

2013年11月21日

ロイヤルホールディングス株式会社

身近な素材を丁寧に調理 コースでも571kcalから 「Discover たまねぎ&じゃがいも」を開催 一皿を2~3人で取り分けて楽しむ「タルトフランベ」も初登場 ~12月10日(火)より全国のロイヤルホストで販売スタート~

ロイヤルホストは、12月10日(火)より、季節限定「Discover たまねぎ&じゃがいも」を開催いたします。今回は、「たまねぎ」と「じゃがいも」という洋食の基本食材に着目しました。身近で親しみのあるたまねぎとじゃがいもを丁寧に調理し、コックがひと手間をかけた心温まる洋食メニューや新しい美味しさをご提供します。

「Discover たまねぎ&じゃがいも」で中心となる食材は、北海道産たまねぎ「さらさらレッド」と北海道産じゃがいも「きたあかり」です。鮮やかなルビー色の赤たまねぎ「さらさらレッド」は、北海道栗山町の15軒の農家だけが生産している新しい品種で、甘みと辛みが強く、たまねぎ本来の味わいが詰まっています。また、豊かな北海道の大地で大切に育てられたじゃがいも「きたあかり」は、ほのかな甘みと柔らかさが特徴です。(※この他に各地のたまねぎも使用いたします。)

料理はアミューズ、パンに加え、お好きな前菜、メインディッシュがお選びいただける『たまねぎとじゃがいもの洋食コース』でご提供します。コースではまず、お食事前のアミューズとして、「きたあかり」を使用したフランスの家庭料理『アッシュェパルマンティエ ジャがいもと牛肉の重ね焼き』をお持ちします。前菜はさらに美味しくなったロイヤル伝統の『ロイヤルのオニオングラタンスープ』など、3種類からお選びいただけます。メインは『牛肉の赤ワイン煮』、『アンガスリブローズステーキ オニオンバターソース』、『帆立と海老のグリルオニオンバターソース~ガーリックの香り~』の3種類をご用意しました。最後まで無理なくお召し上がりいただけるようボリュームにも配慮し、組合せにより、571kcalから洋食コースをお楽しみいただけます。

また、洋食コースの他にも、お食事の前にご家族やご友人とシェアしながらお召し上がりいただけるメニューとして、ロイヤルホストで初めてフランス・アルザス地方の郷土料理「タルトフランベ」を販売します。『さらさらレッドのタルトフランベ』は、薄焼きの生地に乳白色のチーズ「フロマーージュブラン」をぬり、赤たまねぎ「さらさらレッド」のスライスとスモークベーコンを散りばめました。2~3人で取り分けながらお召し上がりいただくことで、より親密で豊かなお食事の空間を演出します。

【「Discover たまねぎ&じゃがいも」概要】

販売期間：2013年12月10日(火)

~2014年3月31日(月) 予定

販売店舗：全国のロイヤルホスト 228 店舗

販売時間：11:00~24:00 の各店舗営業時間内

※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



<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 大木、五味、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

【たまねぎとじゃがいもの洋食コース】

洋食の基本となる食材・たまねぎとじゃがいもを、ひと手間かけて調理しました。
身近な素材から引き出した美味しさを、コースのスタイルでお楽しみください。

『たまねぎとじゃがいもの洋食コース』 1,880 円(税込 1,974 円)
【アミューズ+前菜+メインディッシュ+パン(プチオニオンブレッド)】

アミューズ【お食事前のお楽しみ】



『アッシュェパルマンティエ ジャがいもと牛肉の重ね焼き』 94kcal

じゃがいもと牛肉を重ねて焼き上げたフランスでは定番の家庭料理です。
ほんのりガーリックが利いたマッシュポテトは北海道産きたあかりを使って
店舗で仕込んでいます。フレッシュパセリを加え、オーブンでよく焼くことで
バターの香りが引き立ちます。

パン



『プチオニオンブレッド』 105kcal

ローストしたたまねぎを練り込みまし
た。たまねぎの香ばしさが味わえます。
※ライスにも変更できます。

前菜

※3 種類の中から一つをお選びいただけます



『ロイヤルの
オニオングラタンスープ』
*さらに美味しくなりました



『ベーコンとポーチドエッグの
リーフサラダ
～オニオンドレッシング～』



『彩り野菜のテリーヌ
スモークサーモン添え』

メインディッシュ

※3 種類の中から一つをお選びいただけます



『牛肉の赤ワイン煮』



『アンガスリブローズステーキ
オニオンバターソース』



『帆立と海老のグリル
オニオンバターソース
～ガーリックの香り～』

※『プチオニオンブレッド』はアメリカ、日本、ニュージーランド産等のたまねぎを使用しています。
※ドレッシング・グリルソースには国産のたまねぎを使用しています。

コース組合せの例(カロリーのご紹介)

