

# 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。

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」

Hospitality Restaurant

**Royal Host**



# 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」



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

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)



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

Avocado and shrimp salad

アボカド&シュリンプサラダ

530円(税込583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。



シーザー  
ドレッシング

Chicken and boiled egg salad -Caesar dressing-

チキンとゆで卵のサラダ~シーザードレッシング~

530円(税込583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)

ピーナッツオイルに米酢を加え、  
ごま油、醤油でさらに風味をUP。  
ケールと相性抜群のドレッシングです。



# 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。

シェアにおすすめ!  
アボカド、海老、チキン  
ベーコン、ポテト etc...  
楽しさいっぱい!

## 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。

スパイシー  
チキン

チキン  
200g

※焼成前の  
グラム数です。



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)

オニオン  
ドレッシング



Grilled chicken salad  
**グリルチキンサラダ**  
1,330円 (税込 1,463円)

オニオン  
ドレッシング

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。



# Meat & Green



※焼成前のグラム数です。

アンガスサーロインステーキと  
ケールサラダが  
一緒に楽しめるひと皿



ピーナッツオイル  
ドレッシング

グレイビーソース

マッシュ  
ポテト

Black Angus sirloin steak and salad  
**アンガスサーロインステーキサラダ**  
1,830円 (税込 2,013円)

# BREAD

しっとりふっくら  
／ 周りカリッと

English-style bread  
**英国風パン**  
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)





# 自由に組み合わせて楽しいお食事を

Assorted fried chicken and sausages  
**フライドチキンとソーセージの盛り合わせ**

830円 (税込913円)

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)



アイオリクリームソース  
 (ガーリックマヨネーズ)

モルト  
 ビネガー



ピーナッツオイル  
 ドレッシング



タルタルソース

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



アイオリクリームソース  
 (ガーリックマヨネーズ)

Moules-frites  
**ムール・フリット**  
 830円 (税込913円)

## APPETIZER SIDEDISH

Mashed potatoes -Demiglace sauce-  
**マッシュポテト~ドミグラスソース~**  
 730円 (税込803円)



やけど  
 注意



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)



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)

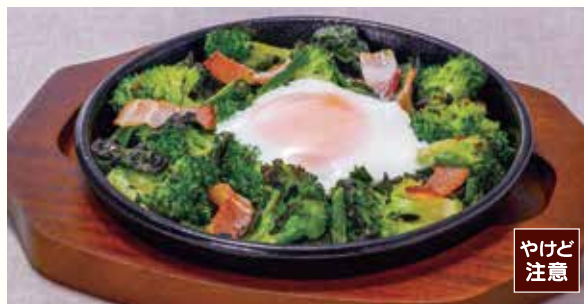


Basil garlic toast  
**ガーリックトースト~バジルの香り~**  
 350円 (税込385円)



シーザー  
 ドレッシング

Chicken and boiled egg salad -Caesar dressing-  
**チキンとゆで卵のサラダ~シーザードレッシング~**  
 530円 (税込583円)



やけど  
 注意

Oven-baked spinach, broccoli and egg  
**ほうれん草・ブロッコリー・卵のオーブン焼き**  
 730円 (税込803円)



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



お食事に、シェアしてアペタイザーに

おすすめ  
料理を  
全部のせ!

# Meat & Green Gathering Platter

サーロインステーキ、海老、チキンと

おいしいケールサラダ

ピーナッツオイル  
ドレッシング

カポナータ  
(野菜のトマト煮込み)

ドミグラスバターソース

海老のグリル

スパイシー  
チキン

マッシュ  
ポテト

アンガス  
ステーキ

グレイビーソース

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US  
100  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled prawn-

## ギャザリング・プラッター

2,730円 (税込3,003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。



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、 ガーリックトーストが付いた お食事セット

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled prawn-

## ギャザリング・プラッター

オニオングラタンスープ  
ガーリックトースト付

3,130円 (税込3,443円)





# お好きな料理をスペシャルセットで

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〉

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette

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

2,530円 (税込 2,783円)

