

【販売時間変更のご連絡】

3/23にご案内しております『長崎・天草 食散歩』の販売時間が下記の通り変更となりましたので、ご連絡申し上げます。ご迷惑おかけし、誠に申し訳ございません。

【旧】販売時間：11:00～24:00 ⇒【新】販売時間：11:00～22:00

ROYAL

News Release

2016年3月23日
ロイヤルホールディングス株式会社



日本の
美味しい食材

美味しさには、人があつまる「Good JAPAN」第6弾

『長崎・天草 食散歩』

西洋料理発祥の地のロマン×長崎・熊本の食材×ロイヤルホストスタイルの料理
～4月12日(火)から全国のロイヤルホストでスタート～

ロイヤルホストは、「西洋料理発祥の地」である長崎県と、豊かな自然に育まれた熊本県天草の多彩な野菜と魚介類を使い、長崎生まれの個性溢れる料理やデザートをコックがひと手間かけたロイヤルホストならではの料理でご紹介する『長崎・天草 食散歩』を、4月12日(火)から全国の店舗で開催します。当フェアは2013年冬から取り組みを始めた、企画開発担当者やバイヤーが日本各地の生産者の皆さんを訪ねて出会った食材を料理で紹介する「Good JAPAN」シリーズの第6弾です。

『長崎・天草 食散歩』ポイント

1.長崎・天草の大地の恵みと海の幸をお届け

フレッシュでみずみずしい「**早生たまねぎ**」、雲仙・島原で育てられる「きのこ」、ふっくらとした食感の「**連子鯛**」、天然わかめで旨みがつまった「**めかぶ**」など、大地と海とその土地の人々に育まれた豊かな食材をご紹介します。

2.ロイヤルホストのルーツともいえる「洋食」の新しい魅力を表現

今回は、長崎で生まれた料理・デザートを地元の厳選食材を使いロイヤルホストスタイルで表現しました。長崎ご当地グルメのひとつ“トルコライス”を御膳に仕立てた『**ロイヤルホスト風トルコライス膳**』や、佐世保発祥の“レモンステーキ”をアレンジした『**早生たまねぎと食べる 国産牛のレモンステーキ**』、長崎では「食べるデザート」である“長崎ミルクセーキ”と、南蛮菓子の技法から生まれた“長崎カステラ”を楽しめる『**長崎ミルクセーキとカステラのパフェ**』など、“西洋料理発祥の地のロマン×長崎・熊本の食材×ロイヤルホストスタイルの料理”をお召し上がりいただけます。

▼提供メニュー例



ロイヤルホスト風トルコライス膳



早生たまねぎと食べる 国産牛のレモンステーキ



長崎ミルクセーキとカステラのパフェ

ロイヤルホストは、「おいしさの共有・共感」をしていただき、豊かな食の時間を過ごしていただけるレストランを目指してまいります。

【『長崎・天草 食散歩』概要】

販売期間：2016年4月12日(火)～2016年6月上旬(予定) / 販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト223店舗

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・価格が異なる店舗がございます。

※天候や収穫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

※食材の収穫状況などによって、一部商品およびフェアメニューの販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp

株式会社プラップジャパン 担当 三原、井出、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

※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。

【『長崎・天草 食散歩』メニュー概要】

「トルコライス」「レモンステーキ」「ミルクケーキ」など、独自の食文化が育まれた長崎・天草の厳選食材を使ったアレンジメニューをご紹介します。



ロイヤルホスト風トルコライス膳

【単品】2,080 円(税込 2,246 円) / 1260kcal

人気の洋食メニューを1つのお皿に盛付けた長崎名物のワンプレート料理“トルコライス”。ロイヤルホストでは、雲仙しまばら鶏のカツレツと海老フライ、ナポリタンを盛り込んだプレートに、天草チャウダーと小さな雲仙きのこサラダ、魚介と高菜のピラフが楽しめる御膳で提供します。



早生たまねぎと食べる 国産牛のレモンステーキ

【単品】2,480 円(税込 2,678 円) / 755kcal

日本人の口に合うようにと考案された佐世保生まれの洋食メニュー。薄切りのサーロインステーキに、フレッシュな早生たまねぎをのせて、さっぱり爽やかなレモン醤油ソースで仕上げました。醤油ベースのソースがごはんと良く合います。



