

### ロイヤルホストが女性向けの新業態店舗を初出店 3月5日(火) 福岡市に「Café Royal Park」がオープン 自家製パン・前菜ビュッフェ・ライト洋食の新しいスタイル

ロイヤルホストは2013年3月5日(火)、自家製パン・前菜ビュッフェ・ライト洋食の女性向け新業態「カフェ ロイヤル パーク」1号店を、福岡県福岡市にオープンいたします。

「カフェ ロイヤル パーク」のコンセプトは、「そのままの豊かさを 私らしく～自家製パン・前菜ビュッフェ・ライト洋食～」。社内女性スタッフを商品企画担当として、ロイヤルホストが長年培ってきたコックが作るひと手間かけた洋食とホスピタリティサービスをベースに、お店で焼きあげる自家製パンや野菜たっぷりの前菜ビュッフェといった女性向けの要素を取り入れて、健康や豊かさ、食を通じた幸せを感じる新しいスタイルに進化させました。

「カフェ ロイヤル パーク」のメインディッシュは、ロイヤルホストの原点である洋食をベースに、ライトでカジュアルなスタイルでご提供する料理で、ハンバーグ、パスタ、オムライスの他、オリーブオイルで仕上げるステーキや魚のグリルなど、軽めに仕上げています。セットでお楽しみいただける新鮮な野菜を使った前菜ビュッフェと共に、女性が意識する「野菜とメイン料理のバランス」に配慮したボリュームです。

すべてのメイン料理には、お店で毎日焼きあげる自家製パンと季節のスープが付き、もちりとした自家製パンと全12種類の本格的な前菜ビュッフェは、お好きなだけお召し上がりいただくことができます。この他、オリジナルデザートやドリンクも充実させ、レストランとしてはもちろん、カフェとしても利用できる心地よい空間を演出します。

「カフェ ロイヤル パーク」は、今後、他の地域への出店も視野に入れながら、女性が心地よく、自分らしく過ごせる新しいスタイルのレストランとして、様々なシーンでご利用いただける店舗運営に努めてまいります。

#### 【「カフェ ロイヤル パーク」店舗概要】

◆店舗名: Café Royal Park  
(カフェ ロイヤル パーク)

◆住所:  
福岡県福岡市博多区住吉 4-7-24

◆営業時間: 7:00～翌 2:00



お店で毎日焼きあげる  
自家製パン

新鮮野菜たっぷりの  
前菜ビュッフェ

コックがひと手間かけて  
つくるメイン料理

#### <本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室  
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail: koho@royal.co.jp  
株式会社ブラップジャパン 担当 大木、持富、山口  
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail: royalholdings@ml.prap.co.jp

## 【 新業態「Café Royal Park」概要 】

# Café Royal Park

### □ コンセプト

カフェ ロイヤル パークのコンセプトは「そのままの豊かさを 私らしく～自家製パン・前菜ビュッフェ・ライト洋食～」。ロイヤルホストが創業から培ってきた料理の品質や、地域に密着したホスピタリティサービスはそのままに、お店で焼きあげる自家製パンや前菜ビュッフェといった女性向けの新しい要素を加え、健康的で、おいしくて、豊かさが体感できる次世代カフェ&レストランとして表現します。カフェ ロイヤル パークは、女性が心地よく、自分らしく過ごせるレストランとして、様々なシーンでご利用いただける店舗を目指します。

### □ 料理へのこだわり

#### 〔自家製パン〕

カフェ ロイヤル パークのこだわりの一つが自家製パン。お食事のはじめに季節のスープと一緒に持ちします。オリーブオイルを練りこんだフォカッチャタイプのパンは、毎日お店で焼きあげます。パンの外側は香ばしく、中はもちもち・ふわふわの食感。そのままでも、オリーブオイルをつけてもおいしくお召し上がりいただけます。おかわりをテーブルにお持ちしますので、好きなだけお召し上がりください。



#### 〔洋食〕

メインディッシュは、「家庭では味わえないコックがつくる料理」というロイヤルホストの伝統を受け継ぎながら、カフェ ロイヤル パークにふさわしい形にアレンジしました。ハンバーグ、パスタ、オムライスその他、オリーブオイルで仕上げるステーキや魚のグリルなど、軽めに仕上げた季節ごとのおすすめ料理もご用意します。メインディッシュは前菜ビュッフェとも一緒にお召し上がりいただけるよう、ボリュームにも配慮しています。



#### 〔前菜ビュッフェ〕

カフェ ロイヤル パークでは、新鮮な野菜を使った前菜をビュッフェスタイルでご提供します。お店の中央に配置されたビュッフェには、コックが腕によりをかけた本格的なメニューが並びます。野菜をおいしく、たくさん食べたいという、女性の要望に応えます。



### □ ご注文スタイル

ご利用のシーンに合わせて3種類のご注文スタイルからお選びいただけます。

- ・ 前菜ビュッフェセット = 季節のスープ + 自家製パン + 前菜ビュッフェ + メイン料理
- ・ 軽めのお食事に = 季節のスープ + 自家製パン + メイン料理
- ・ 前菜ビュッフェを楽しみたい方に = 季節のスープ + 自家製パン + 前菜ビュッフェ

### □ 外装・内装

グリーンとホワイトのイメージが基調になっており、上質さと爽やかさを演出します。(※写真はイメージです)



