

2010年3月19日

ロイヤルホールディングス株式会社

春休みやGWに気軽なぜいたく プレミアムな3品を期間限定販売 国内産の黒毛和牛や黒豚、ハンガリー産のフォアグラを使用

ロイヤルホストは、春休みやGWに向け、『プレミアムメニュー』3品を、2010年3月19日(金)より全国のロイヤルホストにて、期間限定で販売します。

『プレミアムグリル』は、国内産の黒毛和牛や黒豚を使用し、昨年末に100万食を突破した黒×黒ハンバーグと、海老のおどりフライや野菜、ソーセージを盛ったバラエティ豊かなグリルです。『フォアグラと鶏焼丼』は、ハンガリー産の高級素材“フォアグラ”を使用し、ごはんの上に鶏もも肉をのせたどんぶりの御膳です。また、『まろやか牛ステーキ御膳』は、厚みのあるオーストラリア産ビーフステーキに加え、海老のおどりフライやカニクリームコロッケにごはんと味噌汁がセットになった、満足感たっぷりのメニューです。

ロイヤルホストは、心豊かなとっておきの時間を過ごしていただけるよう、素材にこだわった新たなメニューを展開してまいります。



『フォアグラと鶏焼丼』
1,380円(税込1,449円)

ごはんの上に鶏もも肉、ソーセージ、フォアグラと、かぼちゃやグリーンアスパラなどをのせ、甘だれをかけたどんぶりです。カニクリームコロッケ、味噌汁、漬物付。



『プレミアムグリル』
1,280円(税込1,344円)

ライス付 1,380円(税込1,449円)
国産黒×黒ハンバーグ、海老のおどりフライ、ソーセージの盛合せ。きたあかり、ブロッコリー、キャロット、オニオンのホイル蒸しを添えています。



『まろやか牛ステーキ御膳』
1,580円(税込1,659円)

オーストラリア産ビーフのステーキにオニオンペッパーソース、カニクリームコロッケ、海老のおどりフライとご一緒に。

【展開概要】

販売概要：2010年3月19日(金)～2010年5月9日(日) (予定)

販売店舗：ロイヤルホスト 268店舗 (予定)

※下記の10店舗ではお取り扱いがございません

麻生、江別、美香保、平岸、新宿三井ビル、神楽坂、神田神保町、表参道、道玄坂、九段下

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

※下記の17店舗では価格が異なります

音羽、大塚駅前、高田馬場、目白駅前、新宿、東新宿駅前、八丁堀、浅草、秋葉原、高輪目黒、大森北、神谷町、仙川駅前、味の素スタジアム、荻窪駅南、武蔵境

<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

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

※報道関係者様向けに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。