Grand Menu

店舗により価格が異なります。
掲載の価格と異なる店舗がございます。ご了承ください。
マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

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

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

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「伝統の味」

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
450円+税 154kcal 塩分1.5g

※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＝

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～
580円+税 110kcal 塩分1.1g

※写真はイメージです。

＼粒コーン入り／

Corn potage
コーンのポタージュ
380円+税 184kcal 塩分0.9g

SALAD

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

Italian prosciutto salad
イタリア産 生ハムサラダ
480円+税 198kcal 塩分1.9g

ピーナッツオイルドレッシング

Kale salad
ケールサラダ ～ピーナッツオイルドレッシング～
580円+税 224kcal 塩分0.7g

＼ケールサラダのドレッシング／

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。
ケールと相性抜群のドレッシングです。

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
480円+税 200kcal 塩分0.5g

※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。

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

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

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 foodie
食いしんぼうのシェフサラダ
880円+税
オニオンドレッシングの場合：508kcal 塩分2.0g
オリーブオイルの場合：636kcal 塩分2.0g

Meat & Green

American Beef For You
CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND
Steak from the US ★100★ グラム

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

CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,580円+税 585kcal 塩分2.1g

BREAD

しっとりふっくら
周りはカリッと

English-style bread
英国風パン
200円+税 216kcal 塩分1.0g

Garlic toast with basil flavored
ガーリックトースト～バジルの香り～
300円+税 272kcal 塩分1.3g

食物繊維たっぷり!

Bread
低糖質パン
250円+税 164kcal 塩分0.7g

糖質 9.3g
同量（100gあたり）の
当社「英国風パン」比較
糖質約50%OFF

食物繊維 8.5g

上記数値は、パン1個（47g）
あたり（バター除く）、表示値は
サンプル品による分析値

大豆粉、ふすま等を
使ったもっちり
した噛み応え

※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。

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
780円+税 377kcal 塩分0.8g

オニオンドレッシング

やけど注意

Crab, potato and macaroni gratin
ちいさなあつあつ鉄板 蟹グラタン
～じゃがいも・マカロニ入り～
680円+税 439kcal 塩分1.6g

Italian prosciutto salad
イタリア産 生ハムサラダ
480円+税 198kcal 塩分1.9g

やけど注意

お食事とコーディネート 自分好みの楽しさを！

Beef stew
小さめ！新登場
お食事とご一緒に

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
780円+税 377kcal 塩分0.8g

やけど注意

Cold consommé jelly & flan
with salmon roe, crab and shrimp
冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
580円+税 134kcal 塩分1.1g

冷製

Fried calamari
やりいかのフリット
480円+税 189kcal 塩分0.9g

Homemade fried chicken
手作りフライドチキン
380円+税 387kcal 塩分0.9g

Garlic toast with basil flavored
ガーリックトースト～バジルの香り～
300円+税 272kcal 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
780円+税 841kcal 塩分2.4g

Crab, mayonnaise and corn pizza
ちいさな蟹マヨコーンのピザ
680円+税 361kcal 塩分1.8g

Mini pizza
ちいさなピザ ～ベーコン、コーン、オニオン～
480円+税 292kcal 塩分1.6g

※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。

Garlic toast with basil flavored
ガーリックトースト～バジルの香り～
300円+税 272kcal 塩分1.3g

Gathering platter
ギャザリング・プラッター
2,480円+税 1104kcal 塩分4.3g

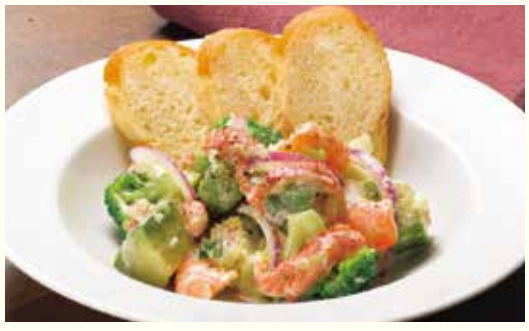
APPETIZER・SIDEDISH

Crab, potato and macaroni gratin
ちいさなあつあつ鉄板 蟹グラタン～じゃがいも・マカロニ入り～
680円+税 439kcal 塩分1.6g

Sauteed in butter with spinach and kale
ほうれん草とケールのバターソテー
680円+税 292kcal 塩分1.3g

French fries with garlic mayonnaise
フライドポテト
～アイオリクリームソース付～
380円+税 796kcal 塩分1.8g

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～
480円+税 117kcal 塩分2.1g



Broccoli, avocado, shrimp and crab deli salad with sliced baguette
ブロッコリー・アボカド・海老・蟹のデリサラダ
～薄切りバゲット添え～
680円+税 242kcal 塩分0.9g

