KOMAZAWA

GRAND MENU

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減の推進のため
ライスを少なめで
ご希望される方は
お申し付けください。

Hospitality Restaurant
Royal Host

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ
730円+税 251kcal 塩分2.0g

Italian prosciutto ~with Parmigiano-Reggiano~
イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～
530円+税 115kcal 塩分2.1g

お食事とコーディネート
APPETIZER・SIDEDISH

Sauteed in butter with spinach and kale
ほうれん草とケールのバターソテー
730円+税 296kcal 塩分1.3g

Fried calamari and homemade fried chicken
やりいかのフリット＆フライドチキンの盛り合わせ
830円+税 826kcal 塩分2.5g

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ
730円+税 251kcal 塩分2.0g

French fries with horseradish mayonnaise sauce
フライドポテト～西洋わさびマヨネーズソース～
430円+税 782kcal 塩分1.9g

Italian prosciutto ~with Parmigiano-Reggiano~
イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～
530円+税 115kcal 塩分2.1g

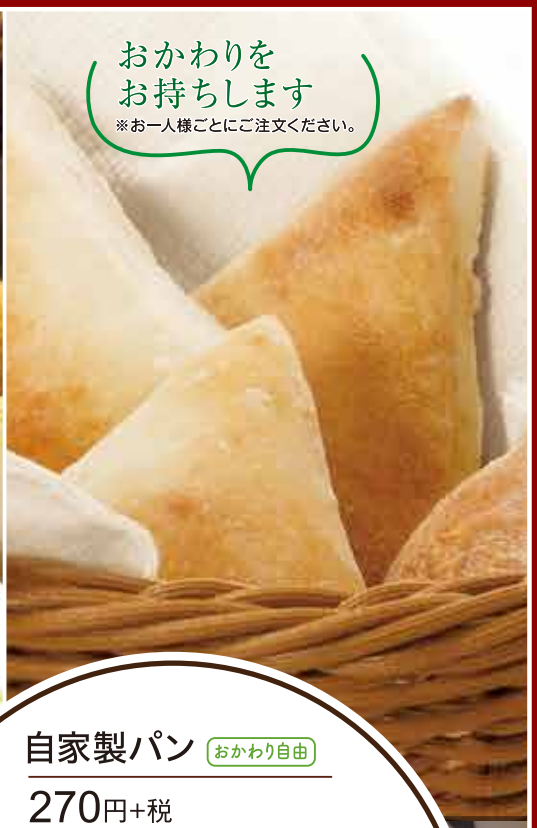
Grilled coarse-ground sausage
粗挽きソーセージのグリル
530円+税 423kcal 塩分2.3g

Fried calamari and french fries
やりいかのフリット＆ポテト
580円+税 597kcal 塩分1.9g

Homemade fried chicken and french fries
手作りフライドチキン＆ポテト
580円+税 796kcal 塩分1.9g

 ※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。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※塩分とは、食塩相当量のことです。

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。



お好みで
オリーブオイルを
つけて
お召し上がり
ください

自家製パン おかわり自由
270円+税
〈プレーン1コあたり〉70kcal 塩分0.4g

自家製パン

☑ お店で ☑ 粉から ☑ 手作り

自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます。

〈組み合わせ例〉

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

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

やけど注意

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 971kcal 塩分3.6g

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。お食事の際の目安としてご覧ください。なお、食材変更などにより数値が変わる場合がございます。

SOUP　ロイヤルホストおすすめのスープです。

国産玉ねぎの甘み

じっくり炒めて甘みをひきだした国産玉ねぎとコクのある
自社製コンソメスープをあわせました。グリエールチーズがさらに深い味わいに。

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 150kcal 塩分1.5g

※写真はイメージです。

口当たりはまろやかで、贅沢な味わい。

やけど注意

Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ～BISQUE～
630円+税 110kcal 塩分1.1g

※写真はイメージです。

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＝

Corn potage
コーンのポタージュ
430円+税 184kcal 塩分0.9g

シェアにおすすめ!
アボカド、海老、唐揚げ
ベーコン、チーズ etc…
楽しさいっぱい！
いろいろ素材のシェフサラダ

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。

オニオンドレッシング

Chef's salad for foodie
食いしんぼうのシェフサラダ
930円+税 462kcal 塩分1.8g

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。お食事の際の目安としてご覧ください。なお、食材変更などにより数値が変わる場合がございます。

サラダに使用しているフレッシュ野菜は、「国産※」です。

SALAD

●野菜分類は、日本食品標準成分表2015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。

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

オニオンドレッシング

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
530円+税　209kcal 塩分0.5g

オニオンドレッシング

Italian prosciutto salad
イタリア産生ハムサラダ
400円+税 119kcal塩分1.3g

Meat & Green

American Beef For You

CERTIFIED ANGUS BEEF

Steak from the US ★100グラム★

グレイビーソース

ピーナッツオイルドレッシング

アンガスサーロインステーキ
ケールサラダ!
ビーフとサラダが
一緒に楽しめるひとIII。

CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,630円+税 577kcal 塩分2.1g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。
※はちみつは1歳を過ぎてからお召し上がりください。（乳児はご遠慮ください）

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

自家製パン おかわり自由
270円+税
〈プレーン1コあたり〉70kcal 塩分0.4g

300円+税以上のお食事を
ご注文の方へのお得なセットです。

ドリンクバーセット
プラス330円+税
平日ランチタイム210円+税

5種類の前菜を盛り合わせで

- 蟹グラタンのココット
- サラダミックス
- レッドキャベツマリネ
- 生ハム
- ラタトゥイユ

やけど注意

オニオンドレッシング

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ
730円+税 251kcal 塩分2.0g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※塩分とは、食塩相当量のことです。

Royal Premium Set
シェフのおすすめロイヤルプレミアムセット

●お好みの前菜 ●自家製パン(又はライス) ●ドリンクバーでお楽しみください。

〈組み合わせ例〉

アンガスサーロインステーキ
～おろしゆずぽん酢ソース～

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

Homemade Bread

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

Drink Bar

Appetizer

Main Dish

アンガス サーロインステーキ 100g

美濃焼 陶板

人気のサーロインステーキを
小さめサイズで

CAB® sirloin steak (100g)
~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～

1,530円+税 387kcal 塩分2.5g

やけど注意

お好きな前菜を一品お選びください

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

じっくり炒めて甘味をひきだした国産玉ねぎと
コクのある自社製コンソメスープをあわせました。

150kcal 塩分1.5g

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ

アボカドと海老の相性良い組み合わせ

209kcal 塩分0.5g

Italian prosciutto ~with Parmigiano-Reggiano~
イタリア産生ハム～パルミジャーノレッジャーノと～

生ハムとチーズの軽い前菜

115kcal 塩分2.1g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

〈組み合わせ例〉

ロイヤルクラシック
ビーフシチュー

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

プラス 740円+税
平日ランチタイム 680円+税

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

赤ワインやブイヨンでじっくり
煮込んだビーフシチュー

やけど注意

ROYAL-classic beef stew
ロイヤルクラシックビーフシチュー
1,530円+税 687kcal 塩分1.2g

お好みでオリーブオイルをつけて、
お召し上がりください。

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

やけど注意

チキン 200g

〈組み合わせ例〉

チキンのジューシーグリル
～バター醤油ソース～

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

プラス 740円+税
平日ランチタイム 680円+税

＋

自家製
プチデザート付

プラス 150円+税

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 679kcal 塩分2.7g

プチストロベリー
ティラミス※
95kcal 塩分0.1g

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方はご遠慮ください。

※チキンは調理前のグラム数です。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

米国農務省（USDA）認定 Certified Angus Beef® 選び抜かれたアンガスビーフ

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフをチルド配送し、お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます。

高温でビーフの旨みを逃さず、香り高く焼き上げます。

CAB® ANGUS STEAK

Demiglace butter sauce
コクのある
ドミグラス バターソース

Steak from the US 225グラム

Steak from the US 1lb ワンポンド ≒450g

やけど注意

CAB® sirloin steak
アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びいただけます

225g	2,530円+税	ステーキ、つけあわせのみ 774kcal 塩分2.2g
ワンポンド（450g）	4,030円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1446kcal 塩分3.9g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

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。

※写真のステーキは225gです。※写真はイメージです。

おすすめ 肉厚！ ワンポンド

〈例〉ドミグラスバターソース
450gステーキのソースは
だし醤油 24kcal 塩分4.0g ＋ 1種類選べます

厚みがもたらす旨み
厚切りサーロイン

〈ソースのみ〉
[225g] 77kcal 塩分0.7g
[450g] 104kcal 塩分1.2g

〈ソースのみ〉
[225g] 60kcal 塩分1.0g
[450g] 78kcal 塩分1.5g

〈ソースのみ〉
[225g] 24kcal 塩分1.6g
[450g] 37kcal 塩分2.4g

〈ソースのみ〉
[225g] 49kcal 塩分2.1g
[450g] 61kcal 塩分4.1g

お食事セット 300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

自家製パン（又はライス）セット
- ●自家製パン（又はライス）
- ●ドリンクバー

プラス490円+税
平日ランチタイム430円+税

スープ（又はサラダ）自家製パンセット
- ●スープ（又はサラダ）
- ●自家製パン（又はライス）
- ●ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付
- ●お好みの前菜
- ●自家製パン（又はライス）
- ●ドリンクバー

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

オマール海老のクリームスープセット 自家製パン付
- ●オマール海老のクリームスープ
- ●自家製パン（又はライス）
- ●ドリンクバー

プラス840円+税
平日ランチタイム780円+税

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットのライス、自家製パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※ステーキは焼成前のグラム数です。

肉本来の旨みを逃さないために かたまり肉をお店で1枚ずつ手切り

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフをチルド配送

ごはんに良く合うソースと
北海道産山わさびの
醤油漬けで

CAB® sirloin steak bowl (100g)
アンガスサーロインステーキ丼
1,730円+税 980kcal 塩分5.1g
サラダ・味噌汁・漬物

※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物を含みます。

人気のサーロインステーキを小さめサイズで

おろしゆずぽん酢ソース

やけど注意

CAB® sirloin steak(100g)
~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～
1,530円+税 387kcal 塩分2.5g

スープ（又はサラダ）自家製パン（又はライス）セット
プラス 690円+税
平日ランチタイム 630円+税

〈組み合わせ例〉

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。

白 **フルボトル** 750ml
辛口／ソーヴィニヨン・ブラン
1,780円+税
585kcal 塩分0.0g

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** 750ml
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
645kcal 塩分0.0g

お酒
Lemon sour
レモンサワー
480円+税
98kcal 塩分0.0g

KIRIN'S PRIME BREW FIRST PRESS
KIRIN BEER
一番搾り

(小)380円+税
80kcal 塩分0.0g
(中)580円+税
141kcal 塩分0.0g

サイドオーダー

ライス
270円+税 302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

自家製パン おかわり自由
270円+税 〈プレーン〉1コ当たり 70kcal 塩分0.4g

お替りライス
80円+税

雑穀ごはん(160g) キヌア・チアシード etc入り
270円+税 282kcal 塩分0.0g

味噌汁
120円+税 30kcal 塩分1.7g

◆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。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

国産 黒毛和牛・黒豚 黒×黒ハンバーグステーキ

素材の良さを最大限に引き出すこだわりの配合と調理・製法

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

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

Black x Black hamburger steak
黒×黒 ハンバーグ
1,230円+税 688kcal 塩分3.4g

やけど注意

※写真のハンバーグは190gです。

Brown butter 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

Black x Black hamburger steak
黒×黒 ハンバーグ
1,230円+税 804kcal 塩分3.2g

やけど注意

※写真のハンバーグは190gです。

Grated daikon radish & mushroom teriyaki sauce

和風おろしきのこ
テリヤキソース
ハンバーグ

Black x Black hamburger steak
黒×黒 ハンバーグ
1,230円+税 715kcal 塩分4.3g

やけど注意

※写真のハンバーグは190gです。

お食事セット 300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

自家製パン(又はライス)セット

●自家製パン(又はライス)
●ドリンクバー

プラス490円+税
平日ランチタイム430円+税

スープ(又はサラダ)自家製パンセット

●スープ(又はサラダ)
●自家製パン(又はライス)
●ドリンクバー

コーンのポタージュ

イタリア産生ハムサラダ

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付

●お好みの前菜
●自家製パン(又はライス)
●ドリンクバー

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

オマール海老のクリームスープセット 自家製パン付

●オマール海老のクリームスープ
●自家製パン(又はライス)
●ドリンクバー

プラス840円+税
平日ランチタイム780円+税

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

バラエティー豊かに！ TRUE AUSSIE BEEF オーストラリア産牛肉 豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

広大な大自然に恵まれた環境で飼育された、豪州産ビーフを使用しています。

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & 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 976kcal 塩分4.4g

170g

ドミグラスソース

やけど注意

ドミグラスソース

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

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 971kcal 塩分3.6g

モッツァレラ、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

※写真はイメージです。

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 693kcal 塩分2.7g

やけど注意

Japanese-style hamburger steak ~grated daikon radish & 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 604kcal 塩分3.6g

〈組み合わせ例〉

オーブン焼きチーズハンバーグ

オマール海老のクリームスープ セット 自家製パン付 プラス840円+税 平日ランチタイム780円+税

＋

プチデザート付 プラス150円+税

自家製

プチデザート付 プラス150円+税

プチストロベリーティラミス※

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

95kcal 塩分0.1g

※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。◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

SEAFOOD
北海道オホーツク産帆立

ごはんに合う醤油ベースのソースで

猿払（さるふつ）からの美味しい帆立

オホーツク海でじっくりと育った
猿払（さるふつ）の帆立は、濃厚な甘みがあり
プリプリとした食感が特長です。

北海道産 帆立

Sizzling grilled prawns & scallop
海老と帆立のあつあつグリル
1,530円+税 373kcal 塩分2.7g

やけど注意

**スープ（又はサラダ）
自家製パン（又はライス）セット**
プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

〈組み合わせ例〉

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

北海道産 帆立

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,430円+税 820kcal 塩分3.3g

やけど注意

前菜盛り合わせセット
プラス840円+税
平日ランチタイム780円+税

〈組み合わせ例〉

お食事セット

300円+税以上のお食事を
ご注文の方へのお得なセットです。

自家製パン（又はライス）セット
- 自家製パン（又はライス）
- ドリンクバー

プラス490円+税
平日ランチタイム430円+税

スープ（又はサラダ）自家製パンセット
- スープ（又はサラダ）
- 自家製パン（又はライス）
- ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付
- お好みの前菜
- 自家製パン（又はライス）
- ドリンクバー

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

ロイヤルプレミアムセット
- お好みの前菜
- ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム580円+税

