

2010年7月22日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 子どもの頃に戻ったような幸せの味 “こだわりのオムライス KING&QUEEN” を発売 ‘大人のお子さまランチ’をイメージしたメニューも新登場

ロイヤルホストは、秋の新メニューとして、オムライス2種“ロイヤルホスト こだわりのオムライス KING&QUEEN” および、大人のお子さまランチをイメージした『オムライス&ハンバーグ～おとなさまランチ～』を、2010年 9月 9日(木)より全国の店舗で販売します。

“ロイヤルホスト こだわりのオムライス KING&QUEEN”では、“KING”として『ロイヤルオムライス ハッシュドビーフソース』980円(税込 1,029円)が登場、チキンライスを玉子で包んで、じっくり煮込んでつくったハッシュドビーフソースをかけ、堂々たる風格を表現しています。また、“QUEEN”として『ロイヤルオムライス トリュフクリームソース』980円(税込 1,029円)は、オムライスとしては珍しい食材の帆立と海老をのせ、刻んだトリュフが入ったクリームソースをかけた優雅な佇まいに仕上げました。さらに、“大人のお子さまランチ”をイメージした『オムライス&ハンバーグ～おとなさまランチ～』1,330円(税込 1,396円)は、専用のフラッグ(旗)を立てて、子どもの頃に戻ったような幸せを味わえます。

ロイヤルホストの玉子料理は、豊かなコクのあるプレミアムエッグ「ヨード卵・光」を 2003年秋から使用しており、今回のオムライスでも使用します。

ロイヤルホストでは、とっておきの心豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も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。

### 【展開概要】

販売概要：2010年 9月 9日(木)～ 2010年 12月 8日(水) (予定)

販売店舗：ロイヤルホスト 264 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

※一部価格が異なる店舗がございます

提供時間：am 11:00～翌 am 6:00 の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります



＜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

## 【ロイヤルホスト こだわりのオムライス KING&QUEEN】

今年の秋は、2種類のオムライス“KING&QUEEN”が競演。“KING”の『ロイヤル ハッシュドビーフオムライス』は、チキンライスをとろみのある玉子で包み特製のハッシュドビーフソースをかけた堂々たる風格のオムライスです。“QUEEN”の『ロイヤル ホワイトオムライス』は、チキンライスの上にふんわりスクランブルエッグをのせてトリュフクリームソースをかけ、オムライスとしては珍しい 食材の帆立と海老を使用した、優雅な雰囲気のおムライスです。

さらに、“大人のお子様ランチ”として『オムライス&ハンバーグ〜おとなさまランチ〜』もご用意、子どもの頃に帰ったような幸せを味わえます。

それぞれのオムライスには、豊かなコクのあるプレミアムエッグ「ヨード卵・光」を使用。鮮やかに焼きあがった黄身の色が食欲をそそります。



『ロイヤルオムライス ハッシュドビーフソース』  
980 円(税込 1,029 円)

バターがふわっと香る玉子で包み込んだオムライス。一晩じっくり煮込んだビーフのフォン(だし)をベースにした、コクと酸味のバランスがよいハッシュドビーフソースをかけた王道の味わいです。



『ロイヤルオムライス トリュフクリームソース』  
980 円(税込 1,029 円)

オホーツク産帆立と海老をトッピングした優雅なオムライス。チキンライスの上にふんわりスクランブルエッグをのせ、トリュフを加えたクリームソースをたっぷりかけました。なめらかな味わいを楽しみください。



『オムライス&ハンバーグ〜おとなさまランチ〜』  
1,330 円(税込 1,396 円)

ふっくら玉子で包み込んだオムライスに、ハンバーグとサラダを盛り合わせ、専用にした旗をたてた、懐かしい幸せが感じられる“大人のお子様ランチ”。特製ドミグラスソースでお召し上がりください。

### こだわりの卵 「ヨード卵・光」



必須ミネラルをたっぷり含み、生活習慣に重要なコレステロールや血糖との関連について研究されている、健康に働きかける機能卵。豊かなコクのあるおいしさ、きれいな黄色に焼きあがる黄身の色が特徴で、ロイヤルホストでは 2003 年から店内でつくる玉子料理にはヨード卵・光を使用しています。