

ときしらず

時鮭・真鱈・玉ねぎなど北海道食材を、ロイヤルホストこだわりの技でお届け！

「Good JAPAN・春 北海道の恵み」

～2月18日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、「Good JAPAN・春 北海道の恵み」を2026年2月18日（水）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。今回は、冬の終わりに春の兆しを感じるこの時期に、北海道が育んだ豊かな恵みを、ロイヤルホストが50年以上に渡り培ってきた洋食の知見と、受け継がれてきた調理技術で仕立て、ご提供いたします。



Good JAPAN・春 北海道の恵み



※画像はイメージです。

今回のフェアメニューでは定番の御膳が2種登場します。「蟹ピラフ&オニオングラタンハンバーグ&真鱈フライ」の主演は、ロイヤルホスト定番の「黒×黒ハンバーグ」と「ロイヤルのオニオングラタンスープ」がコラボレーションした「オニオングラタンハンバーグ」。ハンバーグに合うようにアレンジしたオニオンスープには、素材の甘みが際立つ北海道産玉ねぎを使用しています。国産紅ずわい蟹のピラフ、北海道産真鱈のフライ、北海道産コーンのポタージュも一緒にお楽しみいただけます。「いくらと時鮭、蟹のご飯&真鱈と牡蠣のあつあつグリル」は、北海道産いくら・時鮭（ときしらず）と国産紅ずわい蟹を盛り合わせたご飯と、魚介の旨み溢れるグリルを一緒にお召し上がりいただけます。北海道の豊かな恵みを楽しめる御膳をぜひご堪能ください。

そのほか、メインには自社製のグレイビーソースと、爽やかな辛さの北海道産山わさびを使用した店舗仕込みのクリームソースで味わう「アングササーロインステーキ～山わさびのクリームソース～きたあかりのマッシュポテト添え」、サイドメニューには「北海道産真鱈フライときたあかりのフライドポテト～黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノ～」をご用意。ドリンクには、北海道産ハスカップを使用したラインアップが登場。ハスカップ特有の酸味とやわらかな苦味を活かしたスイートタイプの「ハスカップワイン」と、ハスカップの爽やかな酸味のきいた「ハスカップのクリームソーダ」をご用意し、北海道が育んだ恵みを余すことなく堪能できる、ロイヤルホストこだわりのメニューを取り揃えました。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさ、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも美味しさとおもてなしの心で皆様をお迎えいたします。

■「Good JAPAN・春 北海道の恵み」販売概要

販売期間：2026年2月18日（水）～5月中旬（予定）

※期間中の店舗休業日：3月12日（木）、5月7日（木）（予定、一部店舗を除く）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計210店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

※以下の店舗（計12店舗）は対象外です。

名古屋納屋橋店、名古屋ヶ丘店、京都高島屋S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、

Royal Host centrair gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇空港店

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。



Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant

Royal Host



〈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 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:清水(090-3420-0397)、山口(080-7624-3656)、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。

召し上がり 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN・春 北海道の恵み」商品紹介

※画像はイメージです。※産地表示は原料の産地を表示しています。

蟹ピラフ&オニオングラタンハンバーグ&真鱈フライ (北海道産コーンのポタージュ付)

3,480 円 (税込 3,828 円)



ロイヤルホスト定番の「黒×黒ハンバーグ」と「ロイヤルのオニオングラタンスープ」がコラボレーション。グリュイエールチーズをのせて焼き上げた黒×黒ハンバーグと、北海道産玉ねぎの甘みを活かしつつ、ハンバーグに合うようソースを加えてアレンジしたオニオンスープを合わせました。国産紅ずわい蟹のピラフ、北海道産真鱈のフライ、北海道産コーンのポタージュも一緒にお楽しみいただける御膳です。

※ハンバーグに含まれる玉ねぎは北海道産ではございません。

いくらと時鮭、蟹のご飯&真鱈と牡蠣のあつあつグリル (サラダ・味噌汁・漬物付)

3,480 円 (税込 3,828 円)