+

スペシャルセット ライス付

1,140円 (税込 1,254円)

平日ランチタイム 1,080円 (税込 1,188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〉

Black × Black hamburger steak

250g グランスター  
黒 × 黒ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

1,630円 (税込 1,793円)

+

スペシャルセット ライス付

1,140円 (税込 1,254円)

平日ランチタイム 1,080円 (税込 1,188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



コンソメジュレ  
&フラン仕立て  
〜いくら・蟹〜

選べる  
プチデザート

ほろにが  
カフェゼリー

ちいさな  
スイートポテト

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。



# 洋食小皿 前菜セットとご一緒に

## 洋食小皿

Seafood cream omelet rice  
& small Black×Black hamburger steak

**シーフードクリームオムライス  
& ちいさな黒×黒ハンバーグ**

2,230円 (税込2,453円)

シーフードクリームオムライス  
ちいさな黒×黒ハンバーグ  
〜ドミグラスソース〜  
天然海老フライ

+

前菜セット

690円 (税込759円)

平日ランチタイム 630円 (税込693円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

ドリンク

〈組み合わせ例〉



125g

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

ドミグラスソース

オニオン  
ドレッシング

冷製

## 洋食小皿

Salmon trout and salmon roe pilaf  
& Black Angus sirloin steak

**サーモントラウトといくらのピラフ  
& アンガスサーロインステーキ**

3,030円 (税込3,333円)

サーモントラウトといくらのピラフ  
アンガスサーロインステーキ  
〜ドミグラスバターソース〜  
天然海老フライ

+

前菜セット

690円 (税込759円)

平日ランチタイム 630円 (税込693円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

ドリンク

〈組み合わせ例〉



Check from the US  
★ 100  
グラム

※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

オニオン  
ドレッシング

冷製



# 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

250gならではの醍醐味を

**GRAND**  
★★★  
250g

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

※焼成前のグラム数です。

3種のハンバーグよりお選びください

Black × Black hamburger steak

250g グランスター

黒×黒ハンバーグ

1,630円 (税込 1,793円)

やけど  
注意

お好みで  
3種のハンバーグより  
お選びください

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

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

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

**Regular**

190g

※焼成前のグラム数です。

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

3種のハンバーグよりお選びください

Black × Black hamburger steak

190g レギュラー

黒×黒ハンバーグ

1,330円 (税込 1,463円)

やけど  
注意

# 黒×黒ハンバーグ&ステーキ

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US  
100  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak & Black Angus sirloin steak

190gレギュラー黒×黒ハンバーグ  
& アンガスサーロインステーキ

2,730円 (税込 3,003円)

やけど  
注意

Demiglace butter sauce

Garlic cream sauce

Grated daikon radish  
with yuzu-ponzu citrus sauce

Soy sauce  
and parsley garlic butter

コクのある

ガーリック香る

さっぱりと

味わいひきたつ

ドミグラス バターソース

ガーリック クリームソース

おろしゆずぽん酢ソース

だし醤油とパセリガーリックバター

お好みで4種のソースよりお選びください



コクのあるビーフシチューがハンバーグの旨みを  
さらに引き立て美味しさがアップ。あつあつの一品。



170g

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

Beef stew hamburger steak  
ビーフシチューハンバーグ

1,630円 (税込 1,793円)



やけど  
注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken and sausage

トリプルグリル ハンバーグ **ドミグラスソース** ソーセージ・チキングリル **テリヤキソース**

1,230円 (税込 1,353円)



ドミグラスソース

やけど  
注意

Deep fried prawn, crab cream croquette & hamburger steak

天然海老フライ  
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケとハンバーグ

1,630円 (税込 1,793円)



モzzarella, ゴーダの  
2種のチーズ & 半熟卵

ドミグラスソース

やけど  
注意

Oven simmered hamburger steak topped  
with cheese-Demiglace sauce-

オーブン焼きチーズハンバーグ

1,230円 (税込 1,353円)

