

ロイヤルホスト予約限定の特別メニューを販売**「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」****3月19日（土）から全国のロイヤルホストで提供、3月1日予約受付開始**

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、予約限定の特別メニュー「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」を3月19日（土）から提供します。提供に伴い3月1日（火）より、予約受付を開始いたします。

ロイヤルホストの「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」は予約限定でのみ体験できる季節感ある素材・商品が味わえる、季節ごとに展開する特別メニューです。事前予約だからこそ提供可能な、手間ひまをかけてご用意した特別な料理を楽しんでいただきたいという思いで販売いたします。

春の素材がテーマとなる今回は、「ビーフシチューセット」と「シーフードグリルセット」のメインを選ぶ2つのセットを提供します。一品目は前菜として彩り野菜をトマトで煮込んだ「イタリア産生ハムと彩り野菜のトルテ仕立て」を、二品目にはにんじんのほのかな甘みを感じる「キャロットスープ」を用意。三品目のメインのひとつ「ビーフシチュー ～アスパラガス・マッシュポテト添え～」は大きめにカットしたビーフ、彩り豊かなアスパラガスやにんじん、トマトを添えました。もう一方の「シーフードグリルセット」のメイン「オマール海老・真鯛・帆立のグリル～グリーンピースソース～」は旬を迎えるグリーンピースのソースを合わせた一皿です。デザートは季節のソルベを提供します。

ご予約いただいたお客様にはお席をご用意してお待ちしております。ロイヤルホストの料理で春を感じながら、普段より豊かで特別な時間をお過ごしください。



※写真はイメージです。（写真左）ビーフシチューセット（写真右）シーフードグリルセット

■ 予約限定メニュー「シーズンスペシャル ～春の素材のコース仕立て～」販売概要

販売期間：2022年3月19日（土）～5月下旬（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 店舗（羽田空港店・那覇空港店・鹿児島空港店・広島空港店・九州大学病院店除く）

<予約受付開始> 2022年3月1日（火）～

<予約方法> WEB（ぐるなびで24時間受付 URL：<https://r.gnavi.co.jp/brand/628b1906/>）

もしくは各店舗 TEL・店頭にて受付（各店舗の営業時間内）

※ぐるなび予約はご来店の3日前20時まで承ります。（店頭予約は前日20時まで）

※限定商品のため予定数に達した場合は販売終了させていただきます。

※ご予約状況により終了時期が変わる場合がございます。

※テイクアウト・デリバリー販売はございません。

<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

※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。

「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」 メニューのご紹介

春を感じる素材を使用した特別なコース仕立てのメニューに仕上げました。

「ビーフシチューセット」 2,980 円 (税込 3,278 円)

「シーフードグリルセット」 2,980 円 (税込 3,278 円)

選べるメインディッシュ (いずれか 1 品)



ビーフシチュー
～アスパラガス・マッシュポテト添え～

1970 年代のレシピを再現。肉と野菜をよくソテーしてブイヨンと赤ワインでじっくり煮込んだビーフシチューです。旨みがしみ込んだ柔らかいビーフの醍醐味を、春を感じるアスパラガス、キャロット、トマトなどの彩り野菜、ビーフシチューと相性の良いマッシュポテトと一緒に楽しみみてください。



オマール海老・真鯛・帆立のグリル
～グリーンピースソース～

シーフードグリルに、春から初夏にかけて旬を迎えるグリーンピースのソースを合わせた、新緑の季節を思わせる一皿です。カナダ東海岸のオマール海老、北海道オホーツク産の帆立、国産真鯛を使用。色鮮やかなグリーンピースのやわらかな甘さと滑らかな舌触りのソースがシーフードにぴったりです。仕上げにちらしたアーモンドのカリッとした食感と香ばしさも良く合います。



前菜

イタリア産生ハムと彩り野菜のトルテ仕立て

ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナスなどをトマトで煮込んだ、さわやかな酸味とほのかなレーズンの甘みが特徴の冷製トルテです。刻みアスパラガス、オニオンドレッシング、バジルガーリックオイルと一緒に召し上がりください。



スープ

キャロットスープ

にんじんのほのかな甘みが感じられるクリーミーな味わいのスープです。にんじんのピューレに牛乳や乳製品を合わせて滑らかにして玉ねぎなどの野菜の甘さを加えました。少量の香辛料を加えてすっきりとした香りに仕上げています。

シーズンスペシャルセット 内容

イタリア産生ハムと彩り野菜のトルテ仕立て

◆
キャロットスープ

◆
ビーフシチュー

～アスパラガス・マッシュポテト添え～

又は

オマール海老・真鯛・帆立のグリル

～グリーンピースソース～

◆
英国風パン 又は ライス

◆
季節のソルベ



デザート

季節のソルベ

フルーツソルベに果肉を添えた、さっぱりとした食後のデザートです。デザートの内容は時期によって変わります。

(写真は 3 月時点のデザート「苺のソルベ」です)

※写真はイメージです。

※デザートの提供内容は時期により変わります。