前菜盛り合わせセット
- 前菜盛り合わせ
- ドリンクバー

プラス840円+税
平日ランチタイム 780円+税

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

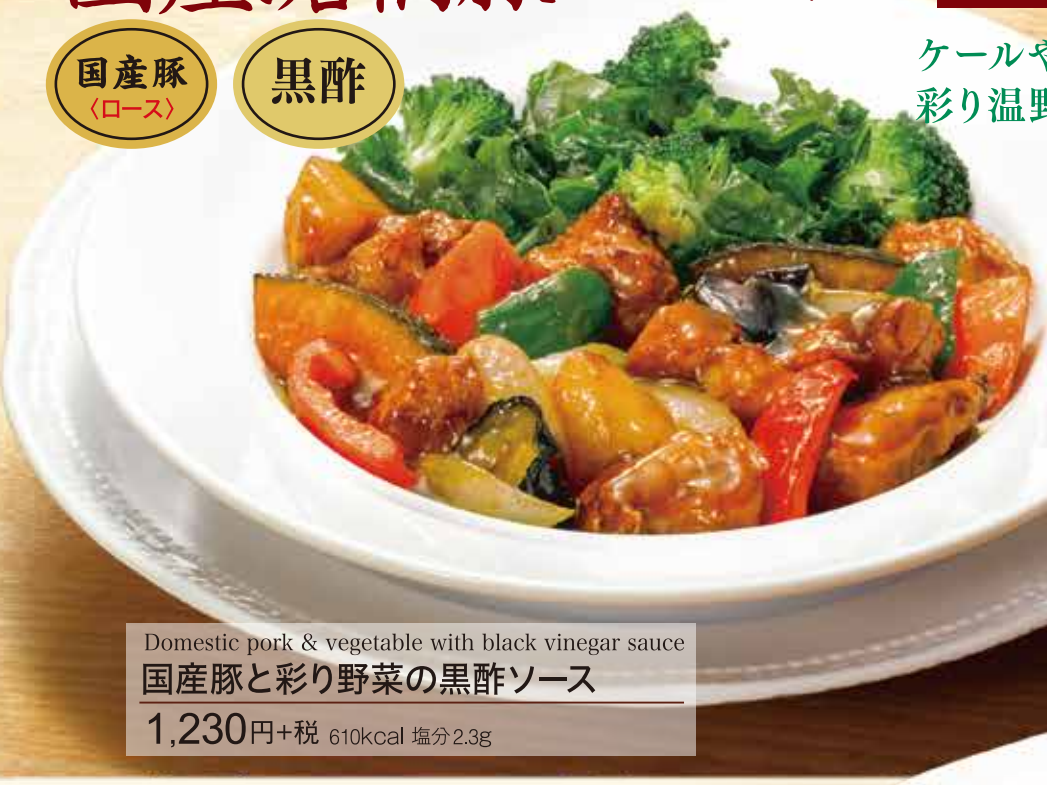
PORK
国産銘柄豚ロース

3種類のうちいずれか1種を使用しています。

北海道産	秋田県産	群馬県産ほか
ゆめの大地	十和田湖 高原ポーク桃豚	和豚(わとん)もちぶた

国産豚〈ロース〉　黒酢

ケールやブロッコリーなどの
彩り温野菜とご一緒に



Domestic pork & vegetable with black vinegar sauce
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース
1,230円+税 610kcal 塩分2.3g

Multi grain rice
雑穀ごはん(160g) キヌア、チアシードetc入り
270円+税 282kcal 塩分0.0g

上品な脂の甘みと柔らかさ

国産豚〈ロース〉　180g

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 787kcal 塩分3.1g

CHICKEN

チキン 200g

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 679kcal 塩分2.7g

肉厚でジューシーなロースの旨み

国産豚〈ロース〉

120g

Domestic pork cutlet
国産豚のロースかつ膳 特製かつソース
1,330円+税 1045kcal 塩分5.9g
ごはん・味噌汁・漬物

120g

Domestic pork cutlet with grated daikon radish
国産豚のおろしロースかつ膳 おろしゆずぽん酢ソース
1,430円+税 1028kcal 塩分6.1g
ごはん・味噌汁・漬物

※豚肉、チキンは調理前のグラム数です。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

OMELET RICE

ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab gratin
ロイヤルオムライス*with*天然海老フライ & 蟹グラタンのココット
1,830円+税 1230kcal 塩分5.3g

