

【ロイヤルホスト】ハンバーグの粗挽き感がアップ・伝統のソースにより合う味わいに 「黒×黒ハンバーグ」刷新&「ロイヤルホストハンバーグ」誕生 ～4月22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、看板商品である「黒×黒ハンバーグ」の刷新、および新商品「ロイヤルホストハンバーグ」を、2026年4月22日（水）より全国の店舗で販売いたします。



新・黒×黒ハンバーグ 黒毛和牛・国産黒豚



ロイヤルホストハンバーグ

※画像はイメージです。

「黒×黒ハンバーグ」は、発売までに1年を費やした渾身のハンバーグとして2009年9月に誕生いたしました。選び抜いた「黒毛和牛」と「黒豚」を使用し、両素材の旨みを最大限に引き出す独自の配合比率により、発売以来、多くのお客様に愛され続けている人気メニューです。

誕生から18年目を迎える今年、「黒×黒ハンバーグ」は食べ応えのある“粗挽き感”をさらに強化。新設備の導入により挽肉の目を大きくし、理想の肉々しさを追求するとともに、あふれる旨みを引き出しました。また、配合比率を見直すことでハンバーグに甘みとコクがプラスされ、黒毛和牛と黒豚の贅沢な旨みがこれまで以上に際立つ、格別な“ごちそうハンバーグ”へと生まれ変わります。時代とともに磨き続けてきた伝統のソースとより調和する味わいへと進化を遂げ、素材とソースが互いを高め合う絶妙なバランスの新たな美味しさをお届けいたします。

また「ロイヤルホスト」のブランド名を冠した「ロイヤルホストハンバーグ」が新登場いたします。牛肉の力強い赤身の旨みに、豚肉特有の柔らかさと甘み・コクをプラス。ペッパーとナツメグで風味を際立たせ、ロイヤル伝統のソースとも見事に調和するクラシックなハンバーグが誕生します。アンガスサーロインステーキや天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロッケなど、ロイヤルホストが誇る洋食メニューとの多彩なコンビネーションでも楽しめる、贅沢な一皿をご堪能ください。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、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。

■「黒×黒ハンバーグ」、「ロイヤルホストハンバーグ」販売概要

販売期間：2026年4月22日（水）～

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計222店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※以下の商業施設、病院、空港の店舗（計11店舗）は販売開始日が異なります。また、販売のない商品がございます。

名古屋星ヶ丘店、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 centrai 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、大分空港店（4月24日（金）オープン）

※価格と販売時間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（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） e-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。

「黒×黒ハンバーグ」商品紹介

※画像はイメージです。

黒毛和牛と黒豚を使用した、贅沢な味わいの“ごちそうハンバーグ”です。新設備の導入により挽肉の目を大きくし、これまで以上に粗挽き感とあふれる旨みを引き出しました。お好みのサイズ（190g・250g）でロイヤル伝統のソースとハンバーグを存分に味わうスタンダードな仕立てをはじめ、オムライスを合わせた贅沢なプレート、チキンや牡蠣フライとのコンビネーションといった多彩なラインアップをご用意しております。



黒×黒ハンバーグ (ブラウンバターソース目玉焼き付／ガーリッククリームソース)

250g 1,880 円 (税込 2,068 円)

190g 1,480 円 (税込 1,628 円)

黒毛和牛と黒豚を使用した、贅沢な味わいのごちそうハンバーグです。挽肉の目を大きくすることで、粗挽き感のアップと旨みを際立たせました。ロイヤル伝統のソースに合うように味のバランスを考え、黒毛和牛と黒豚の比率を見直しました。ぜひ、ハンバーグの肉汁をソースとよく絡めてお楽しみください。

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

※写真は 250g のブラウンバターソース目玉焼き付です。



ロイヤルオムライス (ビーフシチュー) with 黒×黒ハンバーグ 2,880円 (税込3,168円)

黒×黒ハンバーグ（190g）、オムライス、ビーフシチューといったロイヤルホストならではの洋食の魅力を一皿で味わえる贅沢なプレートです。

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。



黒×黒ハンバーグ&スパイシーチキン (ブラウンバターソース目玉焼き付) 1,930 円 (税込 2,123 円)

黒×黒ハンバーグ（190g）とスパイスで味付けしたグリルチキンを組み合わせた満足感のあるメニューです。

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。



黒×黒ハンバーグ&牡蠣フライ (ブラウンバターソース) 2,080 円 (税込 2,288 円)

黒×黒ハンバーグ（190g）とジューシーな牡蠣フライをご一緒に。牡蠣は、岡山県邑久町虫明（おくちょう・むしあげ）産を使用。採苗から育成まで安定的かつ継続的に生産が行える環境で、MSC 認証を取得した持続可能な漁業で獲られています。

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

● 「黒×黒ハンバーグ」2009 年誕生時の開発ストーリー

「黒×黒ハンバーグ」は、ロイヤルホストならではのハンバーグをご提供したいとの思いで 2009 年 9 月に誕生しました。開発チームは直接生産者の元へ赴き、熱意ある交渉を経て、「黒毛和牛」と「黒豚」を厳選。

また、店舗従業員やお客様による試食モニタリングを通じた意見をメニュー開発に反映。

さらに、肉汁を最後の一切れまで味わえるよう、パテに肉汁を封じ込める製法を研究するなど、素材と製法にこだわり抜いて完成させた一品です。



2009 年当時の「黒×黒ハンバーグ ドミグラスソース」

「ロイヤルホストハンバーグ」商品紹介

※画像はイメージです。

親しみやすさの中にも上質さを感じられるクラシックな洋食ハンバーグです。従来のビーフ 100%から新たに豚肉を加えた合挽肉に変更し豚肉特有の柔らかさと甘み・コクをプラスするとともに、ミンチのサイズを大きくすることで食べ応えを追求。さらにナツメグなどのスパイスを効かせることで、ロイヤル伝統のソースとも見事に調和する、クラシックな洋食ハンバーグに仕上がっています。海老フライとカニクリームコロッケ、ステーキ、ビーフシチューといったレストランならではの洋食とのコンビネーションなど、その日の気分に合わせて選べる充実のメニュー展開です。



ハンバーグ&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ (ドミグラスソース)

1,730 円 (税込 1,903 円)

クラシックテイストの合挽ハンバーグ。サクサクに揚げた天然海老フライとトロっとしたクリームを楽しむ紅ずわい蟹のクリームコロッケとのコンビネーション。ぜひ、ハンバーグの肉汁をロイヤル伝統のドミグラスソースとよく絡めてお楽しみください。



ハンバーグ&アンガスサーロインステーキ (ドミグラスバターソース)

3,330 円 (税込 3,663 円)

クラシックテイストの合挽ハンバーグとアンガスサーロインステーキを一度にお楽しみいただけます。ドミグラスバターソースでどうぞ。



ビーフシチューハンバーグ

1,830 円 (税込 2,013 円)

クラシックテイストの合挽ハンバーグとロイヤル伝統のビーフシチューをご一緒に。鉄板に紙鍋をのせてご提供することで最後まであつあつの状態でお楽しみいただけます。



あつあつ鉄板和風ハンバーグ (おろし醤油ソース)

1,030 円 (税込 1,133 円)

クラシックテイストの合挽ハンバーグに大葉と大根おろしをトッピングした和風ハンバーグ。おろし醤油ソースでお楽しみください。

■ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings