

あったか幸せ 冬の洋食・御膳 『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』

～11月15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、天然真鯛、黒毛和牛、米国産ビーフをお楽しみいただけるフェア『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』を11月15日(水)から全国218店舗で開催します。「長崎県産天然真鯛」を使ったメニュー2品、「国産黒毛和牛ステーキ」の御膳、「米国産サーティファイド・アンガス・ビーフ」を使ったメニュー2品と、とっておきの食材を使い、ロイヤルホストの料理人がひと手間かけた料理をご紹介します。

本フェアでは、ご家族や友人と語らう機会の多いこれからの季節、皆さまにより豊かな食事のひと時を楽しんでいただきたいという思いから、高品質な食材をロイヤルグループの商品開発力と調理技術をいかし、冬にぴったりの、いつもより特別感のあるメニューを提供いたします。

<『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』2大ご馳走ZEN!>

【天然真鯛】

香ばしく焼き上げた天然真鯛と紅ずわい蟹が楽しめる

「天然真鯛ZEN 真鯛グリルの和風ピラフ&海老と帆立のあつあつグリル(小)」

ゆずぼん酢と生姜が香る「和風ピラフ」に、紅ずわい蟹のほぐし身や大葉をトッピング。ほどよく脂ののった天然真鯛をのせた豪華な一品。北海道オホーツク産の帆立を使用した人気メニュー「海老と帆立のあつあつグリル(小)」と一緒にお楽しみいただけます。デザートにはロイヤル伝統のスイートポテト(ミニサイズ)を。



【ステーキ】

ちょっと贅沢、おいしさ際立つ黒毛和牛

「黒毛和牛ZEN 和牛ステーキご飯&海老と帆立のあつあつグリル(小)」

やわらかな食感と甘みのある黒毛和牛を使ったステーキご飯。しっとり焼き上げた和牛ステーキに醤油を薄くまわせました。バターが香る醤油ベースのソースで仕上げた「海老と帆立のあつあつグリル(小)」も一緒にお楽しみください。デザートにはロイヤル伝統のスイートポテト(ミニサイズ)を。



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。

【『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』概要】

販売期間：2017年11月15日(水)～2018年2月初旬(予定) / 販売時間：11:00～22:00

※2018年1月1日(祝・月)～1月8日(祝・月)は販売を休止いたします。

販売店舗：全国のロイヤルホスト218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(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

株式会社プラップジャパン 担当 齋藤、横山、五味 淵
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。

【『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』メニュー概要】

冬のご馳走 【天然真鯛】



天然真鯛 ZEN 真鯛グリルの和風ピラフ &海老と帆立のあつあつグリル(小)

【単品】2,280円(税込2,462円) / 971kcal

お店で炊く「バターライス」に、ジャンボマッシュルーム、オニオンを加えてソテーし、ゆずぼん酢、ジンジャーソースで仕上げたピラフに香ばしく焼き上げた天然真鯛、紅ずわい蟹のほぐし身、大葉をトッピング。猿払の帆立を使用した人気メニュー「海老と帆立のあつあつグリル(小)」とご一緒にお楽しみいただけます。

長崎県産天然真鯛グリル、海老のグリル2尾、カニクリームコロッケとシーフードを盛り合わせた豪華なプレート



天然真鯛・海老のグリル&カニクリームコロッケ ～ヴェルモットソース～

【単品】1,480円(税込1,598円) / 490kcal

ちょっぴりハイカラな香りがするロイヤルホストならではの洋食メニュー。ラトウイユに天然真鯛のグリル、海老のグリル、カニクリームコロッケをのせました。ハーブが香る白ワインをベースにしたヴェルモット酒を使ったフレッシュクリームソースで仕上げた一品です。

冬のご馳走 【ステーキ】



黒毛和牛 ZEN 和牛ステーキご飯 &海老と帆立のあつあつグリル(小)

【単品】2,480円(税込2,678円) / 1114kcal

やわらかな食感で甘みのある黒毛和牛をつかったステーキご飯。しっとり焼き上げた和牛ステーキに醤油を薄くまわしました。バターが香る醤油ベースのソースが嬉しい「海老と帆立のあつあつグリル(小)」もご一緒にお楽しみください。

選び抜かれたおいしさ
米国農務省(USDA)認定
Certified Angus Beef®



アンガスサーロインステーキピラフ ～ガーリック風味～

【単品】1,680円(税込1,814円) / 938kcal

お店で炊き上げたバターライスでつくるピラフは、コックがフライパンをあおって、醤油とグレービーソースを加え仕上げます。ガーリックの風味をしっかりときかせたピラフとステーキの肉汁が口の中に広がります。

【『美味しさ満喫 冬のご馳走 天然真鯛とステーキ』メニュー概要】



写真のステーキは 200g ドミグラスバターソースです。

ロイヤルアンガスサーロインステーキ

- 200g: 2,380 円 (税込 2,570 円) / 699kcal
 - 400g: 3,680 円 (税込 3,974 円) / 1297kcal
- カロリー及び塩分はソースを含みません。

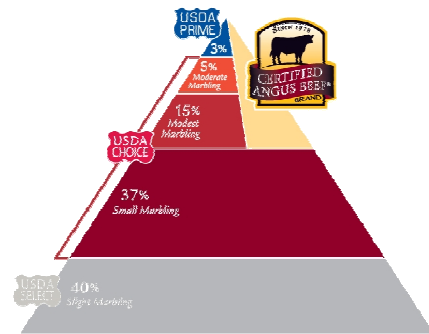
高品質な CAB ブランドのアンガスビーフを、チルド管理されたブロックの状態から店舗で手切りして調理。きめ細かな肉質とほどよい脂身のあるサーロインステーキをご用意しました。肉厚の美味しさをお楽しみください。

焼きたての美味しさを味わっていただくために、ロイヤルホストオリジナル美濃焼のステーキ皿でご提供します。

3種類の風味豊かなソースからチョイス



ドミグラスバターソース ガーリッククリームソース おろしゆずぽん酢ソース
ロイヤルの歴史と積み重ねられた技術から生みだされた、ステーキが引き立つソースです。



「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)®」とは

アンガス牛の生産者などから構成されるアメリカン・アンガス協会によって管理され、米国農務省 (USDA) の基準を上回る厳しい品質基準をクリアした、アンガス牛の中でも認定されるのがわずか 2 割程度の高品質なビーフです。