ロイヤル伝統のコクのある
ハッシュドビーフソース

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 921kcal 塩分4.4g

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 806kcal 塩分2.5g

CURRY

European beef curry
欧風ビーフカレー
1,330円+税 1014kcal 塩分2.9g

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
950円+税 980kcal 塩分2.3g

お食事セット

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ロイヤルプレミアムセット

●お好みの前菜
●ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム580円+税

前菜盛り合わせセット

●前菜盛り合わせ
●ドリンクバー

プラス840円+税
平日ランチタイム 780円+税

オマール海老のクリームスープセット

●オマール海老のクリームスープ
●ドリンクバー

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

プチデザート付

プラス150円+税

プチストロベリーティラミス※

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方はご遠慮ください。
95kcal 塩分0.1g

ドリンクバーセット

プラス330円+税
平日ランチタイム210円+税

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

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。

淡路島の生パスタ

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。

SPAGHETTI

チーズとポルチーニの香り、
しめじ、まいたけ、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 772kcal 塩分3.8g

白 赤 グラスワイン
380円+税

いくら、蟹、大葉、松前漬、柚子

柚子胡椒、生姜、レモン汁などで
丁寧な味付けに仕上げた和洋ミックスソース。

JAPANESE TASTE PASTA

Crab and salmon roe with Japanese-style cream spaghetti
蟹といくらの和風クリームソース
1,330円+税 549kcal 塩分5.5g

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンクバー

プラス490円+税
平日ランチタイム430円+税

野菜の食感と
ボロネーゼソースのコクが
スパゲティと良く合います

Eggplant & ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ
1,030円+税 658kcal 塩分3.5g

VEGETABLE CURRY

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＊
しめじ＊
フライドオニオン

＊揚げ調理をしています。

ベジタブルカレーには、動物性食材を直接使用していませんが、キッチン内では、他の商品と同じ調理器具、揚げ油を使用しています。

No pork No alcohol
Vegetable curry with multi grain rice
ベジタブルカレー＆雑穀ごはん
1,330円+税 572kcal 塩分3.3g

PANCAKE ロイヤルホスト伝統のパンケーキ

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 591kcal 塩分1.9g

※パンケーキのカロリー・塩分は、シロップを含みます。
※ベーキングパウダーにミョウバンは使用していません。

SANDWICH

ハム　ベーコン　チキン　トマト　レタス

Clubhouse sandwich
ハムとチキンのクラブハウスサンド
930円+税 818kcal 塩分3.3g

Homemade fried chicken and french fries
手作りフライドチキン＆ポテト
580円+税 796kcal 塩分1.9g

Grilled coarse-ground sausage
粗挽きソーセージのグリル
530円+税 423kcal 塩分2.3g

French fries with horseradish mayonnaise sauce
フライドポテト～西洋わさびマヨネーズソース付～
430円+税 782kcal 塩分1.9g

お食事セット
300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ロイヤルプレミアムセット
●お好みの前菜
●ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム580円+税

前菜盛り合わせセット
●前菜盛り合わせ
●ドリンクバー

プラス840円+税
平日ランチタイム 780円+税

スープ（又はサラダ）セット
●スープ（又はサラダ）
●ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム 530円+税

