

瀬戸内・四国の食材の旨みと日本酒「獺祭」のペアリングを楽しむ

「Good JAPAN 日本の恵みと獺祭と」

～4月16日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

「ロイヤルホスト」は、日本の美味しい素材とロイヤルホストの洋食と、日本酒「獺祭」を掛け合わせた「Good JAPAN 日本の恵みと獺祭と」を、2025年4月16日（水）より販売いたします。

「Good JAPAN」は「召し上がり日本の恵み 国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの素材の旨みを活かしたメニューをお届けする企画です。

今回は、瀬戸内・四国を中心とした国産食材と、山口県岩国市で造られる日本酒「獺祭」とのフードペアリングをテーマに展開。瀬戸内産「真鯛」、淡路島産「釜揚げしらす」、香川県産「さぬきのめざめ（アスパラガス）」、播磨灘産「蒸し牡蠣*」や、「黒毛和牛」などを使用したご馳走メニューを揃えました。ペアリングには、純米大吟醸 磨き三割九分の「獺祭」と、獺祭と瀬戸内産レモンのピューレを合わせた「獺祭レモンソーダ割り」をご用意。ノンアルコールドリンクとして、瀬戸内産レモンのピューレを使用した「レモンスカッシュ」も提供いたします。

瀬戸内・四国の食材の旨みをいっそう引き立てるペアリングで、特別なひとときをお過ごしください。

*牡蠣フライの牡蠣のみ広島県産です。 ※産地表示は原料の産地です。



※画像はイメージです。

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で皆様をお迎えいたします。

■「Good JAPAN 日本の恵みと獺祭と」販売概要

販売期間：2025年4月16日（水）～6月中旬（予定）

※期間中の店舗休業日：5月8日（木）（予定、一部店舗を除く）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計214店舗

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗は対象外です。

京都高島屋S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、Royal Host centrair gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、熊本空港店、那覇空港店 名古屋星ヶ丘店

※配信日時点の店舗数です。

※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:山口(080-7624-3656)、星(080-4652-4607)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、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。

召し上げれ日本の恵み 国産素材

「Good JAPAN 日本の恵みと獺祭と」商品紹介（一部）

※産地表示は原料の産地です。 ※画像はイメージです。



柚子香る鯛めし風ピラフ&牡蠣と帆立のあつあつグリル

(サラダ・味噌汁・漬物付)

3,180 円 (税込 3,498 円)

ピラフは、香川県産「さぬきのめざめ（アスパラガス）」と玉ねぎを合わせた和風ピラフにぼん酢しょうゆをアクセントに加え、瀬戸内産「真鯛」と淡路島産「釜揚げしらす」をのせました。あつあつグリルは、播磨灘産「蒸し牡蠣」や北海道産「帆立」等の海鮮の旨みを、バターのコクと醤油やんにくの香りが引き立てます。国産の海鮮を、ピラフとあつあつグリルの2種の味わいで楽しみください。※カットレモンは国産ではございません。



黒毛和牛ステーキご飯&牡蠣と帆立のあつあつグリル

(サラダ・味噌汁・漬物付)

3,580 円 (税込 3,938 円)

肉の旨みを感じられる「黒毛和牛」のステーキと香川県産「さぬきのめざめ（アスパラガス）」、きのこをのせました。山わさびの醤油漬けとグレイビーソースでお召し上がりいただけます。あつあつグリルは、播磨灘産「蒸し牡蠣」や北海道産「帆立」等の海鮮の旨みを、バターのコクと醤油やんにくの香りが引き立てます。シーフードとステーキ、2種の味わいを一度にお楽しみいただけます。※カットレモンは国産ではございません。



黒×黒ハンバーグ&牡蠣フライ

1,880 円 (税込 2,068 円)

広島県産「牡蠣」を使用したジューシーな牡蠣フライとロイヤルホスト定番の黒×黒ハンバーグを盛り合わせました。

素材の味を楽しめる牡蠣フライは、タルタルソースやレモンとご一緒にお楽しみください。

※カットレモンは国産ではございません。



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)

チキンライスで卵でまいたオムライスに、淡路島産「釜揚げしらす」を合わせたシーフードクリームソースと、播磨灘産「蒸し牡蠣」のバター焼きをトッピングしました。レモンスカッシュ〜瀬戸内産レモンのピューレ入り〜、サラダ、ジュレ&フラン仕立て、オニオングラタンスープ、選べるプチデザートをついたセットでお楽しみいただけます。

