

2010年1月28日

ロイヤルホールディングス株式会社

## サラダとサイドディッシュが一新！ 野菜重視の新作メニューを発売

『国産 黒×黒(くろくろ)ハンバーグ』とご一緒に

ロイヤルホストは、“野菜”と『国産 黒×黒(くろくろ)ハンバーグ』を中心とした春の新作メニューを、2010年 3月 9日(火)より全国の店舗で販売します。

昨年9月に発売した国産黒毛和牛・黒豚使用の『黒×黒ハンバーグ』が、昨年末に100万食を突破するなどご好評をいただいておりますが、これに加えて、昨年末に実施したお客様アンケートでも、2009年にもっとも印象に残った料理は『黒×黒ハンバーグ』と『88サラダ』※が第1位と第2位となりました。この2つのメニューの組合せの中に、従来よりお客様から寄せられていた「外食は野菜が不足しがち」「バランスよく食べられない」など、外食への不満に対する答えがあると考え、『黒×黒ハンバーグ』と“野菜”の組合せをさらに幅広く提案いたします。昨年3月に発売した『88(はちはち)サラダ』88円(税込92円)に続き、この春メニューでは、北海道産ポテト「きたあかり」を使った『188(いちのはちはち)サラダ』188円(税込197円)、5種の野菜がとれる『288(にはちはち)サラダ』288円(税込302円)をご用意しました。さらに、家族や友人と一緒にのお客様に向け、ロメインレタスを使用したサラダ『焼きロメインのブーケ』、しめじとまいたけがたっぷり入った『きのこ100gサラダ』もご用意しております。

ロイヤルホストは、ライフスタイルにあわせ、好きなメニューと組合せながら、お客様が外食で抱える問題を解決できる場を提供していきます。

また、春の季節メニューとして、女性に人気の“洋食小皿”には、駿河湾産の桜海老を使用した『筍ごはんの和風オムライス』、東京農業大学とのコラボレーションメニュー『いろどり粥～和風あんかけ～』、手作り感のある『海老のおどりフライ』『ポークカツレツ シャスールソース』など新メニューも登場します。

※昨年3月に88円(税込92円)で手軽に野菜が約100gとれるサラダとして誕生。

### 【展開概要】

販売概要：2010年3月9日(火)～2010年6月17日(木) (予定)

販売店舗：ロイヤルホスト 269店舗 (予定)

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます

提供時間：am11:00～翌 am6:00 の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります

※一部価格が異なる店舗がございます



<本件に関するお問い合わせ>

ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室 古城

TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860

e-mail: [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社ブラップジャパン 担当 内藤、山口

TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502

e-mail: [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.co.jp)

※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。

## 【手軽に野菜を PLUS 『88 サラダ』がシリーズ化！】

88 円(税込 92 円)で手軽に野菜を摂れる『88(はちはち)サラダ』が好評につき、より満足感を求めるお客様に向け、食べごたえある『188 サラダ』と『288 サラダ』が新登場！  
また、ご家族やお友達と一緒にの方には『焼きロメインのブーケ』と『きのこ 100g サラダ』など、ロイヤルホストならではの手間をかけたボリュームあるサラダができました。  
体を気遣う方や普段なかなか野菜を摂る機会がない方の健康づくりをサポートする新メニューです。また、サラダ以外にも野菜が摂れるサイドディッシュ 5 種もご用意しました。



『188(いち はちはち) サラダ』  
188 円(税込 197 円) 188kcal  
北海道産のポテト「きたあかり」など温野菜を使用し、特製ツナドレッシングをかけた温製サラダ。



『288(に はちはち) サラダ』  
288 円(税込 302 円) 217kcal  
ツナと玉子にブロッコリーなど 5 種の野菜を使った彩り豊かなサラダ。柑橘系のさっぱりとしたアドリアンドレッシングで。



『焼きロメインのブーケ』  
680 円(税込 714 円) 307kcal  
葉が厚くサクッとした歯ごたえの「ロメインレタス」を使い、ベーコンでブーケのようにまとめました。アンチョビが効いたソースでどうぞ。2~3 人前のサラダです。



『きのこ 100g サラダ』  
680 円(税込 714 円) 348kcal  
しめじとまいたけをたっぷり 100g 以上と、ポテト、トマト、ベーコン。バルサミコドレッシングをあわせました。あとからかけるバージンオリーブオイルがポイント。2~3 人前のサラダです。



(左)『大麦と野菜のスープ』 330 円(税込 346 円) 63kcal  
5 種の野菜と大麦が入った、食べる野菜スープ。

(左から 2 番目)『ソーセージグリルのサラダ』(2 本) 380 円(税込 399 円) 373kcal  
ぷりっとした食感のソーセージを、レタスと一緒に。ソーセージは 1 本でもご提供可能です。

