

# GRAND menu



「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  
ご相談ください。

Hospitality Restaurant

**Royal Host**

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

# SOUP

# ロイヤルのオニオングラタンスープ

## 国産玉ねぎの甘み 「伝統の味」



やけど  
注意

ROYAL onion gratin soup

ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円(税込550円)



1954年(昭和29年)マリリン・モンロー(写真左)が来日し、ロイヤルホストの原点である「ロイヤル中洲本店」(福岡)に来店された際、当時提供していたオニオングラタンスープをお気に召したという逸話が残っています。

= 写真提供 西日本新聞社 =



やけど  
注意

口当たりはまろやかで贅沢な味わい

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ~BISQUE~

630円(税込693円)



粒コーン入り

Cream of corn soup

コーンのポタージュ

430円(税込473円)

# SALAD

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が野菜そのものの美味しさを引き出します。

ドレッシングはエキストラバージンオリーブオイルに替えられます。



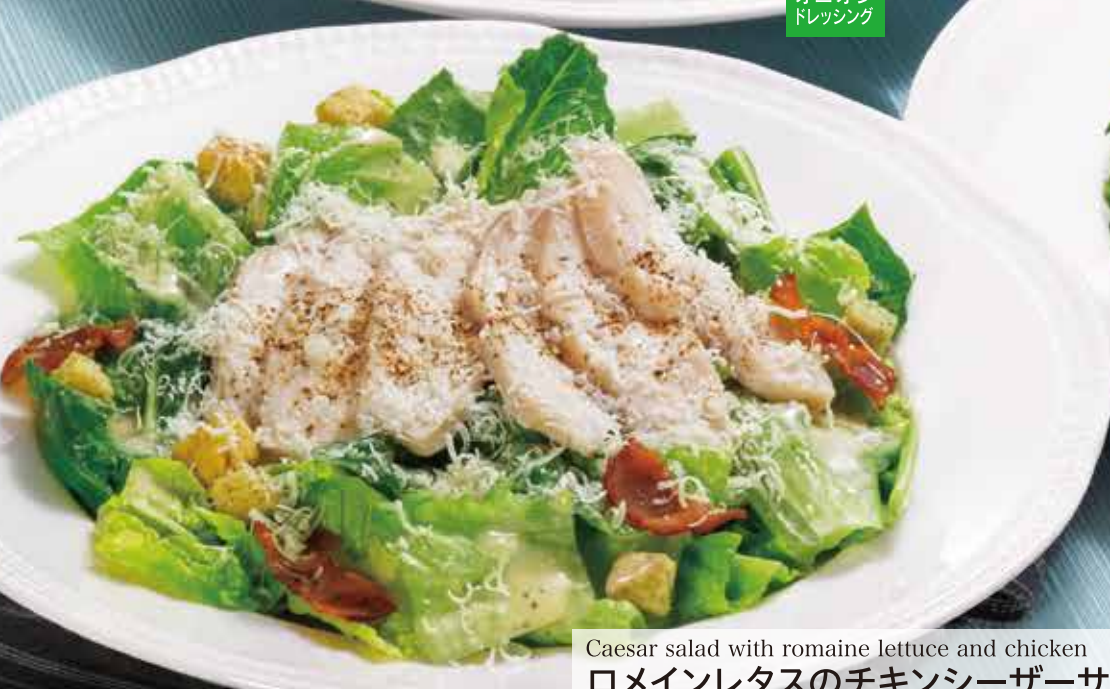
Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

930円(税込1,023円)

ケール、レッドキャベツ、チキンなどをドレッシングで混ぜ合わせ、ピーナッツをトッピング。

オニオン  
ドレッシング



Caesar salad with romaine lettuce and chicken

ロメインレタスのチキンシーザーサラダ

1,130円(税込1,243円)



ピーナッツオイル  
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing

ケールサラダ~ピーナッツオイルドレッシング~

630円(税込693円)



# サラダに使用しているフレッシュ野菜は、「国産※」です

- 野菜分類は、日本食品標準成分表2020に則っています。●ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。
- 野菜の内容は季節により変更する場合がございます。※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