※ちいさなクリームオムライスの単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。

※平日ランチタイム（10:30〜15:00）のみ 2,100 円（税込 2,310 円）で提供します。



牡蠣としらすのアヒージョ

1,280 円 (税込 1,408 円)

播磨灘産「蒸し牡蠣」、淡路島産「釜揚げしらす」、香川県産「さぬきのめざめ（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、たっぷりパンにつけてお召し上がりください。あつあつの状態でお楽しみいただくため、鉄板にのせて提供します。

※パンのおかわりもご用意しております。200 円（税込 220 円）



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)

パン生地のピザにアイオリクリームソースを塗り、チーズを広げ、播磨灘産「蒸し牡蠣」、香川県産「さぬきのめざめ（アスパラガス）」、レモンスライス等をのせてオーブンで焼き上げました。レモンの爽やかさとブラックペッパーの辛み、牡蠣の旨みでドリンクが進むサイドディッシュです。「獺祭 レモンソーダ割り」等のアルコールとあわせるのがおすすめです。

※カットレモンは国産ではございません。

召し上がれ日本の恵み 国産素材
「Good JAPAN 日本の恵みと瀬祭と」商品紹介（一部）

※産地表示は原料の産地です。 ※画像はイメージです。

アルコールメニュー

瀬祭

〈瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分〉

山口県岩国市で造られる 30 を超える国や地域で愛される日本酒。華やかな上立ち香と口に含んだときに見せるバランス良いきれいな甘みが特徴です。飲み込んだ後の長い余韻をお楽しみいただけます。



瀬祭 レモンソーダ割り
～瀬戸内レモンのピューレ入り～
630 円（税込 693 円）

瀬祭と瀬戸内産レモンのピューレ、炭酸水を掛け合わせたアルコールドリンク。
よく混ぜてお飲みください。
※スライスレモンは国産ではございません。



瀬祭 グラス
630 円（税込 693 円）

瀬祭 ミニボトル（180ml）
1,180 円（税込 1,298 円）

ノンアルコールドリンクメニュー



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）

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。
パラアーティストがデザインした専用コースターで提供します。
お得にお楽しみいただけるセットメニューもご用意しております。

※スライスレモンは国産ではございません。

〈ランチ限定メニュー〉

販売時間：平日 10:30～15:00

サラダやスープ、選べるプチデザート、ドリンクがついたランチ限定メニューでもお楽しみいただけます。



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）



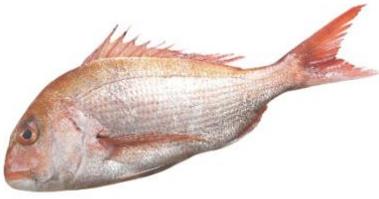
牡蠣のバター焼き添え
ちいさなクリームオムライス スペシャルランチ
1,680 円（税込 1,848 円）

※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。
※店舗により販売価格・営業時間が異なります。

召し上がれ日本の恵み 国産素材
「Good JAPAN 日本の恵みと瀬祭と」食材紹介（一部）

<使用食材紹介>

※産地表示は原料の産地です。 ※画像はイメージです。



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しました。ふっくらとした柔らかな食感です。



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。



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、身がしっかりふっくらしているのが特徴です。



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。
※牡蠣フライの牡蠣のみ、広島県産です。

<パラートの導入>

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される、家族みんなのお気に入りホスピタリティレストラン」をブランドミッションに掲げ、SDGs の達成を目指す活動に努めています。季節デザートのコースターに続き、本フェアでは御膳の敷紙とレモンスカッシュのコースターにパラアーティストのデザインを導入し、D&I（ダイバシティー&インクルージョン）の推進に努めてまいります。

<御膳の敷紙に採用するデザイン>

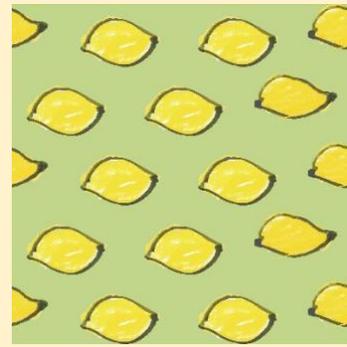


作品名：海の仲間たち

作者：二宮光彦
愛媛県宇和島市 就労継続支援 B 型
ぼこあぼこ所属

今回のフェアにあわせて作成いただいたオリジナルデザインです。

<レモンスカッシュのコースターに採用するデザイン>



作品名：れもれもレモン

作者：小松久子×包伯柯
シブヤフォント

※「シブヤフォント」と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。