



福山剛氏監修 伝統と革新が織りなす洗練された “ビストロバル”
『THE CONTINENTAL ROYAL & Goh』
～2025 年 4 月 24 日（木）「ONE FUKUOKA BLDG.」にオープン～

ロイヤルグループでコントラクト事業を担うロイヤルコントラクトサービス株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：佐々木 貴央、以下「ロイヤルコントラクトサービス」）は、2025年4月24日（木）「天神ビッグバン」エリア内開業の「ONE FUKUOKA BLDG.」1階に「THE CONTINENTAL ROYAL & Goh（ザ コンチネンタル ロイヤル アンド ゴー）」を出店いたします。

当店は、2024 年 2 月末に惜しまれつつ閉店した「コンチネンタルカフェロイヤル」の後継店として、天神の街で新たな食のスタイルを発信するレストランです。至福で優雅なランチはもちろん、大切な人や仲間とともに料理とお酒を楽しめる空間で、洗練された味わいと心地よい時間をお楽しみいただけます。

「アジアのベストレストラン 50」の常連であり、「ミシュランガイド福岡 2019」で一つ星を獲得した、福岡のフレンチ界を牽引する福山剛氏とロイヤルコントラクトサービスがタッグを組み、ここでしか味わえない特別な体験をお届けする「THE CONTINENTAL ROYAL & Goh」をオープンいたします。



※画像はイメージです。

■ 店舗概要

正式名称：THE CONTINENTAL ROYAL & Goh（ザ コンチネンタル ロイヤル アンド ゴー）

所在地：福岡市中央区天神一丁目11番1号 1 階

T E L：080-3485-2354

客席数：96 席（テラス10席）

店舗面積：約 282.98 m²

営業時間：11：00～23：00（L.O.22:00）※営業時間は変更になる可能性があります

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス事務局（株式会社サニーサイドアップ内） e-mail：royalhd@ssu.co.jp

担当：二本木（080-4653-2111）、小森（070-3239-1470）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬

※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。

■ 新店舗コンセプト ～伝統と革新が織りなす、洗練されたビストロバル～

ロイヤルの原点であるロイヤル中洲本店は、ずいぶん背伸びしないといけない憧れのレストランでした。それをもっと気軽に楽しんでいただきたいという思いから誕生したのが、ロイヤルのレストラン3号店として福岡ビル内に開業した「ロイヤル福岡ビル店」。その系譜を継ぐ「THE CONTINENTAL ROYAL & Goh」が今回目指す新しいステージは、洗練された味わいを気軽に楽しめる“ビストロバル”スタイルのレストランです。

店内は、開放感あふれるバーカウンターと、落ち着いた雰囲気テーブル席があり、テラス席を含め全96席をご用意しております。ランチタイムは、優雅で心安らぐひとときを。ディナータイムは、ビストロスタイルで、大切な人や仲間とともに気軽に料理とお酒を楽しめる空間に。いつもの日常にほんの少しの特別感と豊かさを添える、ここでしか味わえない美味しさと心地よい時間をお届けいたします。

■ 福山剛氏の独創的なエッセンスを取り入れた、ロイヤルの伝統的な洋食を展開

メニューは伝統的なロイヤルの洋食をもとに、福山剛氏独自のフレンチのノウハウを掛け合わせた品々を開発いたしました。シグネチャーメニューの「和牛ヒレ肉のグリル赤ワインとキノコのソース」をはじめ、コンチネンタルカフェロイヤルの人気メニュー「カニクリームコロッケ」を福山剛氏流にアレンジした「紅ズワイ蟹のクリームコロッケ ビスクソース」もご用意いたしました。カウンター席では、アルコールやモクテル（ノンアルコールカクテル）とともに軽食をカジュアルにお楽しみいただけます。また、特別な日にふさわしい、ランチやディナーのコースメニューもご用意しております。バルとしてもビストロとしても、様々なシーンでご利用いただけます。

■ メニュー紹介（一部） ※画像はイメージです。価格はすべて税込みです。



とうもろこしのブランマンジェと
コンソメジュレ
400 円

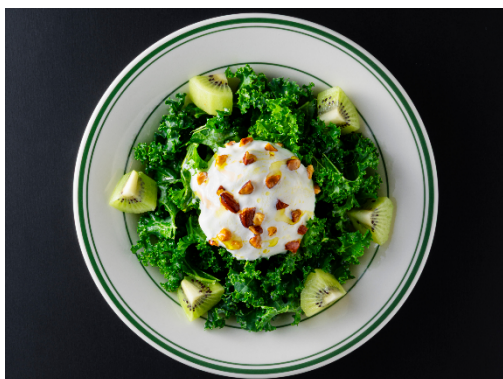
クリーミーなとうもろこしのブランマンジェの上に、琥珀色のコンソメジュレを流し入れ、くっきりとレイヤーが入った見た目の美しさも楽しめる前菜です。程よい弾力のある食感と滑らかな口当たりが心地よく口の中で広がり、コンソメの豊かな旨味と、とうもろこしの自然な甘みが見事に調和します。



黒黒ハンバーグのメンチカツボール
ヨーグルトソース添え
600 円

ロイヤルホストでおなじみの黒黒ハンバーグを食べやすいサイズに形を整えて、メンチカツ仕立てにしました。別添えのヨーグルトソースで、さっぱりとした味の変化をお楽しみいただけます。

