

Lunch MENU



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。

Hospitality Restaurant **Royal Host**

ロイヤルホストのおすすめ



ビーフの旨みと玉ねぎの甘みが広がる

Hayashi rice lunch
ハヤシライスランチ
サラダ付

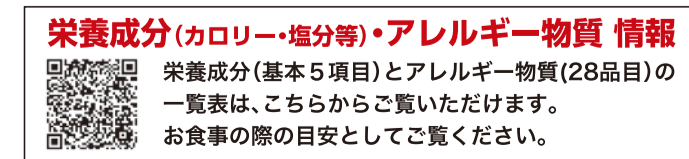
1,050円 (税込1,155円)



国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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)

- ・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、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。



Dec.6.2023 CTDC3

Salad Brunch



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 brunch set
**食いしんぼうのシェフサラダ
ランチセット**

オニオングラタンスープ・ガーリックトースト付 1,330円 (税込1,463円)

シーフードの旨みと香り



Assorted fried foods
-Deep fried oysters, fried prawn
and crab cream croquette- lunch
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ッケ～ランチ

スープ・ライス付 1,630円 (税込1,793円)

小さめのステーキランチ



American Beef
For You

BLACK ANGUS BEEF

100g

※焼成前のグラム数です。



ソースをお選びください

Black Angus sirloin steak and grilled prawns & crab cream croquette lunch
**アンガスサーロインステーキ
&海老のグリルと紅ずわい蟹のクリームコロッケランチ**

スープ・ライス付 2,430円 (税込2,673円)

- Domiglace butter sauce
- ココのある
- 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
- Soy sauce and parsley garlic butter
- さっぱりと
- 味わいひきたつ
- おろしゆずぽんソース
- だし醤油とパセリガーリックバター

Salad Brunch



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



Grilled chicken salad brunch set
グリルチキンサラダランチセット

オニオングラタンスープ・ガーリックトースト付 1,730円 (税込1,903円)

国産銘柄豚ロース

国産豚
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ポークロースステーキランチ

ジンジャーバターソース

スープ・ライス付 1,330円 (税込1,463円)

小さめのステーキランチ

American Beef
For You

BLACK ANGUS BEEF

100g

※焼成前のグラム数です。



ソースをお選びください

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette lunch
**アンガスサーロインステーキ
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケランチ**

スープ・ライス付 2,630円 (税込2,893円)

- Domiglace butter sauce
- ココのある
- 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
- Soy sauce and parsley garlic butter
- さっぱりと
- 味わいひきたつ
- おろしゆずぽんソース
- だし醤油とパセリガーリックバター

OMELET RICE & 洋食

ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette lunch
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ランチ
 スープ付
1,830円 (税込 2,013円)

ブチデザート[※]を無料でご提供
アンガスステーキランチ
 限定サービス

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch
アンガスサーロインステーキピラフ
 ~ガーリック風味~ランチ
 スープ・ブチデザート付
2,030円 (税込 2,233円)
 2種のソースよりお選びください

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキ
サラダランチ
 スープ・パン・ブチデザート付
1,930円 (税込 2,123円)

VARIETY LUNCH

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch
NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはんランチ
 サラダ付 **1,350円 (税込 1,485円)**
※サラダのオニオンドレッシングには玉ねぎ、にんにく、アルコールを使用しています。

Salmon trout and salmon roe tomato cream sauce spaghetti lunch
サーモントラウトといらのトマトクリームソースランチ
 サラダ付 **1,550円 (税込 1,705円)**

Hayashi rice lunch
ハヤシライスランチ
 サラダ付 **1,050円 (税込 1,155円)**

Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ
 スープ付 **1,330円 (税込 1,463円)**

ロイヤルホストスペシャルランチ

Royal Host Special lunch (served with dish, salad, soup, dessert and drink)

選ぶブチデザートは **プラス330円 (税込363円)** で季節のブ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

セットサラダは **プラス300円 (税込330円)** でアボカド&シュリンプサラダに替えられます。

ランチスープは **プラス300円 (税込330円)** でオニオングラタンスープに替えられます。

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,350円 (税込 1,485円)

Hayashi rice special lunch
ハヤシライス
スペシャルランチ 1,450円 (税込 1,595円)

Black × Black hamburger steak special lunch
190gレギュラー 黒×黒ハンバーグ 3種よりお選びください
スペシャルランチ 1,850円 (税込 2,035円) ※焼成前のグラム数です。

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice special lunch
NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん
スペシャルランチ 1,750円 (税込 1,925円)

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼ
スペシャルランチ 1,450円 (税込 1,595円)

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- special lunch
チキンのジューシーグリル ~バター醤油ソース~
スペシャルランチ 1,350円 (税込 1,485円)

黒×黒ハンバーグステーキ

和風おろしきのこ テリヤキソースハンバーグ
 Grated daikon radish and mushroom teriyaki sauce

Garlic cream sauce
 ガリック香るガーリッククリームソースハンバーグ

和風おろしきのこ テリヤキソースハンバーグ

ゴクのあるブラックバターソース 目玉焼き付ハンバーグ
 Brown butter sauce with fried egg

3種よりお選びください

HAMBURGER STEAK

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce- lunch
あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ (おろし醤油ソース)
 スープ・ライス付 **1,030円 (税込 1,133円)**

Oven simmered hamburger steak topped with cheese -Demiglace sauce- lunch
オープン焼きチーズハンバーグランチ
 スープ・ライス付 **1,330円 (税込 1,463円)**

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)

本日の料理・スープ・ライス **ランチドリンク付**
930円 (税込 1,023円)
 ※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

ランチのライスは下記に替えられます。
 英国風パン グリーンサラダ

ランチスープは **プラス300円 (税込330円)** でオニオングラタンスープに替えられます。

月 MON Grilled chicken with creamy garlic sauce & deep fried horse mackerel lunch
チキンのクリームガーリックソース&アジフライランチ

火 TUE

金 FRI Tatsuta fried chicken with teriyaki sauce lunch
チキンの竜田揚げテリヤキソースランチ

GRILLED CHICKEN

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- lunch
チキンのジューシーグリル~バター醤油ソース~ランチ
 スープ・ライス付 **930円 (税込 1,023円)**

Grilled chicken with porcini cream sauce lunch
チキングリルポルチーニクリームソースランチ
 スープ・ライス付 **1,030円 (税込 1,133円)**

VARIETY GRILLED LUNCH

Deep fried oysters & hamburger steak lunch
牡蠣フライ&ハンバーグランチ
 スープ・ライス付 **1,430円 (税込 1,573円)**

Grilled chicken & Black Angus cut steak lunch
チキングリル&アンガスカットステーキランチ
 スープ・ライス付 **1,630円 (税込 1,793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。

一緒にグリーンサラダ **プラス100円 (税込110円)**

ランチドリンクセット **プラス260円 (税込286円)**

プチ・ハッピーデザートセット **プラス150円 (税込165円)**
 ほろにが カフェゼリー ちいさなスイートポテト
 季節のブチデザートセット **プラス480円 (税込528円)**



薄切りアンガスビーフに
りんごの甘みとコクの
特製焼肉ソース



Black Angus yakiniku bowl
ロイヤルホストの
焼肉丼
サラダ・味噌汁・漬物

1,630円 (税込 1,793円)

※こちらの商品のアンガスビーフは、冷凍スライスしたものを、店舗にて調味液でマリネしています。※ビーフは焼成前のグラム数です。

季節のプチデザートセット



プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～

プラス480円(税込528円)

選べるプチデザートは、
プラス330円(税込363円)で
プチストロベリーパフェに
替えられます。