北海道産いくら、適度な脂乗りとやわらかな身質が特徴の時鮭（ときしらず）、国産紅ずわい蟹を盛り合わせたご飯に、北海道産真鱈と北海道産きたあかり、牡蠣（岡山県産）などの旨みをバターのコクと醤油やんにくの香りが引き立てるあつあつグリルを合わせました。魚介の旨みをお楽しみください。

※あつあつグリルの海老は国産ではございません。

アングスサーロインステーキ～山わさびのクリームソース～ きたあかりのマッシュポテト添え (225g/100g)

100g : 2,780 円 (税込 3,058 円)

225g : 4,280 円 (税込 4,708 円)



米国産アングスサーロインステーキを北海道の恵みとともに召し上がりいただけます。ソースは、自社のセントラルキッチンで作上げたグレイビーソースと、爽やかな辛さの北海道産山わさびを使用した店舗仕込みのクリームソースです。付け合わせは、皮付きのまま焼き上げることで甘みを引き出した北海道産玉ねぎのグリルと、北海道産きたあかりのマッシュポテトです。ステーキのサイズは、225g と 100g からお選びいただけます。

※ステーキは焼成前のグラム数です。※画像は 225g です。

オニオングラタンハンバーグ 2,080 円 (税込 2,288 円)



ロイヤルホスト定番の「黒×黒ハンバーグ」と「ロイヤルのオニオングラタンスープ」がコラボレーション。グリュイエールチーズをのせて焼き上げた黒×黒ハンバーグと、北海道産玉ねぎの甘みを活かしつつ、ハンバーグに合うようソースを加えてアレンジしたオニオンスープを合わせました。付け合わせの玉ねぎも北海道産です。皮付きのまま焼き上げることで蒸した状態となり、素材本来の甘さとコクが際立ちます。

※ハンバーグに含まれる玉ねぎは北海道産ではございません。

きたあかりと真鱈のマッシュポテトグラタン 1,480 円 (税込 1,628 円)



北海道産きたあかりのマッシュポテトに、北海道産真鱈と、海老を合わせ、グリュイエールチーズとパルメザンチーズをかけてこんがり焼き上げたグラタンです。マッシュポテトはきたあかりの食感を楽しんでいただくために店舗で丁寧にマッシュし、牛乳やバターを合わせて仕上げています。北海道が育んだ、きたあかりと真鱈の美味しさをロイヤルホスト自慢のパンと共に楽しみください。

※海老は国産ではございません。

北海道産真鱈とあさりのアクアパッツァ仕立て パン付 1,280 円 (税込 1,408 円)



北海道産真鱈・^{あつけし}厚岸産あさりや海老をアクアパッツァ仕立てにしました。北海道が育んだ魚介の旨みを存分に味わっていただけます。自社のセントラルキッチンで焼き上げたロイヤルホスト自慢のパンをスープにひたしてもお楽しみいただけます。

※海老は国産ではございません。

召し上がり 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN・春 北海道の恵み」商品紹介

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。



北海道産真鱈フライときたあかりのフライドポテト ～黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノ～

1,180 円 (税込 1,298 円)

北海道産真鱈のフライは、皮付きの切り身を使用し、白身魚ならではの淡白な美味しさに加え、真鱈本来の味わいを存分に引き出しました。店舗で一枚ずつ丁寧に生パン粉を付けて揚げること、衣はサクッと、身はふっくらと柔らかな食感に仕上がっています。お好みでタルタルソースやレモンをつけてお召し上がりください。ほくほくとした食感と自然な甘みが特徴の北海道産きたあかりのフライドポテトは、ブラックペッパーとパルミジャーノ・レッジャーノがアクセントです。



北海道産きたあかりのフライドポテト ～黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノ～

880 円 (税込 968 円)

ほくほくとした食感と自然な甘みが特徴の北海道産きたあかりをシンプルに素揚げしてフライドポテトにし、塩、ブラックペッパー、パルミジャーノ・レッジャーノをかけました。お好みでアイオリックリームソース（ガーリックマヨネーズ）をつけてお楽しみください。

