

創業45周年、磨きかけた豊富なラインアップ 4月12日（水）よりグランドメニュー改訂

ロイヤルオリジナル低糖質パン、ランチメニューの導入など
食事を楽しむ時間の多様化ニーズに応えるメニューを提案

ロイヤルホストは、多様な食事の楽しみ方の提案をするバラエティ溢れる新グランドメニューを2017年4月12日（水）より全国の店舗で販売開始いたします。この度の新グランドメニューでは、ロイヤルホストがこれまで取り組んできた各テーマをブラッシュアップし、豊富なラインアップをご提供いたします。

グランドメニュー改訂ポイント

■ ロイヤルオリジナル低糖質パン新登場！健康においしさをプラスしたメニューの拡充

昨今の健康に配慮しつつ食事を楽しみたいというニーズの高まりを受け、ロイヤルグループベーカリー工場開発・製造のオリジナル「低糖質パン」の提供を開始し、セットでもお選びいただけます。また、十八穀米使用メニューも今回のメニュー改訂で2品から4品へ拡充し、「健康的に、おいしく楽しい食事」のニーズにお応えいたします。



■ 「オールデイズダイニング」の実現 豊富なメニューとさまざまな組合せをいつでも

ライフスタイルの多様化やお客様のニーズにあわせて、平日も週末も時間帯を問わずお召し上がりいただける、「ランチメニュー」を全時間帯で販売します。オムレツ、サラダ、トーストなどをワンプレートに盛り込んだ「ランチプレート」やお好きなサラダ、料理と組合せることができるランチセット2種類をご用意。多様な食のシーンに合わせたメニューをお召し上がりいただけます。



※ランチセットは300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

■ 「お食事とコーディネイト」1品料理や新サラダの登場

個性溢れる前菜メニューが充実。「かたくちいわしのエスカベッシュ」、「きのこのバルサミコマリネ」、「ラトウイユ」など、メイン料理と一緒、またオリジナルワインのお供としてもお楽しみいただけます。5種類のデリサラダと味玉子を盛り合わせた「グルマンサラダ」や「アジアンパクチーサラダ」、「きのこのマリネサラダ」など新サラダもご用意しました。



創業45周年を迎えたロイヤルホストでは、今後も食の楽しさ、心豊かなお食事の時間を過ごしていただけるよう、素材と調理にこだわったメニューを展開してまいります。

【新グランドメニュー 販売概要】

販売期間：2017年4月12日（水）～

販売開始時間：10:00～

販売店舗：全国のロイヤルホスト220店舗

※沖縄ライカム店は販売していません。

※一部取り扱いのない商品、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 齋藤、横山、向井、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

【健康志向に対応したメニューの拡充】

健康においしさをプラス！新たな十八穀米使用メニューやオリジナル低糖質パンも登場！



〈組合せ例〉

タイ風鶏肉炒めごはん

1,080 円(税込 1,166 円) 845kcal

タイ料理“チキンのバジル炒め”をロイヤルホスト風にアレンジしました。十八穀米で新しいおいしさ。お好みでパクチーを追加して本格的に。



彩り野菜のスープ仕立てごはん ～十八穀米・レンズ豆・グリルチキン～

1,080 円(税込 1,166 円) 632kcal

十八穀米、レンズ豆、グリルチキンを盛込んでドミグラスソースとバジルソースで仕上げました。彩り野菜のスープをかけてお召上がりください。



低糖質パン

250 円(税込 270 円) 164kcal

糖質 9.3g

パン 1 個(47g)あたり(バター除く)

表示値はサンプル品による分析値

当社「英国風パン」比較 糖質約 50%OFF

大豆粉、ふすま等を使ったもちりした噛み応え
食事パンとしてのおいしさを大切にしました。

お得なお食事セットのライスを
プラス 50 円(税込 54 円)で
低糖質パンに替えられます。

※お得なお食事セットは
300円(税込)以上のお食事を
ご注文の方へのお得なセットです。

【全時間帯で販売 ブランチメニュー】

ブランチメニューとブランチセットが新登場。多様な食のシーンに合わせてお楽しみいただけます。



ブランチプレートセット

1,270 円 (税込 1,371 円)

平日ランチタイム 1,170 円(税込 1,263 円)
ブランチプレート単品 980 円(税込 1,058 円)