## アンガスサーロインステーキサラダ

### Meat & Green

厚切りステーキのコクと旨み  
ケールサラダと一緒に楽しめるひと皿



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



ピーナッツオイル  
ドレッシング

マッシュ  
ポテト

グレイビーソース

Black Angus sirloin steak and salad  
150gアンガスサーロインステーキサラダ  
2,530円(税込2,783円)

### 小さめのステーキ

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

厚切りステーキを少量サイズで  
お楽しみいただけます

Black Angus sirloin steak and salad  
75gアンガスサーロインステーキサラダ  
1,580円(税込1,738円)



独自に調合した  
“ケールサラダドレッシング”  
ピーナッツオイルに米酢やはちみつを  
加え、ごま油、醤油でさらに風味をUP、  
ケールとの相性は抜群です。



### 国産ケール

生のままでも苦味が少なく  
サラダでも、加熱しても、美味しく  
食べられる「カリノケール」を  
使用しています。



自由に組み合わせて楽しいお食事を

# APPETIZER SIDEDISH



Caesar salad with romaine lettuce and chicken  
**ロメインレタスのチキンシーザーサラダ**  
1,130円(税込1,243円)



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル  
ドレッシング



Black Angus sirloin steak and salad  
**75gアンガスサーロインステーキサラダ**  
1,580円(税込1,738円)

グレイビーソース

アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)



Chicken fingers & onion rings  
**フィンガーチキン&オニオンリング**  
1,230円(税込1,353円)



やけど  
注意

Small beef stew  
**ちいさなビーフシチュー**  
830円(税込913円)



Grilled homard lobsters  
**オマール海老のグリル**  
2本 1,580円(税込1,738円)  
1本 800円(税込880円)

※写真は2本です。



アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

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)



やけど  
注意

Grilled coarse-ground sausages  
**粗挽きソーセージのグリル**  
630円(税込693円)



アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

Chicken fingers  
**フィンガーチキン**  
530円(税込583円)

お食事に、シェアしてアペタイザーに

# Meat & Green Gathering Platter

おすすめ  
料理を  
全部のせ!

サーロインステーキ、チキン、海老と  
おいしいケールサラダ

ピーナッツオイル  
ドレッシング

ベイクド  
ビーンズ

ドミグラスバターソース

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US  
★150★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

マッシュ  
ポテト

海老のグリル

スパイシー  
チキン

アンガス  
ステーキ

グレイビーソース

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-  
ギャザリング・プラッター

3,330円 (税込3,663円)

BLACK  
ANGUS  
BEEF

ブラックアンガスビーフは、きめ細やかな肉質とほどよい脂身が特長。素材の美味しさを活かすため、塊肉から、コックが1枚ずつお店で丁寧に切り分けます。



オニオングラタンスープが  
付いたお得なセット

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-  
ギャザリング・プラッター

オニオングラタンスープ付

3,780円 (税込4,158円)



# SPECIAL SET お好きな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〉

Black × Black hamburger steak  
190g 黒 × 黒ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

1,330円 (税込 1,463円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

プチデザート

ドリンク



プチ  
デザート

やけど  
注意

冷製

オニオン  
ドレッシング

Garlic cream sauce

ガーリック香る  
ガーリッククリームソース  
ハンバーグ

190g

やけど  
注意

Brown butter sauce  
with fried egg

コクのある  
ブラウンバターソース  
目玉焼き付ハンバーグ

2種のハンバーグよりお選びください

※焼成前のグラム数です。

## 黒 × 黒 ハンバーグステーキ

## 国産 黒毛和牛・黒豚

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5 × 黒豚2.5

190g

※焼成前のグラム数です。

コクのある  
ブラウンバターソース  
目玉焼き付ハンバーグ

Brown butter sauce  
with fried egg

Black × Black hamburger steak

黒 × 黒ハンバーグ

ブラウンバターソース

1,330円 (税込 1,463円)

ガーリック香る  
ガーリッククリームソース  
ハンバーグ

Garlic cream sauce

Black × Black hamburger steak

黒 × 黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,330円 (税込 1,463円)

やけど  
注意

やけど  
注意



広大な大自然に恵まれた  
環境で飼育された

# 豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ



**170g**  
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

ドミグラスバターソース

Beef stew hamburger steak  
**ビーフシチューハンバーグ**  
1,630円 (税込 1,793円)

