

豪州産厚切りヒレ肉 & 話題のスーパーフード“ケール”登場 新作料理フェア『Meat & Green』開催 2月14日(水)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、肉厚でやわらかな豪州産ビーフ「ヒレ」とロイヤルホストで人気メニューである米国産ビーフ「サーロイン」、そして、欧米でブームとなり日本でも注目されている野菜「ケール」を使用した新作料理フェア『Meat & Green』を2月14日(水)から全国217店舗で開催します。当フェアは、高品質な食材をコックがひと手間かけた料理として提供し、皆さまにより豊かな食事のひとつを楽しんでいただきたいという思いから、開催に至りました。

今回のフェアでは、オーストラリアにて牧草と穀物で肥育した牛(ショートグレイン)のテンドーロイン(英語で tender : やわらかい、loin : 腰肉)部位を使用。チルド管理された塊肉を店舗で手切りし、高温でビーフの旨みを逃がさず香り高く焼き上げたステーキや、ハーブ、唐辛子、ケイジャンスパイスで味付けしたスパイスシーシュリンプ、ケイジャングリルチキンを盛り合わせた「ミート&グリーン ギャザリング・ブutter」などのメニューが、豊かな食事の時間を彩ります。また、高品質な米国産 CAB ブランドのアンガスビーフもお楽しみいただけます。

さらに、ロイヤルホスト初登場の食材で“野菜の王様”と称されるケール(静岡県産、福岡県産、大分県産など)を使用した、鮮やかなグリーンが美しいサラダも登場。ケールサラダにぴったりのドレッシングも開発しました。



「ミート&グリーン ギャザリング・ブutter」(左)、
「豪州産ヒレステーキ〜温ケール&ブロッコリー添え〜」(中)、「おいしい“ケール”サラダ」(右)

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

【新作料理フェア『Meat & Green』概要】

販売期間 : 2018年2月14日(水)~2018年4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217店舗(駒沢店除く)

※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(報道関係)>

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

株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、横山、五味洲
TEL : 03-4580-9105 FAX : 03-4580-9131 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。

『Meat & Green』メニュー概要

食材の調達から店舗調理まで自社で一貫して責任を持ち、より価値ある素材でつくる料理をお届けする取り組みを進めています。今回は、ステーキメニューと初登場の食材で、よりブラッシュアップした「ロイヤルホストならではのおいしさ」を表現します。



ミート&グリーン ギャザリング・プラッター

【単品】 2,780 円 (税込 3,002 円) /933kcal

※はちみつを使用しております。
※ステーキ・チキンは焼成前のグラム数です。

豪州産ヒレステーキ 120g、スパイシーシュリンプ 2尾 & ケイジャングリルチキン 100g、ケールサラダ、ガーリックトーストを盛り合わせ、彩りも華やかな一皿。ドミグラスバターソースはヒレステーキに、フレッシュサルサはチキンとシュリンプに合わせてどうぞ。



豪州産ヒレステーキ

～温ケール&ブロッコリー添え～

【単品】 2,480 円 (税込 2,678 円) /262kcal

※カロリーはソースを含みません。
※ステーキは焼成前のグラム数です。

豪州産ヒレ肉 150g を店舗でカットし、高温で焼き上げた一品。肉厚で、やわらかなヒレ肉の食感を堪能できます。つけあわせに、ケールとブロッコリーを塩、胡椒、オリーブオイルで和えたものを添えました。



牛ヒレ肉のジャンバラヤ ～スパイシーシュリンプ添え～

【単品】 1,580 円 (税込 1,706 円) /784kcal

牛ヒレ肉や野菜を炒め入れ、ジャンバラヤに仕上げました。ピリ辛のフレッシュサルサを混ぜると、酸味や辛味が加わって、しっとりと一味違った味わいが広がります。シュリンプグリルを添えた、ボリュームのある一品。



牛ヒレかつ御膳

～特製かつソースとおろしゆずぼん酢で～

【単品】 1,980 円 (税込 2,138 円) /833kcal

牛ヒレ肉を「かつ」に仕立て、ジューシーな旨みを閉じ込めました。とんかつとは趣がちがう旨みの味わいです。やわらかく小さめサイズで、お箸で食べやすい一品。特製かつソースとおろしゆずぼん酢を添え、さっぱりいただけます。



おいしい“ケール”サラダ

【単品】 580 円 (税込 626 円) /222kcal

今、注目度の高い野菜・ケールと、パクチー、レッドオニオン、蒸し鶏などを盛り合わせたサラダ。ピーナッツオイルベースに、はちみつ、醤油、ゴマ油等を合わせたこのサラダのために開発したオリジナルドレッシングで和え、ザクロ、ピーナッツをトッピングしました。生食で気軽に楽しめる「カリノケール」という品種を使っています。

食材のご紹介

「カリノケール」

「ケールを食卓に並ぶ野菜にしたい。」という思いで生まれたカリノケールは、青臭さや苦みがなく葉の形状がフリルとなっておりドレッシングが絡まりやすい品種です。栄養価が非常に高く、ニューヨークを中心に欧米でブームとなり、サラダやパスタ、スープなどさまざまな料理で食されていて、近年、日本でも注目されている野菜のひとつです。「カリノ」は“かわいい”という意味のイタリア語です。



「豪州産テンダーロイン (ヒレ)」

オーストラリアで、牧草肥育後 100～120 日間、穀物飼料を与えて育てた牛 (ショートグレイン) のテンダーロインを使用します。牧草肥育の牛と比較すると、日本人好みの適度に霜降りの入ったジューシーでやわらかい肉質が特徴です。