グルマンサラダ ブランチセット

1,170 円(税込 1,263 円)

平日ランチタイム 1,120 円(税込 1,209 円)



食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット

1,540 円(税込 1,662 円)

平日ランチタイム 1,470 円(税込 1,587 円)

ブランチセット お好きなサラダ、お料理と組合せ

※ブランチセットは300円(税込)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです



低糖質パンとスープの ブランチ A セット

・彩り野菜のスープ

・低糖質パン

・ドリンクバー

プラス 590 円 (税込 637 円)

平日ランチタイム 540 円

(税込 583 円)



オニオングラタンスープの ブランチ B セット

・オニオングラタンスープ

・ガーリックトースト (ハーフ)

・ドリンクバー

プラス 660 円 (税込 712 円)

平日ランチタイム 590 円

(税込 637 円)

【お食事とコーディネイト 1 品料理やサラダが充実】

個性溢れる前菜メニューが充実。お好みの組合せがお選びいただけます。

〈新メニュー〉



かたくちいわしのエスカベッシュ

480 円(税込 518 円) 155kcal

エスカベッシュとは、揚げた肉や魚を油と酢に漬け込んだ地中海料理。お好みにレモンを搾ってお召し上がりください。



きのこのバルサミコモリネ

380 円(税込 410 円) 158kcal

まいたけとぶなしめじをガーリックアツシェオイルとオリーブオイルで炒め、バルサミコクリームなどでマリネしました。



ラタトゥイユ

380 円(税込 410 円) 99kcal

フランス南部プロヴァンス地方の野菜料理。ナスやトマトなど野菜の旨みが楽しめる、白ワインと相性の良い一品です。

〈おすすめ前菜サラダ〉



グルマンサラダ

580 円 (税込 626 円) 204kcal

ラタトゥイユ・きのこのバルサミコモリネ・キャロットラペ・レンズ豆・味玉子・かたくちいわしのエスカベッシュ、6 種類の前菜を盛込んだプレート。



アジアンパクチーサラダ

480 円 (税込 518 円) 170kcal

パクチー、蒸し鶏、アボカドなど盛り込み香味野菜やゴマ、パクチーなどでつくったほんのり甘みのあるオリエンタルドレッシングで。



きのこのマリネサラダ

400 円 (税込 432 円) 146kcal

バルサミコクリームの程よい酸味と甘味、ガーリックの香りが楽しめる「きのこのバルサミコモリネ」をサラダに仕立てました。

〈トッピング〉



追加のパクチー

プラス 180 円 (税込 194 円) 3kcal

サラダや料理にお好みに追加できます。

〈ロイヤルホスト オリジナルワイン〉



グラスワイン (白・赤)

280 円 (税込 302 円) 91kcal

デキャンタ (白・赤)

980 円 (税込 1058 円) 365kcal

※グラスワイン約 4 杯分

イタリア シチリア島にあるワイナリー「セッテソリ社」。トレーサビリティを確立し、温暖な気候の中、品種毎に最も合う土壌を選び、高い品質のワインを造り続けています。

ロイヤルホストのワインは、セッテソリ社のワインをオリジナルブレンドしたものを提供しています。

〈赤〉カベルネソーヴィニヨン+メルロー

シチリアの太陽の恵みをうけた、果実味に富んだまろやかな味わい。

〈白〉シャルドネ+グリッソ

香り高いフルーツ香に、爽やかな酸味。バランスの取れた白ワインです。

【参考】ロイヤルホスト 45 年間の歩み

Hospitality Restaurant

Royal Host

1971 年



ロイヤル伝統の味 ~1号店から販売している、ひと手間かけたコックの味~

ロイヤルのオニオングラタンスープ

1954年に『中洲本店(現:花の木)』に来店したマリリン・モンローが大変気に入ったといわれているオニオンスープ。自社工場でつくられるコンソメスープは、香味野菜と牛ミンチから手づくり。一晩じっくり煮込んで琥珀色のコンソメスープをつくります。そして、飴色になるまでいためた玉ねぎと琥珀色のコンソメスープを合わせます。



ビーフジャワカレー

昭和40年代、来日していたインドネシア人のコックさんから伝授してもらった香辛料たっぷりのスパイシーなカレーがはじまり。じっくり炒めた玉ねぎの甘みのあとからじんわりした辛さとさわやかさ、コクの長い余韻が続くカレー。