## and STEAK!



**170g**  
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意



Steak from the US  
**150**  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Hamburger steak & Angus sirloin steak  
~ Demiglace butter sauce ~  
**ハンバーグ&厚切りアンガスサーロインステーキ**  
~ドミグラスバターソース~  
2,930円 (税込 3,223円)



ドミグラスソース

やけど  
注意

Hamburger steak & deep fried prawn and crab cream croquette  
**ハンバーグ&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ**  
1,630円 (税込 1,793円)



ゆずぽん酢が加わって香り豊かに

やけど  
注意

Japanese-style hamburger steak ~Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce~  
**あつあつ鉄板 和風ハンバーグ** おろしゆずぽん酢ソース  
930円 (税込 1,023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

**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

**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プ  
ライス (パンに替えられます)  
ドリンク

**スペシャルセット**  
ライス付

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ライス (パンに替えられます)  
選べるプチデザート  
ドリンク

**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。

雑穀ごはん(160g) 270円 (税込297円)

お替りライス 80円 (税込88円)

英国風パン 220円 (税込242円)

プラス 560円 (税込 616円)  
平日ランチタイム 500円 (税込550円)

プラス 760円 (税込 836円)  
平日ランチタイム 700円 (税込 770円)

プラス 810円 (税込 891円)  
平日ランチタイム 750円 (税込825円)

プラス 1,160円 (税込 1,276円)  
平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

# BLACK ANGUS STEAK



Steak from the US  
★ 300 ★  
グラム

## 厚切り

※焼成前のグラム数です。

Demiglace butter sauce

コクのある  
ドミグラス バターソース



やけど  
注意

Black Angus sirloin steak

### 300g 厚切りアンガスサーロインステーキ

3,980円 (税込4,378円)

### お好みで3種のソースよりお選びください



Demiglace butter sauce

コクのある  
ドミグラス バターソース



Garlic cream sauce

ガーリック香る  
ガーリック クリームソース



Grated daikon radish  
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと  
おろしゆずぽん酢ソース



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

## 厚切り

※焼成前のグラム数です。

Garlic cream sauce

ガーリック香る  
ガーリック クリームソース

やけど  
注意

### 小さめのステーキ

Black Angus sirloin steak

### 150g 厚切りアンガスサーロインステーキ

2,380円 (税込2,618円)

ロイヤルホスト オリジナル  
美濃焼のステーキ皿

焼きたての美味しさを  
美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、  
焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。



# SPECIAL SET お好きな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〉

Black Angus sirloin steak  
300g厚切りアンガス  
サーロインステーキ

3,980円 (税込4,378円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込1,276円)

平日ランチタイム1,100円 (税込1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



## 食べ応えも、肉の旨みも厚切りならではの美味しさ

450gステーキのソースは

《例》  
ドミグラス バターソース

だし醤油

+  
1種類  
選べます

Steak from the US

★450★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

厚切り  
ワンポンド



Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

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。

お得なお食事セット

ライス大盛無料、少なめ承ります

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 560円 (税込616円)

平日ランチタイム 500円 (税込550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 760円 (税込836円)

平日ランチタイム 700円 (税込770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プ  
ライス (パンに替えられます)  
ドリンク



プラス 810円 (税込891円)

平日ランチタイム 750円 (税込825円)

スペシャルセット  
ライス付

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ライス (パンに替えられます)  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



プチ・ハッピー  
デザートセット

プラス 150円 (税込165円)



ちいさな  
スイーツポテト

ほろにが  
カフェゼリー

季節のプチデザートセット

プラス 480円 (税込528円)

# おふたりでも楽しめるワンポンドステーキ》フォーツーセット

## FOR TWO

Black Angus sirloin steak  
厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

+

フォーツーセット ライス付

1,620円 (税込1,782円)

平日ランチタイム1,500円 (税込1,650円)

オニオングラタンスープ(2人前)

ライス(パンに替えられます)(2人前)

ドリンク(2人前)



やけど  
注意

やけど  
注意

やけど  
注意



Steak from the US  
★450★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



450gステーキのソースは

だし醤油 + 1種類

選べます

(例) ドミグラス バターソース

3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

ガーリック香る

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish  
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

