

花咲蟹・いくら・サクラマス・マスカルポーネ 北海道の美味しい食材と、日本ワインを味わう 「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」 ～2月13日（木）より全国のロイヤルホストで販売～

「ロイヤルホスト」は、日本の美味しい素材とロイヤルホストの洋食、そして日本ワインを掛け合わせた「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」を、2025年2月13日（木）より販売します。

「Good JAPAN」は「召し上がれ日本の恵み 国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの素材の旨みを活かしたメニューをお届けする企画です。ロイヤルホストでは2025年のフェアとして「Good JAPAN」企画で国産食材とロイヤルの開発力で新しい料理をご提案いたします。

新年初めてのフェアとなる今回は、北海道の美味しい食材と日本ワインをテーマに展開。「花咲蟹」「いくら」「サクラマス」「帆立」といったシーフードや、「きたあかり」「マスカルポーネ」などを使用したメニューを揃えました。さらに、2024年の「Good JAPAN」でもご好評をいただいた、国内栽培のブドウ100%使用かつ、国内醸造ワインだけが名乗れる「日本ワイン」3種の提供を継続いたします。北海道の食材の旨みをいっそう引き立てるペアリングで、特別なひとときをお過ごしください。



※画像はイメージです。

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。

■「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」販売概要

販売期間：2025年2月13日（木）～4月中旬（予定）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗は対象外です。

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、鹿児島空港店、熊本空港店、那覇空港店 名古屋星ヶ丘店

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

〈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)、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。

召し上がれ日本の恵み 国産素材

「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」商品紹介（一部）

※画像はイメージです。



花咲蟹といくらの和風ピラフ& サクラマスと帆立のあつあつグリル（サラダ・味噌汁・漬物付） 3,080 円（税込 3,388 円）

バター香るピラフに、北海道産サクラマスを合わせ、色鮮やかにいくらと花咲蟹をトッピングしました。紙鍋で楽しむサクラマスと帆立のあつあつグリルの醤油ベースソースが、シーフードの旨みの相乗効果を引き出しています。北海道産シーフードを、ピラフとあつあつグリル、2種の味わいでお楽しみください。



花咲蟹といくらの和風ピラフ& 黒毛和牛ステーキ（サラダ・味噌汁・漬物付） 3,580 円（税込 3,938 円）

バター香るピラフに、北海道産サクラマスを合わせ、色鮮やかにいくらと花咲蟹をトッピングしました。黒毛和牛のステーキは、「山わさびの醤油漬け」と「だし醤油」の2つの味でお召し上がりいただけます。北海道産シーフードを使ったピラフと、黒毛和牛ステーキ、2種類の味わいを一度に楽しめる一品です。



マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ& 帆立とサクラマスのマカロニグラタン 2,180 円（税込 2,398 円）

バターソテーした北海道産の帆立とサクラマス、きたあかりをグラタンソースで合わせてチーズをのせて焼きあげた「ちいさなマカロニグラタン」と、マスカルポーネをのせた「黒×黒ハンバーグ」を盛り合わせました。マスカルポーネの上にドミグラスソースをかけてお楽しみください。



帆立とサクラマスのクリームスパゲティ 1,880 円（税込 2,068 円）

バターソテーした北海道産の帆立とサクラマスにケールを混ぜ合わせたクリームベースの Pasta ソースです。Pasta にソースがよく絡み、魚介の旨みをより感じます。添えたカットレモンをフォークで軽く押し付けるように搾ればさっぱりとお召し上がりいただけます。



帆立とサクラマスのちいさなマカロニグラタン（単品） 780 円（税込 858 円）

ソテーした北海道産の帆立とサクラマス、きたあかりをグラタンソースで合わせてチーズをのせて焼きあげたちいさなマカロニグラタン。それだけで軽食として、またパンを追加してなどいろいろな食べ方を楽しめるサイドディッシュです。



