱりとした味の変化もお楽しみいただけます。



マッシュルームスープ (単品)

500 円 (税込 550 円)

マッシュルームの香りと旨みが口の中で広がるクリーミーなスープです。バターソテーしたマッシュルームを仕上げに浮かべることで芳醇な香りだちが食欲をそそります。



季節のスープ&サラダセット (フォカッチャまたはライス付)

(マッシュルームスープ&生ハムサラダ)

830 円 (税込 913 円)

季節のマッシュルームスープ、生ハムサラダ、フォカッチャのセット。主菜と共に小さなサイズで生ハムサラダとスープがお楽しみいただけます。



フォカッチャ (単品)

250 円 (税込 275 円)

ピザの原型と言われる素朴なパン、フォカッチャ。オリーブオイルをつけるのとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

平日ランチタイム限定



トリュフクリームオムライスランチ (サラダ付)

1,480 円 (税込 1,628 円)

鶏もも肉、マッシュルーム、野菜を炒め合わせたバターライスの上にふんわりとした卵をのせたオムライス。パルミジャーノレッジャーノチーズとトリュフオイルをかけて仕上げた香り豊かなクリームソースでお召し上がりください。平日ランチ限定の一品です。