前菜、メインの組合せによって 571kcal～1016kcal まで幅広くコース料理がお楽しみいただけます。
【組合せ例】



+



+



+



= 571kcal

【たまねぎとじゃがいもの洋食コース ～前菜～】



『ロイヤルのオニオングラタンスープ』
149kcal

じっくり炒めた淡路産のたまねぎをコクのある自社製コンソメスープで煮込んだロイヤルホスト伝統のスープです。コンソメはさらにリッチに、そしてグリエールチーズが加わり、さらに美味しくなりました。



『彩り野菜のテリーヌ スモークサーモン添え』
205kcal

ひとつひとつの野菜を丁寧に重ねて作りあげる彩り豊かなテリーヌにスモークサーモンを添えました。色々な野菜の食感をお楽しみいただけます。毎日お店で手作りしています。



『ベーコンとポーチドエッグのリーフサラダ
～オニオンドレッシング～』

384kcal

新鮮なリーフサラダに「きたあかり」のポテトフライと「さらさらレッド」を散りばめ、仕上げにポーチドエッグを添えました。オニオンドレッシングでお召し上がりください。

【たまねぎとじゃがいもの洋食コース ～メインディッシュ～】

メインディッシュには、北海道産「きたあかり」を使ったクリームポテトをたっぷり添えました。



『牛肉の赤ワイン煮』
433kcal

牛肉を赤ワインや香味野菜でつくるソースでじっくり煮込みました。やわらかな牛肉の食感、コクのあるソース、ガーリックがほんのり利いたマッシュポテトが楽しめます。



『アンガスリブローズステーキ
オニオンバターソース』

258kcal

昨年の登場以来、人気の高いアンガスリブローズステーキ。バターとしょうゆでソテーして甘みを引き出したたまねぎのソースでお召し上がりください。



『帆立と海老のグリルオニオンバターソース
～ガーリックの香り～』

223kcal

北海道オホーツク海で育った猿払産の帆立のグリルと海老のグリルにオニオンバターソースをかけました。ほんのりガーリックの香りとご一緒にお召し上がりください。

※『ロイヤルのオニオングラタンスープ』を除き、前菜、メインディッシュともに単品での販売はございません。

※『ロイヤルのオニオングラタンスープ』には淡路産たまねぎを使用しています。

※オニオンドレッシング、オニオンバターソースには国産たまねぎを使用しています。

【みんなで楽しくシェアするメニュー】

ご家族やご友人とシェアしながら楽しむ料理をご用意しました。
新しいスタイルの料理で、親しい人との楽しいお食事のひと時を演出します。



フルサイズ



ハーフサイズ

『さらさらレッドのタルトフランベ』

【フルサイズ】

880 円(税込 924 円) 358kcal

【ハーフサイズ】

480 円(税込 504 円) 179kcal

『タルトフランベ』とは、フランス・アルザス地方の郷土料理です。薄焼きの生地に乳白色のチーズ「フロマージュブラン」をのせ、赤たまねぎ「さらさらレッド」のスライスとスモークベーコン、クミンシード(スパイス)を散らしてオーブンで焼き上げました。お食事前のワインやビールとの相性も抜群で、テーブルを囲む人と取り分けながら楽しくお召し上がりいただけます。



『エンジョイ！タコスボード』

980 円(税込 1,029 円) 581kcal

ロイヤルホストでメキシコ料理の定番、タコスを作りましょう。「さらさらレッド」、フレッシュアボカド&トマト、タコミート、レタスの中から好みの具材をタコシェルにのせて、レッドチェダーチーズやサルサソースで味付けすれば、自分好みのタコスのでき上がり。2~3人で取り分けるのに最適な分量です。

たまねぎ&じゃがいも



『さらさらレッド』
(赤たまねぎ)

鮮やかなルビー色が特徴の「さらさらレッド」は、北海道栗山町で15軒の農家だけが生産している新しい品種。しっかりとした甘みと辛みが特徴です。



『きたあかり』
(じゃがいも)

自然の恵みがたっぷりの大地・北海道で、生産者の厳しい品質管理のもと大切に育てられた「きたあかり」。ほのかな甘みと柔らかさが特徴です。

※『ロイヤルのオニオングラタンスープ』には淡路産たまねぎを使用しています。
※オニオンドレッシング、オニオンバターソースには国産たまねぎを使用しています。
※『プチオニオンブレッド』はアメリカ、日本、ニュージーランド産等のたまねぎを使用しています。