オマール海老のクリームスープセット
●オマール海老のクリームスープ
●ドリンクバー

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

ドリンクバーセット
プラス330円+税
平日ランチタイム210円+税

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

BRUNCH サラダでブランチ

〈組み合わせ例〉

Chef's salad for foodie
食いしんぼうのシェフサラダ

930円+税

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

プラス740円+税
平日ランチタイム680円+税

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

462kcal 塩分1.8g

自家製パン1コあたり 70kcal 塩分0.4g／オニオングラタンスープ 150kcal 塩分1.5g

Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。

Homemade strawberry tiramisu
**自家製ストロベリー
ティラミス**

590円+税 376kcal 塩分0.2g

Homemade strawberry tiramisu (small)
**自家製ストロベリー
ティラミス（スモール）**

420円+税 196kcal 塩分0.1g

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

バニラ
ブルボン

ベルギー
チョコレート

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー

パフェやサンデーなどのアイスは
美味しさにこだわった
ベルギー産アイスを
使っています。

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。

※塩キャラメルアイスは国産です。

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

MARRON & HOJICHA

～渋皮栗とほうじ茶～

カリッとしたクレームブリュレにマロンの甘さとほうじ茶のほろ苦さ、赤すぐりの甘酸っぱさが加わった秋を彩るパフェ。

Brulee parfait of astringent chestnut and Hojicha

渋皮栗とほうじ茶のブリュレパフェ

1,030円＋税　530kcal　塩分0.3g

※もみじの葉は飾りとして使用しています。

渋皮栗アイス、バニラアイスにほうじ茶クリームをふんわりと。温かいソースをかけて、ぬくもりと香りを感じるサンデー。

Astringent chestnut and Hojicha sundae comes with Hojicha sauce

渋皮栗とほうじ茶のサンデー ～温ほうじ茶ソース～

930円＋税　599kcal　塩分0.3g

※もみじの葉は飾りとして使用しています。

渋皮栗のアイスと艶やかな甘露煮、マロンとほうじ茶のクリームを添えて。

Anmitsu with astringent chestnut & Hojicha

季節のクリームあんみつ ～渋皮栗とほうじ茶～

830円＋税　470kcal　塩分0.2g

渋皮栗アイス、スポンジケーキ、ほうじ茶ゼリーを重ね、マロンクリームを絞ってモンブラン風に。

Mont blanc aux marrons style of astringent chestnut and Hojicha

渋皮栗とほうじ茶のモンブランパフェ

830円＋税　433kcal　塩分0.2g

※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。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※塩分とは、食塩相当量のことです。

Brulee

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
730円+税 479kcal 塩分0.3g

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。

ヨーグルトジャーマニー
680円+税 478kcal 塩分0.3g

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース

ホットファッジサンデー
830円+税 751kcal 塩分0.4g

〈組み合わせ例〉

お好きなアイスを
2つお選びください。

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス
380円+税

マダガスカル産
バニラビーンズ使用

バニラ	塩キャラメル	カシスクリーム	ベルギーチョコレート
86kcal 塩分0.1g	68kcal 塩分0.2g	68kcal 塩分0.0g	70kcal 塩分0.1g

◉アイスのカロリー・塩分は1個分の数値です。アイス以外は54kcal 塩分0.1g

Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
630円+税 317kcal 塩分0.2g

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。

VAN HOUTEN バンホーテンココア使用

お料理やデザートとご一緒にドリンクバーセット
300円+税以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス330円+税
平日ランチタイム 210円+税

ドリンクバーのみのご利用
580円+税

COFFEE

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

レインフォレスト・アライアンス認証農園産の
コーヒーを使用しています。

Hot
ホットコーヒー
コーヒー豆の主な産地
ブラジル ニカラグア ペルー

※アイスコーヒー、カフェラテ等も
レインフォレスト・アライアンス
認証農園産のコーヒーを使用しています。

レインフォレスト・アライアンス認証とは
地球環境保護のための熱帯雨林の
維持や水資源の保護、農園で働く
人々の生活向上や子供たちの
教育・医療の保障を目的とした
国際的な農園認証です。