オホーツク海産帆立フライ 1,280 円（税込 1,408 円）

オホーツク海産の大ぶりの帆立は、濃厚な旨みや甘みが特徴です。お好みに合わせて、コクのあるタルタルソースをつけたり、さっぱりとレモンをかけてお召し上がりください。

召し上がれ日本の恵み 国産素材

「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」商品紹介（一部）

※画像はイメージです。

＜ランチ限定メニュー＞

販売時間：平日 10:30～15:00

サラダやスープ、選べるプチデザートや、ドリンク等がついたランチ限定メニューでもお楽しみいただけます。



帆立とサクラマスのクリームスパゲティ
スペシャルランチ
2,380 円（税込 2,618 円）



帆立とサクラマスのちいさなマカロニグラタン
シェフのおすすめランチ
1,980 円（税込 2,178 円）

※選べるプチデザートはプラス 320 円（税込 352 円）で季節のプチデザートに替えられます。

※ドリンクは店舗により提供方法が異なります。

※平日ランチ未実施の日がございます。

※店舗により販売価格・営業時間が異なります。

アルコールメニュー

にほん ＜日本ワイン＞

日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを100%使用して国内で醸造したワインです。降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



※期間中イタリアワイングラス・デキャンタは販売休止いたします。

※Good JAPAN メニューご注文のお客様は藍茜または萌黄を1杯目のみ 480 円（税込 528 円）、2杯目以降は 580 円（税込 638 円）でご注文いただけます。

●①メルシャン 日本のおわ

産地：山梨県、長野県、福島県、秋田県 など

品種：甲州、シャルドネ、リースリング など

さわやかさとふくよかさを併せ持つスパークリングワインです。すっきりとした辛口で食事とよく合います。食前酒にもどうぞ。

フルボトル 2,980 円（税込 3,278 円）

●②シャトー・メルシャン ^{あいかね} 藍茜（赤）

産地・品種：長野県（メルロー）、山梨県（マスカット・ベリーA）など

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。みりんや醤油を使った料理やビーフシチュー、オムライスとも合う味わいです。

●③シャトー・メルシャン ^{もえぎ} 萌黄（白）

産地・品種：長野県・福島県（シャルドネ）山梨県（甲州）など

いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。素材の味わいや出汁の風味を活かした料理とよく合う味わいです。

藍茜・萌黄 各種

フルボトル 2,480 円（税込 2,728 円）

デキャンタ 1,780 円（税込 1,958 円）

グラス 580 円（税込 638 円）

召し上がれ日本の恵み 国産素材

「Good JAPAN 北海道の恵みと日本ワイン」 食材紹介（一部）



花咲蟹

茹でると全体が赤くなり、花が咲いたように見えることから花咲蟹と呼ばれるようになったと言われています。甘み、旨みが強く濃厚な味わいです。
※加工地はインドネシアです。



帆立

オホーツク海でじっくり育った帆立は、濃厚な甘みがありプリプリとした食感が特徴です。



いくら

北海道のいくらには水揚げ直後の鮭の新鮮な魚卵が原料です。濃厚な旨みを楽しめます。



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。



マスカルポーネ

ほんのり甘いミルクィな味わい。ティラミスの材料としてよく知られています。マスカルポーネの語源は「mas・que・bueno！（マス・ケ・ブエノ）」「何と素晴らしい味なんだ！」という意味です。



山わさび

本わさびより辛みが強く爽快な味わい。山わさびの醤油漬けがステーキによく合います。



サクラマス

産卵のために川へ戻り、桜が咲く時期に水揚げされることから「サクラマス」と呼ばれます。身はピンク色で柔らかく、しっとりとした食感が楽しめます。
※加工地はベトナムです。

■ シャトー・メルシャン クオリティシリーズ コンセプト

ていねいに愛情を注ぎ育てられた日本産のブドウのみを使い、日本を代表するブレンドワインとして産地・品種に縛られず日本庭園のような完全なる調和を目指してブレンド。和食はもちろん、旬を感じる季節の食材との相性も抜群です。



● シャトー・メルシャンとは

シャトー・メルシャンは、おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生み出した銘醸地で高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域・自然・未来との共生をコンセプトにブティックワイナリー「梔子ワイナリー」を指し、この3つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信しています。