

### 「ロイヤルホスト シンガポール ジュエル店」グランドオープン記念 気分はシンガポール屋台！「シンガポールフェア」開催

～7月11日（木）から国内のロイヤルホストで販売開始～

協力：シンガポール政府観光局、シンガポール航空

ロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、2024年7月、初の海外直営店をシンガポール・チャンギ国際空港隣接の大型商業施設「Jewel Changi Airport」内にオープンすることを記念して、2024年7月11日（木）から国内の店舗で「シンガポールフェア」を開催いたします。

今回のシンガポールフェアでは、シンガポールの食文化を感じることのできるホーカー（屋台）料理に注目し、「活気あふれるホーカー巡り！」をテーマに展開。多様な文化が溶けあうシンガポールを象徴する“ホーカーセンター（常設の屋台村）”をイメージし、日本でも人気のシンガポールチキンライスをはじめ、ラクサや海老のサテーなど、ロイヤルホストのエッセンスを加えたシンガポール料理の数々で、新たな食の楽しみ方をお届けいたします。



※写真はイメージです。

日本でも人気のあるシンガポールの代表料理「シンガポールチキンライス ～チキンスープ・海老のサテー付～」は、ロイヤルホスト風に鶏むね肉を柔らかくしっとり蒸しあげ、香り高いジャスミンライスを添えました。生姜ソースやガーリック入りのチリソース、甘じょっぱいダークソースをつけて、自分好みの味わいをお楽しみいただけます。また、シンガポール名物・フィッシュヘッドカレーをアレンジした「シンガポール風 港町のシーフードカレー」は、真鯛、海老、帆立の具材と、ブラウンマスタードシードやカレーリーフで香りづけしたカレーソースで本場の味を表現しました。ロイヤルホストの定番「黒×黒ハンバーグ」にオマール海老のグリルを添えた「黒×黒ハンバーグ&オマール海老のグリル ～ブラックペッパーソース～」は、シンガポールで親しまれるブラックペッパーソースがポイント。パンチのある味わいをお楽しみください。

さらに、屋台料理を丸ごと楽しめる「ホーカー定食～チキンライス・ラクサ・海老のサテーセット～」では、地元料理のシンガポールチキンライス・ラクサ・海老のサテーをセットでご用意しました。本格的な夏を迎えるこの時期に、シンガポール産のタイガービールと一緒に、あれもこれも美味しい、まるで本場のホーカー巡りをしているかのようなバラエティ豊かなシンガポール料理をお楽しみください。

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」を皆様にお届けしてまいります。

#### ■「シンガポールフェア」販売概要

販売期間：2024年7月11日（木）～2024年9月中旬予定 ※8月10日（土）～8月18日（日）を除く

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

（京都高島屋S.C.店、羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店を除く）

※配信日時時点の店舗数です。※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

#### <関連リリース>

ロイヤルホスト初の海外直営店をシンガポールの大型商業施設 Jewel Changi Airport 内に7月19日グランドオープン

<https://x.gd/sUDUY>

# ロイヤルホストでホーカー巡り！ 「シンガポールフェア」メイン料理

※写真はイメージです。



## ホーカー定食 ～チキンライス・ラクサ・海老のサテーセット～ 2,680 円 (税込 2,948 円)

ラクサはスパイスやココナッツミルク、海老のだしが効いたスープのkokと香りがたまらない、後引く美味しさです。中華麺と合わせ、海老や魚のすり身団子、ゆで玉子を添えました。シンガポールを代表するチキンライス、海老のサテーとご一緒にお楽しみください。

### ホーカーとは



ホーカーとは 2020 年にユネスコの人類の無形文化遺産に登録されたシンガポールの文化です。

中でもホーカーセンターは、安くて、美味しく、多民族の食文化のバラエティがあり、朝から夜までいつでも何か美味しいものがみつかる、国民の台所と呼ばれています。



## シンガポールチキンライス ～チキンスープ・海老のサテー付～ 2,680 円 (税込 2,948 円)

日本でも人気のシンガポールを代表する料理です。本来は柔らかくゆでた鶏肉とそのスープでご飯を炊きますが、本フェアでは国産「みつせ鶏」のむね肉を柔らかくしっとり蒸しあげ、香り高いジャスミンライスを添えました。生姜ソースやガーリック入りのチリソース、甘じょっぱいダークソイスソースをつけてお召し上がりください。

## シンガポール風 港町のシーフードカレー 1,980 円 (税込 2,178 円)

インドカレーに魚の頭を組み合わせたのが始まりのフィッシュヘッドカレー。ロイヤルホストでは、魚の頭かわりに真鯛、海老、帆立などの魚介を使用。ソースはブラウンマスタードシードやカレーリーフで香りづけし、タマリンドの酸味をバランス良く組み合わせ、地元の味に近づけてナスやオクラも添えました。魚介の旨みだけでなく、香りも豊かな一品です。



## 黒×黒ハンバーグ&オマール海老のグリル ～ブラックペッパーソース～ 2,180 円 (税込 2,398 円)

ロイヤルホストの定番の黒×黒ハンバーグに、オマール海老のグリルを添えました。「ロイヤルホスト シンガポール ジュエル店」でも使用されるブラックペッパーソースは、シンガポールで人気のペッパークラブのソースとして親しまれています。中国しょうゆ、オイスターソースなどに、ブラックペッパーをきかせたパンチのある味わいをお楽しみください。

# ロイヤルホストでホーカー巡り！ 「シンガポールフェア」 サイドメニュー

※写真はイメージです。



**海老のサテー(2本)**  
**580円(税込638円)**

「サテー」は、シンガポールなど東南アジアの串焼き料理で、海老、チキン、ビーフなどがあります。本フェアでは、有頭海老を店舗で1本ずつ丁寧に串に刺し、ピーナッツ、レモングラス、カレーパウダー、ココナッツなど、甘みのあるソースでマリネして香ばしく焼き、ピリ辛のピーナッツソースを添えました。シンガポールのホーカーのように冷たいビールなどと一緒にどうぞ。



**単品 アジアンサラダ**  
**380円(税込418円)**  
**アジアンサラダセット(アジアンサラダ・ドリンク)**  
**610円(税込671円)**

海老、ピーナッツ、コリアンダーをトッピング。辛みと酸味のきいたドレッシングでアジア風に仕上げたサラダです。  
※写真はアジアンサラダセットです。

ノンアルコール



**単品 シンガポールスリング風プチパフェ**  
**480円(税込528円)**  
**シンガポール風デザートセット(プチパフェ・ドリンク)**  
**690円(税込759円)**

シンガポールスリングは1915年にシンガポールのラッフルズ・ホテルのロングバーのチーフバーテンダーが作ったとされるカクテルです。そのカクテルのようにシンガポールの夕焼けを想わせるエレガントな色合いに、ライチシャーベットの甘み、さわやかな酸味あるゼリーを合わせたノンアルコールのプチパフェをお楽しみください。

アルコールメニュー

〈シンガポール産〉



**タイガービール 330ml**  
**690円(税込759円)**

長年シンガポールで親しまれている、キメ細やかな泡のスッキリとした味わいのビールです。キレ、ホップの苦み、のどごしともに申し分なく、フルーティーで飲みやすいのが特徴です。

＜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) Mail:royalhd@ssu.co.jp  
担当:星(080-4652-4607)、渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村

※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。