Grilled coarse-ground sausage
粗挽きソーセージのグリル
480円+税 366kcal 塩分2.2g

Gathering platter
ギャザリング・プラッター
2,480円+税 1104kcal 塩分4.3g

◆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。 ※塩分とは、食塩相当量のことです。

Special Set

スペシャルセット　おすすめ料理で楽しいお食事を

選べるプチデザート、ドリンクバーまで付いたセットでお楽しみください。

かたまり肉をお店で手切り

〈組み合わせ例〉

CAB® sirloin steak
アンガスサーロインステーキ

2,480円+税　ステーキ、つけあわせのみ 774kcal 塩分2.2g
※カロリー及び塩分はソースを含みません。

＋ **スペシャルセット** ライス付 又は パン付

プラス 890円+税
平日ランチタイム 830円+税

ソースをお選びいただけます

- 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

〈組み合わせ例〉

CAB® sirloin steak with deep fried prawn & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキ 100g
＆天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,180円+税　ステーキ、つけあわせのみ 740kcal 塩分2.3g
※カロリー及び塩分はソースを含みません。

＋ **スペシャルセット** ライス付 又は パン付

プラス 890円+税
平日ランチタイム 830円+税

ソースをお選びいただけます

- 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

 ◎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、パン、スープ、サラダ、デザート、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・ハンバーグは焼成前のグラム数です。

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。

選べる プチ デザート

ほろにが カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

ちいさな スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

国産黒毛和牛・黒豚ハンバーグステーキ

〈組み合わせ例〉

Black x Black hamburger steak

250gグランスター黒×黒ハンバーグ
3種類のハンバーグからお選びいただけます

1,480円+税

＋ **スペシャルセット** ライス付 又は パン付

プラス 890円+税
平日ランチタイム 830円+税

和風おろしきのこ テリヤキソース ハンバーグ
867kcal 塩分4.8g

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
957kcal 塩分3.7g

ガーリック香る ガーリッククリームソース ハンバーグ
840kcal 塩分4.0g

※カロリー及び塩分はソース・トッピングを含みます。

Seafood doria with shrimp & scallop

海老と帆立のシーフードドリア

〈組み合わせ例〉

1,380円+税 809kcal 塩分3.3g

＋ **スペシャルセット**

プラス 790円+税
平日ランチタイム 730円+税

北海道産 帆立

スペシャルセット ライス付 又は パン付

- ロイヤルのオニオングラタンスープ
- サラダ
- ライス（パンに替えられます）
- 選べるプチデザート
- ドリンクバー

プラス 890円+税
平日ランチタイム 830円+税

スペシャルセット

- ロイヤルのオニオングラタンスープ
- サラダ
- 選べるプチデザート
- ドリンクバー

プラス 790円+税
平日ランチタイム 730円+税

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

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
[250g]840kcal 塩分4.0g

やけど注意

3種よりお選びいただけます

Black x Black hamburger steak
250g グランスター
黒×黒 ハンバーグ
1,480円+税

和風おろしきのこ テリヤキソース ハンバーグ
Grated daikon radish & mushroom teriyaki sauce
[250g]867kcal 塩分4.8g

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
[250g]957kcal 塩分3.7g

Regular 190g

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
[190g]714kcal 塩分4.3g

やけど注意

3種よりお選びいただけます

Black x Black hamburger steak
190g レギュラー
黒×黒 ハンバーグ
1,180円+税

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
[190g]804kcal 塩分3.2g

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
[190g]687kcal 塩分3.4g

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。

お得なお食事セット

ライス大盛無料　ライス少なめ承ります

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム 390円+税

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)
ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム 580円+税

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)
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

オマール海老のクリームスープセット ライス付

オマール海老のクリームスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス790円+税
平日ランチタイム 730円+税

サイドオーダー

ライス
200円+税
302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

英国風パン
200円+税
216kcal 塩分1.0g

お替りライス
80円+税

低糖質パン
250円+税
164kcal 塩分0.7g

雑穀ごはん(160g)
250円+税
282kcal 塩分0.0g

味噌汁
100円+税
30kcal 塩分1.7g

◎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、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。※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 170g