単品でもご注文いただけます

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

## BLACK ANGUS STEAK

ビーフの旨みを活かすため塊肉から、  
コックが1枚ずつお店で丁寧に切り分けます



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。  
お得なお食事セット

スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンク



プラス 660円 (税込726円)

平日ランチタイム 600円 (税込660円)

オニオングラタンスープ  
セット

オニオングラタンスープ  
ドリンク



プラス 710円 (税込781円)

平日ランチタイム 650円 (税込715円)

スペシャルセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,060円 (税込1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)

平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



プチ・ハッピー  
デザートセット

プラス 150円 (税込165円)



ちいさな  
スイーツポテト  
ほろにが  
カフェゼリー

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込528円)

# ステーキピラフとオニオングラタンスープのお得なセット

## with Onion Gratin Soup



Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

150gアンガスサーロインステーキピラフ  
～ガーリック風味～ **ガーリッククリームソース**

2,780円 (税込3,058円)

オニオングラタンスープ付 3,230円 (税込3,553円)

やけど  
注意

Garlic cream sauce

ガーリック香る  
ガーリッククリームソース  
ステーキピラフ

やけど  
注意

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US

★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Demiglace butter sauce

フライドオニオン &  
ドミグラスバターソース  
ステーキピラフ

やけど  
注意

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

150gアンガスサーロインステーキピラフ  
～ガーリック風味～ **ドミグラスバターソース**

2,780円 (税込3,058円)

オニオングラタンスープ付 3,230円 (税込3,553円)

## 小さめのステーキ



Demiglace butter sauce

フライドオニオン &  
ドミグラスバターソース  
ステーキピラフ

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

75gアンガスサーロインステーキピラフ  
～ガーリック風味～ **ドミグラスバターソース**

1,880円 (税込2,068円)

オニオングラタンスープ付 2,330円 (税込2,563円)



Garlic cream sauce

ガーリック香る  
ガーリッククリームソース  
ステーキピラフ

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

75gアンガスサーロインステーキピラフ  
～ガーリック風味～ **ガーリッククリームソース**

1,880円 (税込2,068円)

オニオングラタンスープ付 2,330円 (税込2,563円)

# SPECIAL SET お好きな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〉

Domestic pork steak  
with ginger butter sauce

**国産豚  
ポークロースステーキ**

ジンジャーバターソース

1,230円 (税込 1,353円)

+

**スペシャルセット ライス付**

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken thigh

**鶏もも肉の大判焼き**

1,180円 (税込 1,298円)

+

**スペシャルセット ライス付**

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



**選べる  
プチデザート**

プラス価格で季節のプチデザートに  
替えられます。

ほろにが  
カフェゼリー

ちいさな  
スイートポテト

選べるアイス



# 国産銘柄豚ロース

日本各地からチルドで配送  
お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます



## PORK

国産豚  
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。



ブロッコリーやパプリカなどの  
彩り野菜とご一緒に

国産豚  
(ロース)

