

【新メニューのご紹介】

日本で育まれたおいしい素材を中心に、ロイヤルホストの「洋食スタイル」で提案いたします。



真鯛と海老のパエリア仕立て

1,480円 (税込1,598円) 557kcal

サフランライスに野菜をちりばめ、魚介のフイヨンでオープン焼きに。国産真鯛、海老のグリル、ムール貝をのせました。



魚介のラグーソース

1,380円 (税込1,490円) 535kcal

海老、イカ、イタヤガイの貝柱などを細かく刻んで煮込んだ、魚介の旨みがたっぷりつままったソースのスパゲティです。



海老のトマトクリームソース

1,280円 (税込1,382円) 799kcal

海老の旨みが濃厚なクリームスパゲティです。トマトのやさしい酸味がよく合います。



海老とプチトマトのアヒージョ ～バゲット付～

580円 (税込626円) 309kcal

アヒージョはスペインの小皿料理のひとつ。ガーリックオイルにバゲットを浸して召し上がれ。



ほうれん草とケールのバターソース

580円 (税込626円) 207kcal

苦味が少なく生でも楽しめる「カリノケール」は、加熱すると甘みが出て味わい深くなります。ほうれん草を合わせて、更に食べやすく仕上げました。

淡路島の生パスタ



淡路島で丹念に練り上げられている生パスタ。もちもちとした食感が特徴。すべてのスパゲティメニューに使用しています。

国産ケール

静岡県、福岡県、大分県産ほか



サラダでご好評いただいた「カリノケール」は、幅広い料理に使えるよう開発された品種で、加熱すると甘みが出て味わい深くなります。



キャラメルナッツブリュレ

680円 (税込734円) 485kcal

カリッとキャラメリゼしたブリュレクリームと、塩キャラメル&チョコレートアイス、ピーカンナッツ、バナナが相性抜群です。

リニューアル



ホットファッジサンデー

780円 (税込842円) 785kcal

ベルギー産アイスクリームが引き立つ、高カカオのビターなチョコレートソースにリニューアル。ソースは2倍に増量しました。香ばしいピーカンナッツの食感がアクセントです。

日本ワイン

シャトー・メルシャン



日本で育まれたブドウを使用して日本国内で醸造されたワイン。日本由来の品種である「マスカット・ベリーA」、「甲州」の繊細な風味が、料理の味わいを引き立てます。

Chateau Mercian

<赤> aiakane 藍茜
メルロー、マスカット・ベリーA

<白> moegi 萌黄
シャルドネ、甲州

フルボトル1,780円 (税込1,922円)

期間限定フェア『STEAK&SEAFOOD』 ギャザリング・プラッター



アンガスサーロインステーキと海老、チキン、ケールサラダが一度に楽しめる秋のプラッター。皆でワイン等と一緒にシェアして楽しむのもおすすめです。

2,780円 (税込3,002円) 1050kcal

【期間限定フェア『STEAK&SEAFOOD』 概要】

販売期間：2018年9月12日(水)～11月上旬(予定) 販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト 216店舗(駒沢店を除く)

※一部取り扱いのない店舗、販売期間、価格が異なる店舗がございます。