※写真はイメージです。



やけど  
注意

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce-

あつあつ鉄板 和風ハンバーグ **おろし醤油ソース**

930円 (税込 1,023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 540円 (税込 594円)  
平日ランチタイム 480円 (税込 528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)

**前菜セット ライス付**

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
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)

**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 790円 (税込 869円)  
平日ランチタイム 730円 (税込 803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。

お替りライス 80円 (税込 88円)

英国風パン 220円 (税込 242円)

味噌汁 120円 (税込 132円)

雑穀ごはん(160g) 270円 (税込 297円)



# BLACK ANGUS 厚切りアンガスサーロインステーキ

## 厚切り

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US

★ 200 ★

グラム

※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 (200g)

### 厚切りアンガスサーロインステーキ

3,130円 (税込 3,443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。

やけど  
注意

お好みに4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

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

やけど  
注意

Grated daikon radish  
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

やけど  
注意

Soy sauce  
and parsley garlic butter

味わいひきたつ

だし醤油とパセリガーリックバター

やけど  
注意



# 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。

Black Angus sirloin steak (450g)

## 厚切りワンポンドステーキ

5,130円 (税込5,643円)

やけど  
注意

## 小さめのステーキ&洋食

Steak from the US  
★100★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette

### 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

2,530円 (税込2,783円)

やけど  
注意

Steak from the US  
★100★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and grilled prawns & crab cream croquette

### 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

2,330円 (税込2,563円)

やけど  
注意

4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

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ

だし醤油とパセリガーリックバター

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

#### 前菜セット ライス付

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
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)

#### 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 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

プラス  
380円 (税込418円)  
平日ランチタイム  
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)



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)



# 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



※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  
ステーキピラフ

2種のソースよりお選びください

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)

やけど  
注意

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



人気のサーロインステーキを  
小さめのサイズで  
おろしゆずぽん酢ソースどうぞ



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak  
-Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce-

アンガスサーロインステーキ  
～おろしゆずぽん酢ソース～

1,730円 (税込 1,903円)

やけど  
注意



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl  
アンガスサーロインステーキ丼

1,930円 (税込 2,123円)  
サラダ・味噌汁・漬物

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

**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

**前菜**  
オニオングラタンスープセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ドリンク

**ドリンクセット**

プラス  
380円 (税込 418円)  
平日ランチタイム  
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)

ちいさな  
スイートポテト

ほろにが  
カフェゼリー

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 740円 (税込 814円) 平日ランチタイム 680円 (税込 748円)

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

プラス 890円 (税込 979円) 平日ランチタイム 830円 (税込 913円)

プラス 480円 (税込 528円)

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528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



Sizzling grilled red sea bream, prawns 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)

やけど注意

脂がのったメカジキを素材本来の美味しさで



Grilled swordfish with ginger butter sauce  
メカジキのグリル膳 ジンジャーバターソース

1,530円 (税込 1,683円)  
ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草



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ッケ～  
1,530円 (税込 1,683円)



北海道産 帆立 北海道オホーツク海からの美味しい帆立

Sizzling grilled prawns and scallops with warm vegetable  
海老と帆立のあつあつグリル～温野菜添え～  
1,530円 (税込 1,683円)

やけど注意



# ロイヤルホストの伝統料理をスペシャルセットで

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〉

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

選べるプチデザート

ドリンク



〈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

1,040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

選べるプチデザート

ドリンク



コンソメジュレ  
&フラン仕立て  
〜いくら・蟹〜

選べる  
プチデザート

ほろにが  
カフェゼリー

ちいさな  
スイートポテト

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。



# オニオングラタンスープとご一緒に

洋食によく合う、伝統の味をお楽しみいただけます

〈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

選べるプチデザート

ドリンク



〈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

1,040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

選べるプチデザート

ドリンク



その他、お好きな料理と組み合わせでお楽しみください。

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)



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)