黒酢

雑穀  
ごはん

Domestic pork steak with ginger butter sauce

国産豚ポークロースステーキ

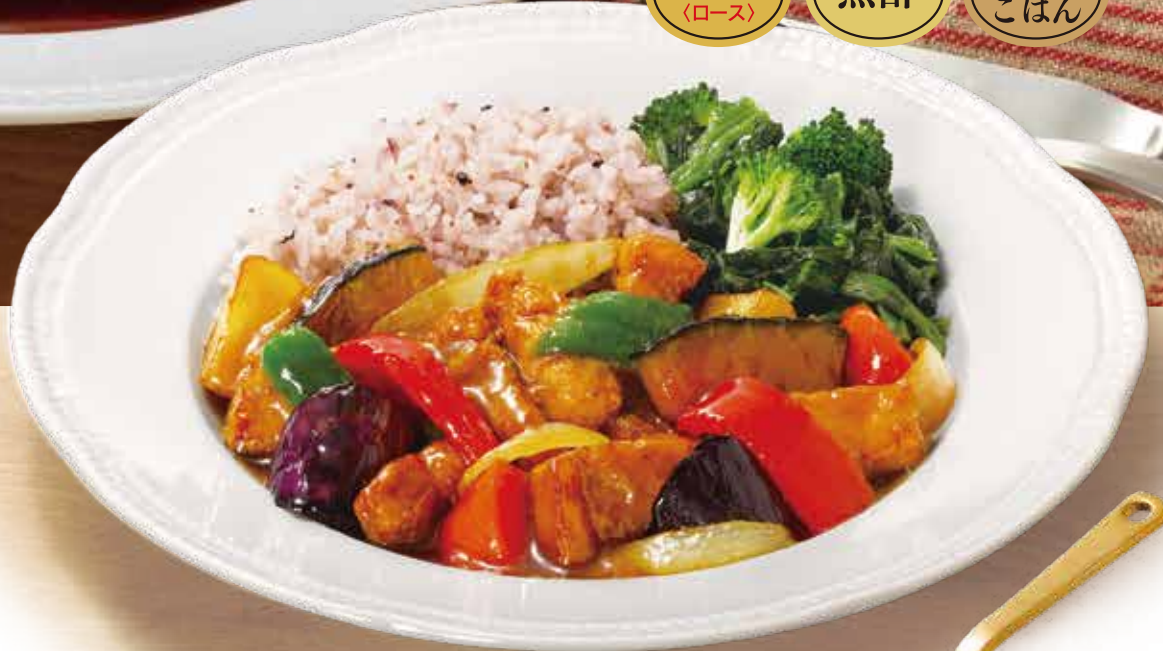
ジンジャーバターソース

1,230円 (税込 1,353円)

Domestic pork and vegetable  
with black vinegar sauce & multi grain rice

国産豚と彩り野菜の  
黒酢ソース&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463円)



## CHICKEN

シャールソース



やけど  
注意

Grilled chicken thigh  
鶏もも肉の大判焼き

1,180円 (税込 1,298円)

ドミグラスソースをベースに玉ねぎ、マッシュルーム、  
ガーリックなどの風味豊かなソース

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。  
お得なお食事セット (ライス大盛無料、少なめ承ります)

### 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 560円 (税込 616円)  
平日ランチタイム 500円 (税込 550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 760円 (税込 836円)  
平日ランチタイム 700円 (税込 770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プ  
ライス (パンに替えられます)  
ドリンク



プラス 810円 (税込 891円)  
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

### スペシャルセット ライス付

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ライス (パンに替えられます)  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,160円 (税込 1,276円)  
平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



# SPECIAL SET お好きな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〉

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable

真鯛・海老・帆立の  
あっあっグリル  
～温野菜添え～

1,830円 (税込 2,013円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

プチデザート

ドリンク



## SEAFOOD DORIA

濃厚な海老の香りと旨みがつまった  
アメリカ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

北海道産  
帆立

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)





# 真鯛と



# 北海道オホーツク海産帆立

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

ごはんには合う醤油ベースのソースで



やけど注意

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable  
**真鯛・海老・帆立のあつあつグリル**  
～温野菜添え～

1,830円 (税込2,013円)

## シーフードの旨みと香り

## SEAFOOD

Assorted fried foods -Deep fried oysters, fried prawn and crab cream croquette-

**ミックスフライ**  
～牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロケ～

1,530円 (税込1,683円)



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。  
**お得なお食事セット** (ライス大盛無料、少なめ承ります)

### 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 **560円** (税込616円)  
平日ランチタイム **500円** (税込550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 **760円** (税込836円)  
平日ランチタイム **700円** (税込770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プ  
ライス (パンに替えられます)  
ドリンク



プラス **810円** (税込891円)  
平日ランチタイム **750円** (税込825円)

### スペシャルセット ライス付

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ライス (パンに替えられます)  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス **1,160円** (税込1,276円)  
平日ランチタイム **1,100円** (税込1,210円)

### ドリンクセット

プラス  
**400円** (税込440円)  
平日ランチタイム  
**280円** (税込308円)



# SPECIAL SET オニオングラタンスープとご一緒に

どの料理でもお楽しみいただけます。選べるプチデザートや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

1,060円 (税込1,166円)

