

ロイヤルホストのサラダに使用するフレッシュ野菜を全店で100%国産化 2月9日(火)よりセレクトメニュー改訂 サラダをメインにしたモーニングメニューなど新たな取組みも開始

ロイヤルホストは、『ひと手間かけた料理とホスピタリティサービスで「食」を豊かにする』というコンセプトのもと、2016年2月9日(火)より、セレクトメニューの改訂を実施します。今回の改訂では、これまで取り組んできた「Good JAPAN」や「サンシャインパートナー」などから、日本の食材、健康、野菜といったテーマをメニューに取り入れ、サラダに使用するフレッシュ野菜を全て国産野菜にするほか、国産銘柄豚を使用したメニューを導入いたします。この他にも、モーニングメニュー、キッズメニューに新たな商品が加わります。

セレクトメニュー改訂ポイント

■ サラダに使用するフレッシュ野菜を全店で100%国産化

これまでも取り組んできた、食材の選定から店内調理まで一貫して自社で責任を持つ「バーチカル・マーチャндаイジング」をより強化します。ロイヤルホストでは、2013年の冬から「Good JAPAN」という方針を掲げ、日本各地の美味しい食材を使った料理を提供しています。昨今、消費者の食に対する「安全・安心」「健康」への意識の高まりから、国産食材に関するニーズが高まっています。今回、サラダに使用するフレッシュ野菜を全て国産野菜に切り替え、「安全・安心」「健康」に「おいしさ」をプラスしたサラダを提供します*。また、国産銘柄豚を使用したメニューを新たにご用意し、ロイヤルホストならではの料理でご紹介します。



サラダのフレッシュ野菜は
国産を使用
しています

*野菜分類は、日本食品標準成分表2010に則っています。
※ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。

■ 産地や生産者とのつながりから誕生 こだわりの素材を生かした新メニュー

ロイヤルホストで実施してきた様々なフェアで出会い、ご紹介した価値ある素材を、その後もセレクトメニューで使うことで、産地や生産者とのつながりを大切に、「新しい価値」を提案できるよう取り組んでいます。これまでご提供してきた北海道猿払の帆立やイタリア産スパゲティ「ヴェリーニ」、希少価値の高いアメリカ産ビーフCAB(サーティファイド・アングス・ビーフ)等に加え、新たにメニューに加わる『ジャンボマッシュルームのサラダ』に使われているジャンボマッシュルームもその一つです。



■ 朝から野菜をたっぷり 新たなモーニングメニューなどが登場

サラダをメインにしたモーニングメニューが新登場します。セットで付くトーストを、フレンチトースト、パンケーキに替えられるサービスもモーニングメニューとしては初の試み。キッズメニューでは、メインを選べていろいろな味を楽しめる『おこさま よくばりBOX』にお子様人気の「ハンバーグ」が再登場するなど、多様なシーン・ニーズに合わせたメニューを拡充します。



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。

【新グランドメニュー 販売概要】

販売期間：2016年2月9日(火)～ 販売時間：11:00～
販売店舗：全国のロイヤルホスト224店舗
※一部取り扱いのない店舗、価格が異なる店舗がございます
※営業時間により、販売していない商品がございます

<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

株式会社ブラップジャパン 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

【サラダに使用する生野菜を全店で100%国産化】

「安全・安心」「健康」に「おいしさ」をプラス
 サラダに使用するフレッシュ野菜は全て国産野菜を使用します。

＜サラダに使用する国産のフレッシュ野菜＞

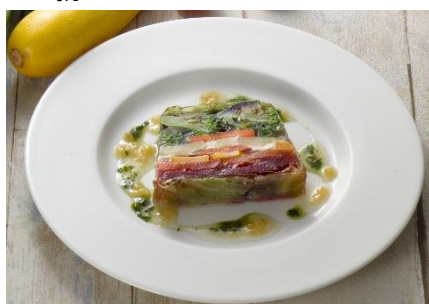
- ・レタス ・ナス ・人参 ・ブロッコリー ・ミニトマト ・サニーレタス
- ・赤みずな ・レッドオニオン ・トマト ・パセリ ・イエローズッキーニ