■ メニュー紹介（一部） ※画像はイメージです。価格はすべて税込みです。



ケールとキウイのサラダ
ヨーグルトソース
1,200 円

グリーンの食材を組み合わせた、見た目も爽やかなサラダです。キウイフルーツとエスプーマ仕立てのヨーグルトソースが、ケールの持つ魅力を引き立てる逸品となっています。



本マグロとビーツのカルパッチョ
1,300 円

赤い食材を贅沢に組み合わせた、目にも鮮やかなカルパッチョです。2 種類のビーツの食感と風味が本マグロの旨味を一層際立たせます。食卓に華やぎを添える逸品です。



紅ズワイ蟹のクリームコロッケ
ビスクソース
1,200 円

コンチネンタルロイヤルで人気の高かったカニクリームコロッケに、濃厚な旨味を凝縮したビスクソースを添えることで、蟹の旨味を最大限に引き出しました。ロイヤルの伝統の味と福山剛氏の独創性が織りなす、贅沢な逸品です。



和牛ヒレ肉のグリル赤ワインと
キノコのソース
3,600 円

黒毛和牛のヒレステーキをミディアムレアで丁寧に焼き上げ、コンチネンタルロイヤル伝統のシャスールソースを添えました。素材とこだわりのソースの絶妙な調和をお楽しみいただけます。

※シャスールソース：きのこ、エシャロット、赤ワインで作るフランス料理に欠かせない肉料理に相性の良いソースです。

■ ロイヤル創業時の系譜を継ぐコンチネンタルカフェロイヤルの歩み

1953年11月福岡市東中洲に本格フランス料理店「ロイヤル中洲本店（現花の木）」を開業、1959年11月には福岡新天町にファミリーレストランの原点「ロイヤル新天町店」を開業しました。

ロイヤルのレストラン3号店として1962年4月、福岡市の繁華街天神に新設の大型ビル「福岡ビル」内に、「ロイヤル福岡ビル店」を開業、賃料が高額な繁華街で質が高く手頃な価格で料理を提供するため、別の場所で野菜の下ごしらえや加工調理をまとめて行い下準備を一本化することで、店のスペースが有効に使い、何より安定した品質の料理をお客様に提供できる「セントラルキッチン（集中調理）システム」を導入するきっかけになりました。その後、1969年に本格的なセントラルキッチンと本社機能を合わせた「ロイヤルセンター」を博多区那珂に建設、翌年「大阪万国博覧会」での店舗運営をセントラルキッチンからの安定した食の提供で支えた万博オペレーションは後の全国展開への礎となりました。

「ロイヤル福岡ビル店」は、その後1983年に「コンチネンタルロイヤル」に改称し2000年5月まで営業、2006年6月から博多大丸東館5階にて「コンチネンタルカフェロイヤル」として営業再開いたしました。場所、店名を変えながらも、ロイヤル洋食店の原点として、そして創業時の系譜を継ぐレストランとしてこだわりの洋食を提供しつづけてきました。長年多くのお客様からご愛顧をいただいておりますが2024年2月29日に惜しまれつつも閉店となりました。

そんな歴史を持つコンチネンタルカフェロイヤルが「THE CONTINENTAL ROYAL & Goh」として、2025年4月24（木）開業の「ONE FUKUOKA BLDG.」の1階に出店いたします。



■ 福山 剛（Goh Fukuyama）

1971年福岡県生まれ。高校時代からフランス料理の道に進み、福岡「イルド・フランス」、「マーキュリーカフェ」で修業。2002年、西中洲に自身の店「ラ・メゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ」をオープン。2016年に「アジアのベストレストラン」に初めてランクインし、2018年、2019年、2020年、2021年、2022年、2024年にもランクイン。

ミシュランガイド福岡2019で一つ星を獲得。2022年10月、移転のため閉店。同年12月、キャナルシティにほど近い「010ビル」の1階に「GohGan」、3階に「Goh」をオープン。

また、平成筑豊鉄道「ことこと列車」料理監修、西部ガスクッキングクラブの講師としても活動。著書『Gohのおつまみフレンチ』を出版。メディアや雑誌にも多数掲載。

アジアのベストレストラン50:2016年31位、2018年48位、2019年24位、2020年40位、2021年30位、2022年36位、2024年45位、中国・四国・九州地方では唯一の選出となる。



その他の情報:アジアのベストレストラン50 : <https://magazine.hitosara.com/article/1594/>

2020 Dining out by Lexus : <https://youtube.com/watch?v=4fD1BwU2ir8&feature=share>

■ 参考：天神ビッグバンについて



規制緩和等を活用して民間ビルの建替えを促進することで、天神地区に新たな空間と雇用を創出するプロジェクト。国家戦略特区により航空法高さ制限の緩和を獲得した機を逃すことなく、様々な施策を組み合わせることで、耐震性が高い先進的なビルに建替えるとともに、水辺や緑、文化芸術、歴史などが持つ魅力にさらに磨きをかけ、多様な個性や豊かさを感じられる、多くの市民や企業から選ばれるまちづくりに取り組むもの。なお、天神ビッグバンエリア（天神交差点から半径約 500m）の建築確認申請件数は 63 件となっている。

（天神ビッグバン開始後の 2015 年 2 月～2023 年 3 月末）



〈関連リリース〉

2024年10月16日付リリース

ロイヤル創業時の系譜を継ぐコンチネンタルカフェロイヤルの後継店「THE CONTINENTAL ROYAL & Goh」

2025年4月24日（木）天神ビッグバンエリア内開業の「ONE FUKUOKA BLDG.」に出店！

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20241016_15.pdf

■ 運営企業情報

会 社 名：ロイヤルコントラクトサービス株式会社

<https://www.royal-contract-service.co.jp/>

設 立：2005 年（平成 17 年）7 月

所 在 地：東京都世田谷区桜新町一丁目 34 番 6 号

代 表 者：代表取締役社長 佐々木 貴央

事業内容：空港施設・高速道路施設での店舗および企業内給食施設等の運営

■ ロイヤルグループ店舗数

<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>