## 【メイン料理(一部抜粋)】

※ すべての料理には、自家製パン(またはライス)と季節のスープが付きます。

季節のおすすめ



『国産牛ロースのタリアータ  
自家製バルサミコソースで』  
【前菜ビュッフェセット】1,780円(税込 1,869円)  
【単品】 1,480円(税込 1,554円)

一口大にカットした国産牛ロースを、ルッコラとパルミジャーノチーズ、オリーブオイルでサラダ仕立てに。お肉料理をライトにお楽しみいただける一皿です。  
※タリアータとはイタリア語で「薄切り」の意味です。

季節のおすすめ



『真鯛のグリル 春キャベツと共に』

【前菜ビュッフェセット】1,780円(税込 1,869円)  
【単品】 1,480円(税込 1,554円)

皮目をパリッと、中をふっくらと焼き上げた真鯛をバルサミコ酢とオリーブオイルでシンプルに。ほんのり香るコリアンダーがアクセントです。



『チキンの香草パン粉グリル』

【前菜ビュッフェセット】1,380円(税込 1,449円)  
【単品】 1,080円(税込 1,134円)

4種のハーブ(パセリ・バジル・オレガノ・ローズマリー)が香るカリカリの衣をまとったチキンのグリル。ドミグラスソースと爽やかなバジルソースでどうぞ。



『三元豚のソテー 焼きリンゴ添え  
～焦がしバターとエシャロットのソース～』  
【前菜ビュッフェセット】1,580円(税込 1,659円)  
【単品】 1,280円(税込 1,344円)

焦がしバターとエシャロットのソースで柔らかな銘柄豚の肩ロースをソテーしました。ケッパーの酸味がアクセント。焼いて甘みを増したリンゴと一緒に召し上がってください。



『魚介のラグー スパゲティ』  
【前菜ビュッフェセット】1,580円(税込 1,659円)  
【単品】 1,280円(税込 1,344円)

海老・帆立・メカジキ・ヤリイカを細かく刻んでラグー仕立てに。魚介の旨みとコクに、ルッコラのほろ苦さ、トマトの酸味が絶妙にきいたスパゲティです。



『キャベツとアンチョビのスパゲティ』  
【前菜ビュッフェセット】1,380円(税込 1,449円)  
【単品】 1,080円(税込 1,134円)

甘みを増した春キャベツとアンチョビをガーリックオイルで合わせたシンプルなスパゲティ。

## 【前菜ビュッフェ】



### 【前菜ビュッフェ+季節のスープ+自家製パン】1,080円(税込 1,134円)

新鮮な野菜をふんだんに使った本格的な前菜を、ビュッフェスタイルでご提供します。  
前菜ビュッフェはお好きなだけお召し上がりいただくことができます。

#### 春の前菜ビュッフェ(全 12 種類) ※季節によりかわります

- |                 |                |                |
|-----------------|----------------|----------------|
| ・ガーデンサラダ        | ・キュウリ&トマト      | ・長葱のピネグレット     |
| ・小あじのエスカベッシュ    | ・ペンネサラダ ジェノバ風  | ・ディル風味パンプキンサラダ |
| ・ハーブチキンとセロリのサラダ | ・2種キャベツのコールスロー | ・エッグポテトサラダ     |
| ・いろいろ野菜のピクルス    | ・ラタトゥイユ(温製)    | ・リヨネーズポテト(温製)  |

## 【デザート・ドリンク(一部抜粋)】



### 『CC ブラウンサンデー』 480円(税込 504円)

バニラアイスに、ベルギー産のチョコレートソース、ふんわり軽い口溶けのホイップを合わせたシンプルなパフェ。ロイヤル伝統のサンデーです。



### 『アップルパイ』 600円(税込 630円)

ロイヤルベーカリー工場で焼きあげるオリジナルアップルパイ。甘酸っぱいりんごをたっぷり使用した昔ながらの美味しさです。

#### ◆ドリンクメニュー

- ・コーヒー 400円(税込 420円)
- ・アイスコーヒー 400円(税込 420円)
- ・カプチーノ 450円(税込 472円)
- ・カフェラテ 450円(税込 472円)
- ・ココア ホット 450円(税込 472円)
- ・ハーブティ 400円(税込 420円)
- ・パラダイストロピカルアイスティ 400円(税込 420円)
- ・100%オレンジジュース 400円(税込 420円)
- ・コカ・コーラ(ボトル) 400円(税込 420円)
- 他

※コーヒーとトロピカルアイスティはお替わり自由です

#### ◆アルコールメニュー

##### 〔ビール〕

- ・ハートランド・ドラフト 480円(税込 504円)
- ・ハイネケン(ボトル) 550円(税込 577円)
- ・バドワイザー(ボトル) 550円(税込 577円)
- ・ギネス(ボトル) 550円(税込 577円)
- ・キリンフリー 400円(税込 420円)

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

##### 〔スパークリングワイン〕

- ・コードーニュクラシコセコ (200ml) 1,080円(税込 1,134円)

##### 〔白ワイン〕

- ・シュール・ダルク ヴィシヨン シャルドネ (グラス) 450円(税込 472円)
- ・マーカムヴィンヤーズ グラスマウンテン シャルドネ (グラス) 550円(税込 577円)

##### 〔赤ワイン〕

- ・シュール・ダルク ヴィシヨン カベルネ・ソーヴィニオン (グラス) 450円(税込 472円)
- ・マーカムヴィンヤーズ グラスマウンテン メルロー (グラス) 550円(税込 577円)