※野菜分類は、日本食品標準成分表2010に則っています。
 ※ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。



サラダのフレッシュ野菜は
国産を使用
 しています

＜新メニュー＞



スモークサーモンと野菜の 自家製テリソース

450 円(税込 486 円) / 129kcal

お店でひとつひとつの素材を丁寧に重ねて作りあげる彩り豊かな一品。



ジャンボマッシュルームのサラダ

680 円(税込 734 円) / 215kcal

グリルしたジャンボマッシュルームをのせ、仕上げにトリュフが香るオイルをかけた贅沢なサラダ。



おいしいんぼうのシェフサラダ

880 円(税込 950 円) / 452kcal

アボカドや海老、唐揚げ、ベーコン、チーズなど、いろいろな素材が楽しめる食べ応えのあるサラダ。

※アボカドはメキシコ産を使用しています。

【国産銘柄豚を使用した新メニュー】

秋田県産「十和田湖 高原ポーク桃豚」、群馬県産他「和豚もちぶた」、北海道産「ゆめの大地」
 国産銘柄豚を使用したメニューをご用意しました。



銘柄豚のたれ焼きどんぶり膳

1,180 円(税込 1,274 円) / 878kcal

程よく脂がのって旨味のある国産豚ロースを香ばしく焼き上げました。
 ※味噌汁、小鉢、漬物付き。



銘柄豚のロースかつ丼膳

1,180 円(税込 1,274 円) / 1183kcal

柔らかな食感で、つゆの味が感じられるかつ丼に。とろみのある卵がポイント。
 ※味噌汁、小鉢、漬物付き。



ロースかつ&海老フライ膳

1,380 円(税込 1,490 円) / 1043kcal

人気のとんかつに海老フライを組合せた盛りだくさんな御膳。
 ※味噌汁、白ごはん、漬物付き。

※販売地域によって使用する豚が異なります。

【モーニング・キッズ向け 新メニュー】

<モーニング新メニュー>

サラダがメインのモーニングメニューが新登場。
ベーコンエッグサラダモーニングのトーストを、フレンチトースト、パンケーキ、
イングリッシュマフィンに替えられるサービスも。

新登場！



ベーコンエッグサラダモーニング
(トースト付)

【ドリンク付】830 円(税込 896 円) / 538kcal

※カロリーは厚切りトーストの場合

たっぷりの野菜と目玉焼きやベーコン、
ポテトなどが盛込まれたご馳走サラダ。



フレンチトースト

+300 円(税込 324 円) / 686kcal

卵たっぷりの厚めのブリオッシュ
をこんがりサクサクに焼き上げま
した。



パンケーキ

+200 円(税込 216 円) / 717kcal

1978 年から販売しているロング
セラーのパンケーキは、ご注文を
受けてから一枚ずつ黄金色に焼
き上げ、外はさっくり、中はふん
わりとした食感が特徴です。

イングリッシュマフィン

+80 円(税込 86 円) / 541kcal

トーストは

レギュラートースト(1枚)又は厚切りトースト(ハーフ)が選べます。

<キッズメニュー>

「たのしくたべるとおいしくなるね！」をテーマに、
食の時間の豊かさと楽しさを提供する
おこさま向けメニュー



選べるメイン料理やスープなど、いろいろ楽しめる「おこさま よくばり BOX」
に、人気のハンバーグが再登場。

おこさま よくばり BOX (ハンバーグ)

580 円(税込 626 円) / パンの場合 628kcal ・ごはんの場合 660kcal

豪州産ビーフ 100%のやわらかく煮込んだ食べやすいハンバーグ。

～ 低アレルゲンメニュー～

出来る限り多くのお子様に食の時間の豊かさと楽しさを提供するため、
卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使っていないメニューを“専用のプレート”でご提供します。



低アレルゲン

おこさまカレーライス

450 円(税込 486 円) / 412kcal

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

※ 調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っていますが、キッチン内の通常調理器具を
使用して調理を行っておりますので、コンタミネーションについては十分ご理解の上、ご利用ください。