平日ランチタイム1,000円 (税込1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



選べる  
プチ  
デザート

冷製

オニオン  
ドレッシング

やけど  
注意

〈組み合わせ例〉

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)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込1,166円)

平日ランチタイム1,000円 (税込1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



選べる  
プチ  
デザート

冷製

オニオン  
ドレッシング

やけど  
注意

選べる  
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに  
替えられます。

ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイートポテト



選べるアイス



バニラ  
ブルボン



ベルギー  
チョコレート



カシス  
クリーム



塩  
キャラメル



# OMELET RICE & 洋食

ロイヤル伝統のコクのあるソース



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)



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)



※焼成前のグラム数です。

厚切りステーキを少量サイズで  
お楽しみいただけます

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,580円 (税込1,738円)

ピーナッツオイル  
ドレッシング

マッシュ  
ポテト

グレイビーソース

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。

お得なお食事セット

スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンク



プラス 660円 (税込726円)  
平日ランチタイム 600円 (税込660円)

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ  
ドリンク



プラス 710円 (税込781円)  
平日ランチタイム 650円 (税込715円)

スペシャルセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,060円 (税込1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



プチ・ハッピー  
デザートセット

プラス150円 (税込165円)



ちいさな  
スイートポテト

ほろにが  
カフェゼリー

季節のプチデザートセット  
プラス480円 (税込528円)

# SPECIAL SET オニオングラタンスープとご一緒に

どの料理でもお楽しみいただけます。選べるプチデザートやドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

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)

+

### スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

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

1,060円 (税込 1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



## 選べる プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに  
替えられます。

ほろにが  
カフェゼリー

ちいさな  
スイートポテト

## 選べるアイス



# DORIA

## ロイヤル伝統の味



濃厚な海老の香りと旨みがつまった  
アメリカ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。



やけど  
注意



やけど  
注意

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)

チキン、海老、マロンが入った  
ほんのり甘いドリア

Cosmopolitan doria  
コスモドリア

930円 (税込 1,023円)

# CURRY

昭和40年代誕生  
ビーフジャワカレー



チャツネ

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

伝統のカレー  
カシミールビーフカレー



チャツネ

辛口

Kashmir beef curry  
カシミールビーフカレー 1,330円 (税込 1,463円)

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。

### お得なお食事セット

#### スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンク



プラス 660円 (税込 726円)  
平日ランチタイム 600円 (税込 660円)

#### オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ  
ドリンク



プラス 710円 (税込 781円)  
平日ランチタイム 650円 (税込 715円)

#### スペシャルセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,060円 (税込 1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

#### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



#### プチ・ハッピー デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



ちいさな  
スイートポテト

ほろにが  
カフェゼリー

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528円)

# SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

〈組み合わせ例〉

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

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

1,060円 (税込 1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



オニオン  
ドレッシング

冷製

選べる  
プチ  
デザート

やけど  
注意

## PASTA

### 淡路島の生パスタ

生パスタならではのもちもちした食感をお楽しみください。

気温湿度の管理が大切な生パスタ。温暖な気候である「淡路島」で、100年以上続くうどん作りの技をいかした製法によって丹念に練り上げられています。

チーズとポルチーニの香り、  
おなしめじ、舞茸、国産豚のソテー



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)

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。

お得なお食事セット

スープセット

コーンのポターージュ  
ドリンク



プラス 660円 (税込 726円)

平日ランチタイム 600円 (税込 660円)

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ  
ドリンク



プラス 710円 (税込 781円)

平日ランチタイム 650円 (税込 715円)

スペシャルセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク



プラス 1,060円 (税込 1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



プチ・ハッピー  
デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



ちいさな  
スイートポテト  
ほろにが  
カフェゼリー

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528円)

野菜の食感とボロネーゼソースの  
コクがスパゲティとよく合います



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)

# 植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ) を使用したメニューです

## VEGETABLE CURRY



PLANT based MEAT

# NIKUVEGE

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。

NIKUVEGE  
 ヴィーガンカレーソース  
 ミニトマト\*  
 レッドキャベツマリネ  
 ナス\*  
 パプリカ\*  
 ブロccoli  
 かぼちゃ\*  
 コーン  
 舞茸\*  
 ぶなしめじ\*  
 フライドオニオン

