GRAND menu



栄養成分表示・アレルギー物質 情報



栄養成分(基本5項目)とアレルギー物質の一覧表は こちらから、ご確認いただけます。 お食事の際の目安としてご覧ください。 Hospitality Restaurant

Royal Hospitality Restaurant





Fish and chips フィッシュ&チップス 1,030円 (税込1,133円)





French fries with garlic mayonnaise sauce フライドポテト〜アイオリクリームソース付〜430円 (税込473円)





220円(税込242円)



Basil garlic toast ガーリックトースト ~バジルの香り~ 350円(税込385円)







広大な大自然に恵まれた 豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ 環境で飼育された





CHICKEN



※焼成前のグラム数です。

Juicy grilled chicken ~Butter soy sauce~ チキンのジューシーグリル ~バター醤油ソース~ 830円 (税込913円)



黒×黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚



お得なお食事セット

●ライス (パンに替えられます) ●ドリンク

ライスセット

単品300円(税込330円)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。 (ライス大盛無料、少なめ承ります)

スープ・ライスセット ●オニオングラタンス**ー**ブ ●ライス (パンに替えられます) ●ドリンク

プラス 540 円 (税込594円) プラス 740円 (税込814円) 平日ランチタイム 480円 (税込528円) 平日ランチタイム 680円 (税込748円)

●ドリンク

●コーンのポタージュ

●**ライス** (パンに替えられます

オニオングラタンスープセット ライス付

プラス 790円 (税込869円) 平日ランチタイム 730円 (税込803円)

ドリンクセット

380円 (税込418円) 平日ランチタイム 260円 (税込286円)



サイドオーダー

ライス 220円 (税込242円) ※ライス大盛り無料です。

英国風パン 220円 (税込242円)

お替りライス 80円 (税込88円)

どの料理でもお楽しみいただけます。プチデザートやドリンクまで付いたセット









BLACK ANGUS 厚切りアンガスサーロインステーキ



お好みで4種のソースよりお選びください





お得なお食事セット

単品300円(税込330円)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。 (ライス大盛無料、少なめ承ります)



プラス 540円 (税込594円) 平日ランチタイム 480円 (税込528円)



プラス 640円 (税込 704円) 平日ランチタイム 580_{円 (税込}638_円



プラス 740円 (税込814円) 平日ランチタイム 680円 (税込**74**8円)



プラス 790円 (税込869円) 平日ランチタイム 730円 (税込803円)



オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット



Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

アンガスサーロイン ステーキピラフ 〜ガーリック風味〜

2,030円(税込2,233円)



スペシャルセット

1,040円 (税込1,144円) 平日ランチタイム 980円 (税込1,078円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



スペシャルセットのお食事をお楽しみください







SALAD·SIDEDISH



Avocado and shrimp salad アボカド&シュリンプサラダ 530円(税込583円)



Fish and chips
フィッシュ&チップス
1,030円 (税込1,133円)



House-made fried chicken 手作りフライドチキン 430円 (税込473円)

BLACK ANGUS アンガスサーロインステーキ

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ



オニオングラタンス一プ

ガーリックトースト付

3,130円 (税込3,443円)

プラス 380円 (税込418円) 平日ランチタイム 260円 (税込286円)

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット





濃厚な海老の香りと旨みがつまった アメリケーヌソースとチーズが香る モルネソースで作った味わい豊かな シーフードドリアです



Seafood doria with shrimp and scallop 海老と帆立のシーフードドリア 1,430円(税込1,573円)







お得なお食事セット

ライスセット ●ライス (パンに替えられます ●ドリンク

プラス 540円 (税込594円) 平日ランチタイム 480円 (税込528円)



プラス 640円 (税込 704円) 平日ランチタイム 580円 (税込638円)

スープ・ライスセット ●コーンのポタージュ ●**ライス** (パンに替えられます ●ドリンク

プラス 740円 (税込814円) 平日ランチタイム 680_{円 (税込}748円)

オニオングラタンスープセット ライス付 ●オニオングラタンスーフ ●ライス (パンに替えられます) ●ドリンク

プラス 790円 (税込869円) 平日ランチタイム 730円 (税込803円)