連子鯛の南蛮タルタルとハンバーグステーキ

【単品】1,280 円(税込 1,382 円) / 769kcal

ポルトガル伝来とされ、長崎ならではの料理になった“長崎天ぷら”。連子鯛を長崎天ぷらにしてハンバーグの上に盛付けました。「早生たまねぎ」と高菜が入った南蛮タルタルソースを添えた一品です。



しらぬい 不知火ペスカトーレ

【単品】1,280 円(税込 1,382 円) / 660kcal

八代(やつしろ)海・有明海で見られる、夜の海上に多くの光が点在し、ゆらめいて見えるしらぬい火を、長崎の連子鯛とイカ、真だこ、有明海の芝海老といった海の幸で表現したトマトソーススパゲティです。



出島天ぷらカレー

【単品】1,180 円(税込 1,274 円) / 984kcal

雲仙しまばら鶏とイカを、衣がふんわり柔らかでほんのり甘い長崎天ぷらにして盛り込みました。さらりとした“和だし”が決め手のカレーソースとご一緒に。

【商品開発のストーリーを紹介！】



ロイヤルホスト株式会社

企画統括部 商品企画部 統括料理長 西田 光洋

ロイヤルに入社後、店舗料理長、スーパーバイザーを務め、その後、商品企画部へ。2005 年から統括料理長に就く。あちこちへ足を運んで、常に新しい情報にアンテナを張り、「美味しいものを創りたい」「お客様に喜んでいただきたい」という想いでロイヤルホスト等の商品開発に取り組んでいる。

西洋料理は、開国前後に出島や外国人居留地に住む外国人のもとで料理をつくっていた日本人が広めたといわれています。ロイヤルホストのベースとなる「西洋料理」の新しい魅力を、異国の文化を受け入れながら独自の文化を生み出した長崎・天草(熊本)の食材や調理法を用いて、表現しました。新しいなかにも、どこか懐かしく、ほっとする美味しさをお楽しみください。

【単品メニュー】

『西洋料理発祥の地のロマン×長崎・熊本の食材×ロイヤルホストスタイル』の料理を、
多くの方々にお楽しみいただきたいという思いから、
食事と共に楽しむ、おつまみ・お飲み物・デザートをご用意いたしました。



天草チャウダー

【単品】580円(税込626円) / 120kcal

熊本県天草と長崎県の花でとれた天然のめかぶ、長
ひじき、あさりが入った磯の香りのチャウダーです。



雲仙きのこサラダ

【単品】430円(税込464円) / 125kcal

雲仙普賢岳のふもとでつくられるきのこ4種(椎茸・舞
茸・なめこ・えのき)をソテーして、オニオンドレッシング
で仕上げました。

- ミルクセーキ
(氷菓子)
- バナナ
- バニラアイス
- ヨーグルト
- 長崎カステラ
- ブルーベリーソース
- ミルクセーキ
(氷菓子)
- 黄桃



寛政五年(1793年)創業
長崎「菓秀苑 森長」の
カステラを使用



長崎ミルクセーキとカステラのパフェ

【単品】650円(税込702円) / 400kcal

長崎ではミルクセーキといえば、飲み物ではなく氷菓
子としてスプーンでいただく「食べる」もの。ロイヤルホ
ストでは、長崎カステラやバニラアイスなどでアレンジ
したパフェスタイルでお楽しみいただけます。

【おつまみやお飲み物もオススメ!】



(組合せ例)

連子鯛のフィッシュ&チップス

【単品】680円(税込734円) / 748kcal

連子鯛の長崎天ぷらとフライドポテト
に、2種のソース(ガーリックマヨネー
ズ、早生たまねぎの南蛮タルタル)を
添えた、おつまみに、スナックに、おす
すめの一品です。



晩柑サワー

【単品】380円(税込410円) / 63kcal

天草酒造の「瑠璃の香^{るりか}」は、長期貯
蔵酒(3年以上のもの)を新酒とブレ
ンドした上品な香りと優しい口当たり
の純米焼酎。さわやかな香りとジュ
シーな果実の晩柑との相性ぴったり
です。



晩柑のサングリア(赤)(白)

【単品】380円(税込410円) 99kcal

スペインやポルトガルでよく飲ま
れるワインベースのカクテル「サ
ングリア」を、お店で手作りしまし
た。晩柑とレモン、オレンジ、ア
ップルジュースでつくります。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売は致しません。