\*揚げ調理をしています。

動物性食品を使用していない  
 ヴィーガンカレーソース  
 ※玉ねぎ、にんにくを使用しています。

雑穀ごはん  
 (キヌア、チアシード etc.入り)  
 彩り野菜ときのこと

No pork · No alcohol  
 Vegetable curry with multi grain rice

**NIKUVEGE**  
 ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463円)

ベジタブルカレーには、動物性食品を  
 直接使用していませんが、キッチン内  
 では、調理器具・揚げ油は動物性食品  
 の調理と共用しています。

## PLANT based MEAT NIKUVEGE

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

ピリッと辛い  
 タイ風ソース

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)

オニオン  
 ドレッシング

## PLANT based MEAT NIKUVEGE

NIKUVEGE (ニクベジ) を加えた  
 トマトソースにチーズが香る  
 モルネソースを重ねたラザニア

Lasagna plate

**NIKUVEGE**  
 ラザニアプレート

1,430円 (税込 1,573円)

やけど  
 注意

オニオン  
 ドレッシング

# BRUNCH SET

Ham & cheese french toast sandwich brunch set  
 ハム&チーズのフレンチトーストサンド ブランチセット  
 ~サラダ、ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付~

オニオングラタンスープ付

1,860円 (税込 2,046円)

オマール海老のクリームスープ付

1,990円 (税込 2,189円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)



オニオン  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉



やけど  
注意



オマール海老のクリームスープ付  
もごぞいます。

Black Angus sirloin steak and salad brunch set  
 150gアンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット  
 ~ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付~

オニオングラタンスープ付

3,230円 (税込 3,553円)

オマール海老のクリームスープ付

3,360円 (税込 3,696円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)



ピーナッツオイル  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉



やけど  
注意



オマール海老のクリームスープ付  
もごぞいます。

Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース

マッシュ  
ポテト

Black Angus sirloin steak and salad brunch set  
 75gアンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット  
 ~ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付~

オニオングラタンスープ付

2,280円 (税込 2,508円)

オマール海老のクリームスープ付

2,410円 (税込 2,651円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)



ピーナッツオイル  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉



やけど  
注意



オマール海老のクリームスープ付  
もごぞいます。

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース

マッシュ  
ポテト

# PANCAKE BRUNCH

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

～サラダ、ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

1,230円 (税込 1,353円)

オマール海老のクリームスープ付

1,360円 (税込 1,496円)

ドリンク付

プラス400円 (税込440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)



オニオン  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉



やけど  
注意

オマール海老のクリームスープ付  
もごさいます。

## PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり  
コックが丁寧に  
1枚ずつ焼き上げます



Pancake  
パンケーキ  
500円 (税込 550円)

## FRENCH TOAST SANDWICH

ハムとチーズをはさんだ  
フレンチトースト



Ham & cheese french toast sandwich plate  
ハム&チーズのフレンチトーストサンドプレート  
1,130円 (税込 1,243円)

リニューアル フィリングがボリュームアップ!

## SANDWICH

ハム ベーコン チキン  
トマト サニーレタス

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。

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



Clubhouse sandwich  
ハムとチキンのクラブハウスサンド  
1,180円 (税込 1,298円)



※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、係の者にお尋ねください。

# Fresh Melon Dessert

みずみずしいメロンとシフォンケーキ、バニラアイスクリーム、ホイップクリームを重ね、アマレット(杏仁)シロップの甘い香りが全体を引き立たせるパフェ。

Melon & chiffon cake parfait

**メロンのショートケーキ仕立て  
~アマレットの香り~**

980円(税込1,078円)

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレとメロンに、塩キャラメルアイス、メロンのアイスやゼリーを合わせた目にも楽しめるパフェ。ピーカンナッツの香ばしさがアクセント。

Melon brulee parfait

**焦がしメロンのブリュレパフェ**

1,280円(税込1,408円)

小さめのパンケーキに、メロン、バナナを詰め込んだクレームブリュレを添え、ホイップクリームにピーカンナッツを散らしました。温かいシロップやバニラアイスクリームなど、ご自由に合わせてお楽しみください。