ロイヤルホストの伝統料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette

ロイヤルオムライス with 天然海老フライ & 紅ずわい蟹の クリームコロッケ

1,830円(税込2,013円)



スペシャルセット

1,040円 (税込1,144円) 平日ランチタイム 980円 (税込1,078円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Beef Java curry

ビーフジャワカレー

950円(税込1,045円)



スペシャルセット

1,040円 (税込1,144円) 平日ランチタイム 980円 (税込1,078円) サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク





煮込んだビーフと野菜の旨みが 詰まったハッシュドビーフ

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce ロイヤルオムライス ~ハッシュドビーフソース~ 1,030円 (税込1,133円)

CURRY 昭和40年代誕生

Beef Java curry ビーフジャワカレー 950円 (税込1,045円)

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)を使用したメニューです

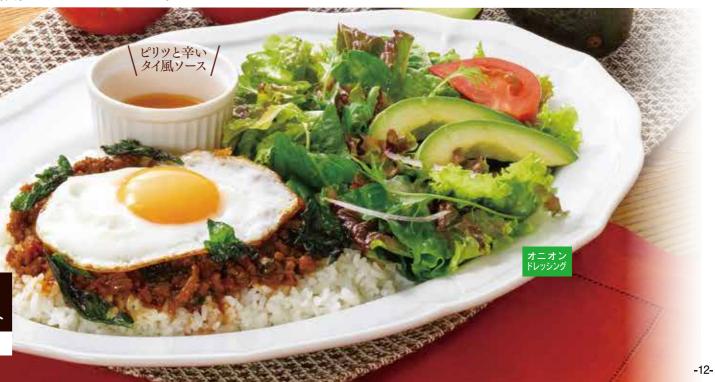




NIKUVEGE(ニクベジ)を オイスターソース、ナンプラーや 唐辛子などと炒めて、 スパイシーなタイ風に 仕上げました

Thai style spicy rice plate NIKUVEGE タイ風スパイシーライスプレート

1,430円(税込1,573円)



ロイヤルホストの伝統料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Cosmopolitan doria コスモドリア

930円(税込1,023円)



スペシャルセット

1,040円 (税込1,144円) 平日ランチタイム 980円 (税込1,078円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms

国産豚ときのこの ポルチーニクリーム ソース

1,130円(税込1,243円)



スペシャルセット

1,040円 (税込1,144円) 平日ランチタイム 980円 (税込1,078円) サラダ、ジュレ&フラン仕立て オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



养食又个沙杉川

やけど 注意

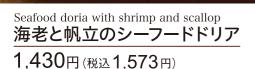
DORIA



濃厚な海老の香りと旨みがつまった アメリケーヌソースとチーズが香る モルネソースで作った味わい豊かな シーフードドリアです

チキン、海老、マロンが入った

ほんのり甘いドリア



コスモドリア 930円(税込1,023円)

PASTA





Eggplant and ground meat spaghetti bolognese ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,030円(税込1,133円)



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms 国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

1,130円 (税込1,243円)

お食事セット 単品300円(税込330円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです



プラス 640円 (税込 704円) 平日ランチタイム 580_{円 (税込}638_{円)}



プラス 690円 (税込 759円) 平日ランチタイム 630円 (税込693円)





BRUNCH SET









Vanilla bourbon バニラブルボン マダガスカル産ブルボン バニラビーンズの繊細な 風味を楽しんでいただけ



Belgium chocolate ベルギーチョコレート ベルギーチョコレートの

しっかりとした甘さとコクを 合わせもつ、なめらかな 味わいです。



Cassis cream カシスクリーム

クリーミーな生クリームの -アイスクリームと甘酸っぱい カシスソルベのコンビネー ションが絶妙な美味しさです。





<お飲み物の種類は季節、地域によって変わる場合がございます。> ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。

お料理やデザートとご一緒に

ドリンクセット 単品300円(税込330円)以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス **380**円 (税込**418**円) 平日ランチタイム **260**円 (税込**286**円)