(左から 3 番目)『玉ねぎときたあかりのオープンエッグ』 380 円(税込 399 円) 312kcal  
たっぷりの野菜とトマトソースとあわせてオープンで焼いたアツアツメニュー。

(左から 4 番目)『アスパラとブロッコリーのグラタン』 480 円(税込 504 円) 232kcal  
フレッシュのアスパラとブロッコリーをなめらかなホワイトソースであわせました。

(右)『玉ねぎとベーコンのクリスピーピザ』 480 円(税込 504 円) 445kcal  
アメリカンタイプのピリ辛薄焼きピザは、スモールサイズでプラス 1 品にぴったり。

## 【バランスよくサラダとあわせたい、『国産黒×黒(くろくろ)ハンバーグ』】

国産の黒毛和牛と黒豚を使用した『国産 黒×黒ハンバーグ』は、おかげさまで昨年末に合計100万食を突破した、ロイヤルホストの看板メニューです。ロイヤル特製のドミグラスソースをかけ、粗く挽いた黒胡椒をアクセントにした『国産 黒×黒ハンバーグステーキ ドミグラスソース』など、好評をいただいている3種類のハンバーグを継続販売します。

このたび“ライス付価格※”を導入し、単品で200円(税込210円)のライスがプラス100円(税込105円)でお召し上がり頂けるお得な価格になりました。

※ ステーキや洋食メニューも全て対象となります。

※ ライスまたはパンをお選びいただけます。



『国産 黒×黒ハンバーグステーキ  
テリヤキソース』

950円(税込997円) 608kcal

※ライス付:1,050円(税込1,102円)



『国産 黒×黒ハンバーグステーキ  
ドミグラスソース』

888円(税込932円) 638kcal

※ライス付:988円(税込1,037円)



『国産 黒×黒ハンバーグステーキ  
&海老フライ  
特製ドミグラスバターソース』

1,180円(税込1,239円) 1092kcal

※ライス付:1,280円(税込1,344円)

## 【春の食材「桜海老」と「筍」を使用した洋食小皿】

春の『洋食小皿』に、静岡県駿河湾産の桜海老と香川県産の筍を使用した『筍ごはんの和風オムライス』が新登場。定番の洋食をいろいろ楽しめるコンセプトはそのままに、新たなメニューも加わって価格も1,280円(税込1,344円)と、以前よりもリーズナブルになりました。



「選べるオムライス」「きたあかりときのこのクリームチキン」  
「海老フライ タルタルソース」「サーモンのしんじょトマトソース」  
「生ハムのサラダ」という組合せです。



『春の洋食小皿 筍ごはんの和風オムライス』

1,280円(税込1,344円) 1108kcal

※『洋食小皿』のオムライスは、『オムライストマトソース』との2種類から選べます。

※なお、より豪華な『プレミアム洋食小皿』(税込1,659円)もご用意。『ハッシュドビーフハンバーグ』または『帆立のバター醤油ソース』をお選びいただけます。

※掲載しているカロリーは単品の数値です

## 【東京農業大学の学生のアイデアから登場したメニュー】

“大切な人に食べてもらいたいメニュー”がテーマの第3回「東京農業大学クッキングサミット」で「ロイヤルホストメニュー化賞」を受賞した佐藤ますみさんの作品を元に、ロイヤルホストがアレンジした新メニューが登場。

魚好きな方や軟らかい料理を召し上がりたい方など、幅広い方が楽しめるヘルシーなメニューに仕上がりました。



『いろどり粥～和風あんかけ～』  
880円(税込 924円) 355kcal

帆立粥に、サーモンのしんじょ※と海老をトッピングしました。はじめに粥を味わい、さらに和風あんをかけたり半熟玉子を加えてバリエーション豊かに楽しめます。

※しんじょ: すり身を成型し、火を通した練り物

## 【シェフのスペシャルメニュー】

手作り感あふれる2種類が登場。

お店で衣付けをして揚げているので、サククリとした食感が特徴です。



『海老のおどりフライ』  
1,080円(税込 1,134円) 520kcal  
※ライス付: 1,180円(税込 1,239円)

フライした海老がおどっているような形が特徴の海老フライ。  
卵たっぷりのタルタルソースとトマトソースでどうぞ。



『ポークカツレツ シャスールソース』  
980円(税込 1,029円) 693kcal  
※ライス付: 1,080円(税込 1,134円)

ドミグラスソースにきのこやエストラゴンなどのハーブを加えた“シャスールソース”をかけてどうぞ。

※掲載しているカロリーは単品の数値です