Pancake & melon petit brulee

**パンケーキ&メロンのプチブリュレ**

1,580円(税込1,738円)

メロン半分を贅沢に使ったパフェ。メロンのアイスやゼリー、甘ずっぱいカンスアイスとご一緒にさわやかなメロンの果肉を存分に味わえます。メロンボウルの中の果汁などはストローでお楽しみください。

Melon bowl parfait

**フレッシュメロンボウルパフェ**

2,180円(税込2,398円)



# Hot Fudge Sundae

ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

ホット  
ファッジソース



Hot fudge sundae  
**ホットファッジサンデー**  
830円 (税込 913円)

**塩キャラメルアイスと  
コーヒーゼリー**



Coffee jelly sundae  
**コーヒーゼリーサンデー**  
630円 (税込 693円)

## Double choice

Double scoops ice cream  
**ダブルチョイスアイス 380円 (税込 418円)**

お好きなアイスを2つお選びください。



バニラブルボン



ベルギーチョコレート



カシスクリーム



塩キャラメル



(組み合わせ例)



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  
ます。



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。

# Yogurt Germany

カシスアイス、ブルーベリーソース  
ヨーグルトのハーモニー

カシス  
クリーム

バニラ  
ブルボン



Yogurt Germany  
**ヨーグルトジャーマニー**  
680円 (税込 748円)

## DRINK BAR



<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 平日ランチタイム  
**400円 (税込 440円) 280円 (税込 308円)**

**ドリンクのみのご利用**

**600円 (税込 660円)**



VAN HOUTEN パンホーテンココア  
使用



KIRIN'S PRIME BREW  
**KIRIN BEER**  
**一番搾り**

*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  
 グリーンスフリー  
 (334ml)  
 390円 (税込429円)



KIRIN  
**GREEN'S FREE**  
 グリーンスフリー  
**ALC.0.00%**  
 ノンアルコール

キリン  
 クラシックラガー  
 (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  
**レモンサワー**  
 490円 (税込539円)

お酒

**獺祭**




Dassai 39  
 獺祭 だっさい  
**純米大吟醸**  
**磨き三割九分**  
 (180ml)  
 1,090円 (税込1,199円)

*Sparkling Wine*

ANGEAILE



 フレシネ アンジュエル 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  
**ハーフボトル(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**

白 Bianco 赤 Rosso

白 赤 **グラスワイン**

390円 (税込429円)



白 赤 **デキャンタ**  
 (グラスワイン約4杯分)

1,190円 (税込1,309円)



*Bottle Wine*



**ボルドー ポー・メヌ 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。

白 **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 ポー・メヌ 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)



## Sparkling Wine



 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

ハーフボトル(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

白 Bianco 赤 Rosso

白 赤 グラスワイン

390円(税込429円)



白 赤 デキャンタ  
(グラスワイン約4杯分)

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



**ボルドー ポー・メヌ 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。

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニオン・ブラン

1,780円(税込1,958円)

**ボルドー ポー・メヌ 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/メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、  
カベルネ・フラン

1,780円(税込1,958円)



※ラベル・ピンテージは異なる場合がございます。

# Fresh Melon Dessert



プチメロンパフェ

## 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  
プチメロンパフェに替えられます。

May.15.2024

# 「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。

## 資源・環境

環境省モデル事業「自治体・事業者連携 mottECO普及推進事業」や商品を絞り込んだ店舗の展開により、食品ロス削減を推進いたします。



**mottECOとは?** お店で食べきれない料理をお持ち帰ることで、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。

## 地域

地域の皆さまと連携し、大学との産学連携プロジェクトや、インターンシップの実施、派遣授業や職業体験の積極的な受け入れによる次世代育成の取り組みを推進いたします。



## 人財

「イキイキ・ワクワク・活気あふれる人材と組織」を実現することで人的資本の価値最大化を目指し、調理研修をはじめとした定期的な研修実施や育成スキームを確立し、品質向上・価値向上を推進いたします。



## ロイヤルホストのSDGsへの取り組み



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。



NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん



NIKUVEGE タイ風スパイスライスプレート



NIKUVEGE ラザニアプレート



- ・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。
- ・ポーク、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。



**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。