# 洋食小皿

いろいろな美味しさ、一度に楽しく

## 洋食小皿

Seafood cream omelet rice & small Black×Black hamburger steak

シーフードクリームオムライス  
& ちいさな黒×黒ハンバーグ

2,230円 (税込2,453円)

シーフードクリームオムライス  
ちいさな黒×黒ハンバーグ  
〜ドミグラスソース〜  
天然海老フライ



## 洋食小皿

Salmon trout and salmon roe pilaf & Black Angus sirloin steak

サーモントラウトといくらピラフ  
& アンガスサーロインステーキ

3,030円 (税込3,333円)

サーモントラウトといくらピラフ  
アンガスサーロインステーキ  
〜ドミグラスバターソース〜  
天然海老フライ



## 洋食小皿とご一緒に 前菜セット

前菜セット(サラダ、ジュレ&フラン仕立て、ドリンク)

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





# 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)



## DORIA

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)



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)



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)

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 **640円** (税込704円)  
平日ランチタイム **580円** (税込638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 **690円** (税込759円)  
平日ランチタイム **630円** (税込693円)

**前菜セット**

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
ドリンク

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

**前菜**

オニオングラタンスープセット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
ドリンク

プラス **890円** (税込979円)  
平日ランチタイム **830円** (税込913円)

**ドリンクセット**

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

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)





# 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)

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)

トマトクリームソースに  
サーモントラウトといくら旨みがよく合います



Salmon trout and salmon roe tomato cream sauce spaghetti  
サーモントラウトといくら旨みのトマトクリームソース

1,530円 (税込 1,683円)

## 前菜セット

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
ドリンク



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

※写真はイメージです。



# 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。



〈組み合わせ例〉

ブロッコリーやパプリカなどの  
彩り野菜とご一緒に

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)

国産豚  
(ロース)

黒酢

雑穀  
ごはん



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

チキン  
200g

※焼成前のグラム数です。



スパイシー  
チキン

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)

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

**前菜セット ライス付**

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
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)

**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 690円 (税込 759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込 693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 1,040円 (税込 1,144円)  
平日ランチタイム 980円 (税込 1,078円)

**ドリンクセット**

プラス  
380円 (税込 418円)  
平日ランチタイム  
260円 (税込 286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\*  
 ブロッコリー  
 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

ピリツと辛い  
 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



# STEAK PILAF



※焼成前のグラム数です。

※写真はイメージです。



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

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

2種のソースよりお選びください

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)



# CURRY

## 伝統のカレー カシ米尔ビーフカレー



やけど  
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry  
カシ米尔ビーフカレー  
1,330円 (税込1,463円)

## 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)

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 640円 (税込704円)  
平日ランチタイム 580円 (税込638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 690円 (税込759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込693円)

**前菜セット**

サラダ  
ジュレ&フラン仕立て  
ドリンク

プラス 690円 (税込759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込693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 1,040円 (税込1,144円)  
平日ランチタイム 980円 (税込1,078円)

**ドリンクセット**

プラス  
380円 (税込418円)  
平日ランチタイム  
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)

ちいさな  
スイートポテト

季節のプチデザートセット  
プラス480円 (税込528円)



# BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

## 食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット

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)

ドリンク付

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

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。



オニオン  
ドレッシング



〈組み合わせ例〉



やけど  
注意

Grilled chicken salad brunch set

## グリルチキンサラダ ブランチセット

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)

ドリンク付

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

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。

スパイシー  
チキン

チキン  
200g

※焼成前のグラム数です。



オニオン  
ドレッシング



〈組み合わせ例〉



やけど  
注意

Black Angus sirloin steak and salad brunch set

## アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット

オニオングラタンスープ・ガーリックトースト付

2,230円 (税込 2,453円)

ドリンク付

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

ピーナツオイル  
ドレッシング



※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



〈組み合わせ例〉



やけど  
注意



# PANCAKE BRUNCH

Pancake brunch set

## パンケーキのランチセット

オニオングラタンスープ・アボカド&シュリンプサラダ付

1,230円 (税込 1,353円)

ドリンク付

プラス 380円 (税込 418円)