ドリンクのみのご利用 580円 (税込638円)







Beer

キリン一番搾り生ビール (小)390円(税込429円)

(中)630円(税込693円)

キリン グリーンズフリー (334ml) 390円 (税込429円)



GREEN'S FREE ALC.0.00%

キリン ・ ~ ~ クラシックラガ・ (中ビン) 630円 (税込693円)



ハイボール・サワー・日本酒



Whiskey soda ハイボール 490円 (税込539円)



Lemon sour レモンサワ・

Dassai 39 賴祭 だっさい



純米大吟醸 磨き三割九分 490円 (税込539円) 1,090円 (税込1,199円)

harkling Wine



ANGEAILE

フレシネ アンジュエール ブリュット

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな 味わいのスパークリングワイン

-フボトル(375ml)

※グラス約3杯分 1,080円(税込1,188円)





ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

自 Bianco 赤 Rosso

●録グラスワイン

390円 (税込429円)



自 赤 デキャンタ

1,190円(税込1,309円)

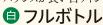


Bottle Wine



ボルドー ボー・メーヌ ブラン

フレッシュな果実味といきいきとした酸の バランスが良い白ワインです。



辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円 (税込1,958円)



ボルドー ボー・メーヌ ルージュ

華やかな香りと、しなやかな タンニンが心地よい赤ワインです。

赤 フルボトル

ミディアムボディ/メルロ-カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン

1,780円 (税込1,958円)



Sparkling Wine



ニー フレシネ アンジュエール ブリュット

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな 味わいのスパークリングワイン

-フボトル(375ml) /\-※グラス約3杯分

1,080円(税込1,188円)



House Wine

ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

自 Bianco 赤 Rosso



自動グラスワイン

390円 (税込429円)



自 赤 デキャンタ

1,190円(税込1,309円)



お料理との組み合わせをお楽しみください。

フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

DOURTHE

BORDEAUX









フレッシュな果実味といきいきとした酸の バランスが良い白ワインです。

● フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円 (税込1,958円)

ボルドー ボー・メーヌ ルージュ

華やかな香りと、しなやかな タンニンが心地よい赤ワインです。

🕏 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン

1,780円(税込1,958円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。



季節のプチデザートセット プラス480円(税込528円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは プラス330円(税込363円)で季節限定の プチストロベリーパフェに替えられます。 Mar.13.2024

ロイヤルホストのSDGsへの取り組み

「ロイヤルグループ サステナビリティ基本方針 |

私たちロイヤルグループは、"食"&"ホスピタリティ"企業グループとして事業活動を通じて、 社会・環境問題への対応に積極的に取り組み、各ステークホルダーとのつながりを大切に 明るい未来の創造と持続可能な社会の実現に貢献します。



PLANT based **MEAT** NIKUVEGE

動物性原料不使用、プラントベースの「NIKUVEGEニクベジ」を使ったメニュー。 健康志向の高まりで注目される菜食、まだプラントベースミートを召し上がったことのない 方にも美味しくお召し上がりいただくことで、食の世界を広げることを目指していきます。





食べきれないときはmottECO(モッテコ)!!

食品ロス削減の取り組み。企業、業種の垣根を越えて推進 環境省の「mottECO(モッテコ)導入モデル事業に採択し

mottECO とは?

お店で食べきれない料理をお持ち帰りすることで、 食品ロス削減を推進する取り組みです。

環境にやさしい 専用容器を ご用意!

環境に配慮し、持続可能性を担保した 紙素材の容器をご用意しています。

- ・アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係りの者にお尋ねください。
- ・チキン、ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。
- ・付け合わせは季節により変更する場合がございます。
- ・セットはお一人様ごとにご注文ください。
- ・店舗により使用している食器が異なる場合がございます。
- ・20 才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。



「mottECO(モッテコ)」とは、 「飲食店で残した料理を持ち帰る」 ことです。 残した料理を持ち帰りたい方は

栄養成分表示・アレルギー物質 情報





栄養成分(基本5項目)とアレルギー物質の一覧表は こちらから、ご確認いただけます。 お食事の際の目安としてご覧ください。