ランチ限定



北海道産豚「ゆめの大地」使用 豚丼ランチ (北海道産真鱈フライ、味噌汁、漬物付)

2,480 円 (税込 2,728 円)

きめ細やかな肉質と甘みのある脂身が特徴の北海道産ブランド豚「ゆめの大地」を使用。そのバラ肉を、高温の溶岩石グリラーで旨みを閉じ込めながら、香ばしく焼き上げた豚丼です。発売から50年の歴史がある十勝の老舗の豚丼の甘辛いタレを使用します。店舗で一枚ずつ丁寧に生パン粉を付けて揚げた北海道産真鱈のフライや味噌汁と一緒に楽しみいただける、平日ランチ限定の商品です。

ドリンクメニュー

ドリンクでも北海道の恵みを感じていただける、北海道産ハスカップを使用したメニューをご用意しました。
お料理とあわせてお楽しみください。

ノンアルコール



ハスカップのクリームソーダ 630 円 (税込 693 円)

北海道産ハスカップの、果汁入りシロップとジャムを使用しています。爽やかな酸味のきいたクリームソーダです。

アルコール



ハスカップワイン (甘味果実酒) 780 円 (税込 858 円)

北海道産ハスカップを原料に、ハスカップ特有の酸味とやわらかな苦味を活かしたスイートタイプのワインです。

※ハスカップワインとぶどう果汁を合わせた商品です。

※濃縮還元ぶどう果汁は、スペイン製造、チリ製造です。

召し上げれ 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN・春 北海道の恵み」 食材紹介

※画像はイメージです。※産地表示は原料の産地を表示しています。



北海道産 時鮭（ときしらず）

秋鮭の水揚げ時期とは異なる時期に獲れることから「ときしらず」と呼ばれています。成熟前の若い鮭ならではの適度な脂乗りと柔らかな身質が特徴です。



北海道産 真鱈

淡白な白身の美味しさと風味が特徴。グリルやフライでお楽しみください。※加工地はタイです。



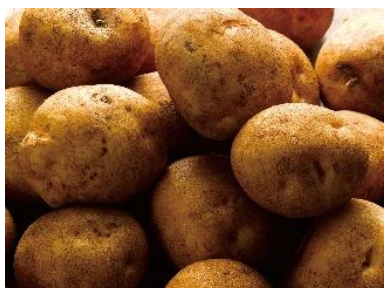
北海道厚岸産 あさり^{あつけし}

豊かな自然の中で育った北海道厚岸産のあさは、サイズが大きく、濃厚な旨みを感じられることが特徴です。



北海道産 いくら

北海道で水揚げされた鮭の新鮮な魚卵が原料です。濃厚な旨みが楽しめます。



北海道産 きたあかり

北海道の豊かな大地で育ったきたあかりは、ほくほくとした食感で自然な甘みがあります。マッシュポテトやフライドポテトのほか、アングスサーロインステーキとご一緒にお召し上がりください。



北海道産 玉ねぎ

日照時間が長く、生育期間中の昼夜の寒暖差が大きい北海道の気候は、玉ねぎの栽培に適しています。加熱すると、素材本来の甘さとコクが際立ちます。



北海道産 山わさび

本わさびより辛味が強く爽快感味わいです。店内厨房でマヨネーズと生クリームを合わせてクリーミーなソースに仕立てます。ステーキとご一緒にお楽しみください。

取り組み紹介：バラアートの導入

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される日本で一番質の高いホスピタリティレストラン」をブランドビジョンに掲げ、SDGs の達成を目指す活動に努めています。本フェアでは御膳の敷紙のデザインに北海道小樽市のアーティストの作品を起用します。小樽の石倉を感じさせる趣のあるデザイン・アートで、北海道をテーマとしたフェアをお楽しみください。

<御膳の敷紙に採用したデザイン>



作品名 : ISHIGURA

Artist : Yukihiro

Designer : 佐藤じんたん

Organization : 発達支援事業所きつてらす

<御膳敷紙イメージ>



※敷紙はなくなり次第終了いたします。