

あったか幸せ 冬の洋食・御膳を囲む 『美味しさ満喫 冬のご馳走 蟹とステーキ』

～12月6日(火)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、冬の味覚の代表格、ずわい蟹とたらば蟹、ステーキをお楽しみいただけるフェア「冬のご馳走 蟹とステーキ」を12月6日(火)から全国221店舗で開催します。「蟹」メニュー3品、国産黒毛和牛と米国産サーティファイド・アンガス・ビーフの「日米ステーキの饗宴」を軸に、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心温まる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 蟹とステーキ】2大ご馳走ZEN!>

【蟹】

蟹の旨みが口の中いっぱい広がる

「ずわい蟹ZEN 蟹の炊き込みご飯&海老と帆立のあつあつグリル(小)」

お店で炊き込み、蟹の旨みが染みわたった「蟹の炊き込みご飯」に、ずわい蟹のほぐし身や赤水菜、柚子のスライスをトッピング。柚子がほのかに香る贅沢な炊き込みご飯です。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」とご一緒にお楽しみいただけます。



【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しました。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」もご一緒にお楽しみください。



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 蟹とステーキ』概要】

販売期間：2016年12月6日(火)～2017年2月下旬(予定) / 販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト221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>

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 三原、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。

【『美味しさ満喫 冬のご馳走 蟹とステーキ』メニュー概要】

冬のご馳走 【蟹】

ずわい蟹の旨みがぎゅっとつまった炊き込みご飯はふっくら、そして優しい美味しさ



ずわい蟹 ZEN 蟹の炊き込みご飯 &海老と帆立のあつあつグリル(小)

【単品】2,280円(税込 2,462円) / 720kcal

お店で炊き込む「蟹の炊き込みごはん」に、ずわい蟹のほぐし身や赤水菜、柚子のスライスをトッピング、柚子がほのかに香る炊き込みごはんです。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)と一緒に楽しめます。

豪快・具たくさん
ずわい蟹の風味豊かな絶品バイキングピラフ



蟹の炊き込みご飯でつくる バイキングピラフ

【単品】1,480円(税込 1,598円) / 766kcal

お店で炊き込んだ「蟹の炊き込みご飯」でつくるピラフ。蟹の風味がいきた、ふっくらと炊き上げたご飯に、海老、フライドオニオン、ピリ辛のソースをいれてフライパンであおって仕上げました。カラマリフライやずわい蟹爪、サルサソースをトッピング。スパイスがほんのり効いたクリームソースをかけて、味の変化をお楽しみください。

「クラブケーキ」は蟹のほぐし身、パン粉などでつくられる、アメリカ東海岸メリーランド州の代表的な料理のひとつ



“メリーランド”クラブケーキハンバーグ ～タプナードソースをのせて～

【単品】1,380円(税込 1,490円) / 859kcal

ちよび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。クラブケーキは、たらば蟹を使いハンバーグと一緒に焼き上げ、ずわい蟹をトッピングしました。アンチョビやオリーブ、ケッパーなどで作るタプナードソース、濃厚なミグラスソースとシーフードの旨みがいきたマトソースでお召し上がりがください。

※ハンバーグは豪州産ビーフを使用しております。

【季節の前菜と季節の野菜】



蟹とアボカドのゼリー寄せ カリフラワーのピュレ&キッシュロレーヌ

【単品】480円(税込 518円) / 202kcal



寒じめちぢみほうれん草のソテー

【単品】380円(税込 410円) / 123kcal

【『美味しさ満喫 冬のご馳走 蟹とステーキ』メニュー概要】

冬のご馳走【ステーキ】

「黒毛和牛」か「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」か
日米ステーキの饗宴



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) / 1,036kcal

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とわせました。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)も一緒にお楽しみください。

※数量限定

黒毛和牛は予定数がなくなり次第、販売を終了させていただきます



〈組合せ例〉

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) / 663kcal
 - 400g: 3,680 円(税込 3,974 円) / 1,261kcal
- カロリー及び塩分はつけあわせ・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。

【プチハッピーデザート・ドリンクセット】

300 円(税込) 以上のお食事をご注文の方へお得なセットをご用意しました



〈組合せ例〉



クレープ・クッション/172kcal



ほろにがカフェゼリー/114kcal

プチハッピーデザート・ドリンクセット

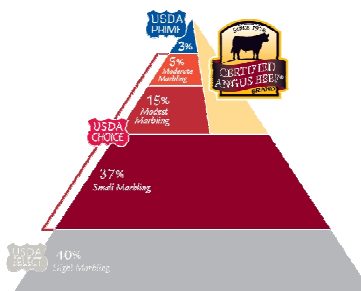
ほろにがカフェゼリー又はクレープ・クッション
プラス 430 円(税込 464 円)
平日ランチタイム プラス 330 円(税込 356 円)

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 おろしゆずぼん酢ソース

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。