※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、係の者にお尋ねください。

ロイヤルホストのこだわり食材

米国農務省（USDA）認定
アンガスビーフステーキ
サーティファイド・アンガス・ビーフ®

アンガス牛の中でも厳しい基準を満たした、
高品質なビーフです。

国産 黒毛和牛 黒豚
黒×黒ハンバーグ
美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

2009年誕生の人気メニュー「くろくろ」
ふっくらジューシーな焼き上がりです。

北海道オホーツク産
猿払の帆立

オホーツク海でじっくり育まれた帆立は
濃厚な甘みとプリプリの食感が特長です。

北海道、秋田県、群馬県産ほか
銘柄豚ロース
適度な脂と旨みがある国産銘柄豚

「北海道産ゆめの大地」「秋田県産十和田湖
高原ポーク桃豚」「群馬県産他和豚もちぶた」
から1種類を使用しています。

天然海老
肉厚・大ぶり海老フライ
洋食の黎明期から人気の一品

自然の生態系の中で育った“天然”海老。
食べごたえ満点の肉質と美味しさです。

淡路島の生パスタ
スパゲティ
うどん作りの技をいかした製法

生パスタならではのもちもちとした食感を
お楽しみください。

静岡県、福岡県、大分県産ほか
ケール
幅広い料理に使えるように開発された
「カリーノケール」という品種

加熱すると甘みが出て味わい深くなります。

長野県、静岡県産ほか
ロメインレタス
「ROYAL PARTNER」の取り組みから

2016年2月から、サラダに使うフレッシュ
野菜は国産を使用しています。

※天候や収穫状況により、産地や使用状況が変更になる場合があります。

サスティナブルなコーヒー
レインフォレスト・アライアンス認証
農園産コーヒー

農園に携わる人々の生活向上や
森林・野生生物を守ることにつながります。

写真はイメージです。

サラダのフレッシュ野菜は
国産を使用しています。

●野菜分類は、日本食品標準成分表2015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。

店舗で使用する主要食材の原産地を店頭に表示

※輸入食材に関しては厚生労働省から指定された検査基準をクリアし、所定の手続きを経て輸入されたもののみ使用しています。

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。

※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、係の者にお尋ねください。

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減の推進のため
ライスを少なめで
ご希望される方は
お申し付けください。

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。

Mar.4.2020. 駒

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
380円+税
白…91kcal 塩分0.0g
赤…91kcal 塩分0.0g

白 赤 デキャンタ
（グラスワイン約4杯分）
1,080円+税
白…365kcal 塩分0.0g
赤…365kcal 塩分0.0g

Sparkling Wine

コドーニュ クラシコ・セコ
クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。
ハーフボトル（375ml）
※グラス約3杯分
1,080円+税
304kcal 塩分0.0g

Beer

KIRIN'S PRIME BREW FIRST PRESS
KIRIN BEER
一番搾り
（小）380円+税
80kcal 塩分0.0g
（中）580円+税
141kcal 塩分0.0g

一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール

零ICHI
キリン ゼロイチ（334ml）
380円+税
30kcal 塩分0.1g

キリン
クラシックラガー
（中ビン）
580円+税
205kcal 塩分0.0g

ハイボール・サワー・日本酒

Wiskey soda
ハイボール
480円+税
121kcal 塩分0.1g

お酒
Lemon sour
レモンサワー
480円+税
98kcal 塩分0.0g

Dassai 39
獺祭
だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
（180ml）
980円+税
198kcal 塩分0.0g

◆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。

Wine List

White

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。

白 フルボトル 750ml
辛口／ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円+税
585kcal 塩分0.0g

コンチリオ デッレ・ヴェネツィエ ピノ・グリージョ

白桃やバナナのような果実の香り。
味わいはドライでフレッシュな白ワインです。

白 フルボトル750ml
1,980円+税
593kcal 塩分0.1g

ピエール&レミー・ゴーティエ シャルドネ

柑橘や白い花のさわやかな香り。
華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

白 フルボトル 750ml
2,480円+税
608kcal 塩分0.1g

Red

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 750ml
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
645kcal 塩分0.0g

コンチリオ ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ テロルデゴ

テロルデゴは「Tiroler Gold（チロルの黄金）」という語源を持つ固有品種。
すっきりした果実味となめらかなタンニンを楽しめます。

赤 フルボトル 750ml
1,980円+税
615kcal 塩分0.0g

ピエール&レミー・ゴーティエ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く濃いルビー色。
芳醇な果実香でしっかりした味わいの赤ワインです。

赤 フルボトル 750ml
2,480円+税
660kcal 塩分0.0g

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ
730円+税 251kcal 塩分2.0g