平日ランチタイム 260円 (税込 286円)



〈組み合わせ例〉

オニオン  
ドレッシング

やけど  
注意

## 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)

## SANDWICH

- ハム
- トマト
- ベーコン
- レタス
- チキン



Clubhouse sandwich  
ハムとチキンのクラブハウスサンド  
930円 (税込 1,023円)



タルタルソース

モルト  
ピネガー

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



アイオリックリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

Assorted fried chicken and sausages  
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ  
830円 (税込 913円)



やけど  
注意

Oven-baked spinach, broccoli and egg  
ほうれん草・ブロッコリー・卵のオープン焼き  
730円 (税込 803円)



アイオリックリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

Moules-frites  
ムール・フリット  
830円 (税込 913円)

### 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。

#### スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンク



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

#### ドリンクセット

プラス  
380円 (税込 418円)  
平日ランチタイム  
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)



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)



# Sweet Strawberry

## 2nd season



カリッと香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレに甘ずっぱい苺とピスタチオのプリンを合わせ、ピーカンナッツ、ピスタチオを添えました。

Strawberry and pistachio brulee parfait

**苺とピスタチオのブリュレパフェ**

1,180円 (税込 1,298円)



苺10個を使い、ピスタチオ香るプリンとシフォンケーキ、苺のソルベ、バニラアイスクリームを重ねた目にも春らしいご褒美気分のパフェです。

Printemps parfait ~Strawberry and pistachio~

**プランタンパフェ~苺とピスタチオ~**

1,480円 (税込 1,628円)



甘ずっぱい苺とヨーグルトの相性がぴったりな季節限定ヨーグルトジャーマニーです。ピスタチオを散らしました。

Strawberry & yogurt Germany

**苺のヨーグルトジャーマニー**

980円 (税込 1,078円)



小さめのパンケーキに、苺とバナナを詰め込んだクレームブリュレを添えピスタチオを散らしました。温かいシロップをかけてどうぞ。

Pancake & strawberry petit brulee

**パンケーキ&苺のプチブリュレ**

1,580円 (税込 1,738円)



# Hot Fudge Sundae

ベルギー  
チョコレート

バナラ  
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)



Vanilla bourbon  
**バナラブルボン**  
マダガスカル産ブルボン  
バナラビーンズの  
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。

塩キャラメル  
アイスとコーヒー  
ゼリーの  
大人味



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

バナラブルボン  
アイスクリーム

Anmitsu with vanilla ice cream  
& Tokachi red beans  
**十勝あずきクリームあんみつ**  
630円 (税込 693円)



カシス  
クリーム

バナラ  
ブルボン

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



# Brulee

キャラメリゼ  
バナナ



Caramel nuts brulee  
**キャラメルナッツブリュレ**  
730円 (税込 803円)

塩キャラメル  
アイス

ベルギーチョコレート  
アイスクリーム



アサイーは、  
ブラジル・アマゾン  
原産のフルーツです。

Acai & yogurt parfait  
**アサイーと  
ヨーグルトのパフェ**  
630円 (税込 693円)

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。



バナラブルボン



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〉

# 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

バナラ  
ブルボン

# 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。> ドリンクバー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  
**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)**



VAN HOUTEN  
バンホーテンココア  
使用





Beer



※写真はイメージです。

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)



KIRIN  
 GREEN'S FREE  
 グリーンズフリー  
 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



お酒

Dassai 39  
 獺祭  
 だっさい



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)

純米大吟醸  
 磨き三割九分  
 (180ml)  
 1,090円 (税込 1,199円)

Sparkling Wine



🇪🇸 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 ボー・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 ボー・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

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

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・ビンテージは異なる場合がございます。



# Sweet Strawberry

## 2nd season



プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～

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。



NIKUVEGE  
ベジタブルカレー&雑穀ごはん



NIKUVEGE  
タイ風スパイシーライスプレート



NIKUVEGE  
ラザニアプレート



## 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」

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、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。



「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。

### 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。