

## 【食材のご紹介】

ロイヤルホストでは、2014年春から日本の食材に着目し、生産者の皆さんとチーム一丸となって美味しい食材を紹介する“Good JAPAN”の取り組みを展開してきました。メニュー企画担当者やバイヤーが、食の宝庫である日本各地の生産者の元を訪ねて出会った食材を、ロイヤルホストの商品開発力と調理陣の力で新しい料理として紹介しています。今回のフェアでは「日本のおいしさ Good JAPAN」をテーマに、全国各地で出会った食材をロイヤルホストならではの夏季限定メニューとしてご提供します。



日本の  
美味しい食材



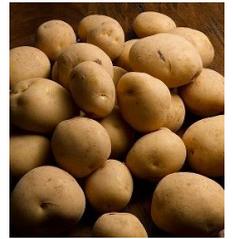
### 福岡県 はかた地どり

カツオ節などに多く含まれる旨味成分「イノシン酸」がブロイラーより4割多く、噛むほどに旨味が増し、肉質が細やかでサクッとした歯切れのよさが特徴です。



### 北海道 帆立

オホーツク海で育ち、道内北部の猿払村で水揚げされた帆立を使用。濃厚な甘味とプリプリした食感が特徴です。



### 北海道 きたあかり

ビタミンを豊富に含み、ほのかな甘みとホクホクした食感が特長です。昭和50年に北海道で誕生以来、外食やご家庭でもメジャーな品種となりました。



### 熊本県 菊池ごぼう

県内北東部に位置する菊池エリアから届いたごぼうです。香り豊かで、色白で柔らかさが特徴です。



### 岡山県瀬戸内市 ジャンボマッシュルーム

マッシュルーム栽培で重要となる堆肥は、こだわりの堆肥で栽培しています。直径9cm以上のジャンボマッシュルームの肉厚な食感と香りをお楽しみください。



### 長崎県・鹿児島県 デジマ

甘味とコクのバランスが良く、さらっとした食味が特徴のじゃがいもです。



### 鹿児島県 車海老

豊かな海の恵みと愛情いっぱい育てられた車海老は優美な姿と甘味が特徴です。

※ソースには長崎県、大分県、沖縄県の車海老を使っています。



### 高知県 みょうが

香り豊かで美しいピンク色の花みょうが。高知県は生産量日本一です。



### 香川県 真蛸

瀬戸内・香川の海でとれた天然の真蛸「さぬき蛸」。コリコリとしてやわらかな食感です。



### 瀬戸内海 穴子

日本有数の穴子漁獲量を誇る瀬戸内海で水揚げされた新鮮な穴子を使用。淡白で上品な味わいで、ふっくらとした食感が楽しめます。

## 【メニュー概要】

### 夏のカレー



#### 鹿児島県から届いた車海老のカレー

【单品】1,780 円(税込 1,922 円) 947kcal

車海老の旨味が詰まった濃厚なソース、車海老と北海道猿払産の帆立フライを盛合せました。海の幸がたっぷりの味わいをお楽しみください。

※ソースには長崎県、大分県、沖縄県の車海老を使っています。



#### 岡山県産ジャンボマッシュルームと国産牛のカレー

【单品】1,680 円(税込 1,814 円) 841kcal

ジャンボマッシュルームのバター焼きと、とろとろに煮込んだ国産牛すね肉のカレー。ジャンボマッシュルームの香りと食感が楽しめる一品です。

### ステーキ・ハンバーグ



#### 200g 国産牛リブローズステーキ ～きたあかりのホイル焼き～

【单品】2,480 円(税込 2,678 円) 1077kcal

国産牛リブローズを使ったステーキに、北海道産“きたあかり”のホイル焼きとドミグラスバターソースを添えて。



#### 黒×黒ハンバーグ&北海道猿払の帆立フライ ～きたあかりのホイル焼き～

【单品】1,480 円(税込 1,598 円) 901kcal

国産黒毛和牛と黒豚を使った黒×黒ハンバーグと、北海道猿払の帆立をフライにしました。ホクホクした食感の“きたあかり”のホイル焼きと一緒にどうぞ。

### 冷たいうどん



#### はかた地どり飯とハーフ讃岐うどん Zen ～はかた地どりのカレー付～

【单品】1,380 円(税込 1,490 円) 722kcal

冷たい讃岐うどんに、福岡県産“はかた地どり”と熊本県菊池のごぼうのまぜごはんを合せました。はかた地どりのカレーをご一緒に。



#### 冷やし讃岐うどん Zen ～瀬戸内の穴子と香川のさぬき蛸～

【单品】1,280 円(税込 1,382 円) 614kcal

高知のみょうがを添えた冷たい讃岐うどんに、瀬戸内海産の天然穴子と香川県産さぬき蛸・野菜の天ぷらを添えました。

## 【夏セレクトセット 前菜のご紹介】

メインメニューにぴったりの前菜を 3 種ご用意しました。3 品の中から 1 品お選びください。

#### 【夏のカレーがメインのセット】

・前菜 1 品 プラス 380 円(税込 410 円)

#### 【ステーキ・ハンバーグがメインのセット】

・前菜 1 品+ライス付 プラス 460 円(税込 496 円)

※单品でのご注文の場合、450 円(税込 486 円)



#### スモークサーモンと野菜の自家製テリーヌ

【单品】450 円(税込 486 円) 155kcal

ピーツやイエローズッキーニ、ヤングコーンなどの野菜とスモークサーモントラウト、クリームチーズなど 12 種類の具材を一つ一つ重ねた、彩り豊かなテリーヌ。



#### 長崎県・鹿児島県産“デジマ”で作った ピシソワーズ

【单品】450 円(税込 486 円) 110kcal

口当たりの良さが特長の長崎県・鹿児島県産“デジマ”を、冷たいスープに仕上げました。コンソメジュレを浮かべて。



#### 香川県産 さぬき蛸とセロリのセビーチェ

【单品】450 円(税込 486 円) 34kcal

香川のさぬき蛸と国産セロリをコリアンダーが香るドレッシングであえた、さっぱりとした味わいで見た目も涼しげなマリネです。