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。

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

1,580円+税 968kcal 塩分3.5g

Sukiyaki style of wagyu beef and humburger steak

黒毛和牛とハンバーグのすき焼き～紙鍋仕立て～

1,780円+税 1007kcal 塩分5.3g

※ハンバーグの牛肉は豪州産です。

Oven simmered hamburger steak topped with cheese ～demiglace sauce～

オーブン焼きチーズハンバーグ

1,180円+税 709kcal 塩分2.7g

※写真はイメージです。

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

1,180円+税 975kcal 塩分4.4g

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

880円+税 603kcal 塩分3.6g

セットのライスは

英国風パンに替えられます。

プラス 50円+税
雑穀ごはん(160g)に替えられます。

キヌア、チアシードetc入り

プラス 50円+税
低糖質パンに替えられます。
大豆粉、ふすま等を使ったもっちりした噛み応え

食物繊維たっぷり！

糖質 9.3g
同量(100gあたり)の当社「英国風パン」比較 糖質約50%OFF

食物繊維 8.5g

上記数値は、パン1個(47g)あたり(バター除く)、表示値はサンプル品による分析値

※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。◎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

CAB® sirloin steak

アンガスサーロインステーキ

※写真のステーキは225gです。

ソースをお選びいただけます

225g 2,480円+税 ステーキ、つけあわせのみ 774kcal 塩分2.2g

※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。

〈ソースのみ〉
[225g] 82kcal 塩分0.7g
[450g]112kcal 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

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。

お得なお食事セット

ライス大盛無料　ライス少なめ承ります

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム 390円+税

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)
ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム 580円+税

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)
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

オマール海老のクリームスープセット ライス付

オマール海老のクリームスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス790円+税
平日ランチタイム 730円+税

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット ライス付

冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス790円+税
平日ランチタイム 730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、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。

厚みがもたらす旨み
ワンポンド450gステーキ

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
24kcal 塩分4.0g

おすすめ 肉厚！

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

ワンポンド（450g）	3,980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。

※写真はイメージです。
※写真のステーキはワンポンド450gです。

ステーキと人気洋食のコンビネーション

CAB® 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

ソースをお選びいただけます

225g	3,180円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1114kcal 塩分3.4g
ワンポンド（450g）	4,680円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1786kcal 塩分5.1g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真のステーキは225gです。

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

やけど注意

CAB® sirloin steak with grilled prawn & 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

ソースをお選びいただけます

225g	2,980円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1033kcal 塩分3.4g
ワンポンド（450g）	4,480円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1706kcal 塩分5.1g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真のステーキは225gです。

やけど注意

※調理機器によりステーキに格子の焼き目がつかない場合があります。◆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。

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ。

CAB® 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～
1,780円+税 1028kcal 塩分4.9g

人気のサーロインステーキを小さめサイズで

CAB® 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～
1,480円+税 394kcal 塩分2.5g

CAB® sirloin steak bowl
アンガスサーロインステーキ丼
1,680円+税 990kcal 塩分5.2g
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。

CAB® sirloin steak, deep fried prawn & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキと 天然海老フライ＆紅ずわい蟹のクリームコロッケ膳
2,480円+税 1156kcal 塩分6.2g
ごはん・味噌汁・漬物 ※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物を含みます。

 ※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。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。※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。

Meat & Green

アンガスサーロインステーキと
ケールサラダ、チキン、海老を
一緒に楽しめるプレート。

American Beef For You

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

Steak from the US ★100★ グラム

Gathering platter
ギャザリング・プラッター
2,480円+税 1104kcal 塩分4.3g

サーロインステーキ&洋食 小さめのステーキでどうぞ

Demiglace butter sauce
コクのある ドミグラス バターソース
〈ソースのみ〉82kcal 塩分0.7g

Garlic cream sauce
ガーリック香る ガーリック クリームソース
〈ソースのみ〉60kcal 塩分1.0g

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce
さっぱりと おろしゆずぽん酢ソース
〈ソースのみ〉24kcal 塩分1.6g

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
〈ソースのみ〉49kcal 塩分2.1g

やけど注意

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

CAB® 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
ソースをお選びいただけます
100g 2,180円+税 ステーキ、つけあわせのみ 740kcal 塩分2.3g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

CAB® sirloin steak with grilled prawn & 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
ソースをお選びいただけます
100g 1,980円+税 ステーキ、つけあわせのみ 660kcal 塩分2.2g

お得なお食事セット
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。

ライス大盛無料　ライス少なめ承ります

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）
ドリンクバー
プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセットライス付
冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー
プラス790円+税
平日ランチタイム 730円+税

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット
冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ドリンクバー
プラス690円+税
平日ランチタイム 630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

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税
ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g
ちいさなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎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、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。◆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。

黒毛和牛ステーキ

北海道産 帆立

オホーツク産 猿払(さるふつ)からの 帆立

※お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。

黒毛和牛 ZEN

丁寧に焼き上げた黒毛和牛ステーキご飯に
北海道産山わさびの醤油漬けを添えました。
香り豊かな舞茸、ぶなしめじ、
栗の甘露煮をご一緒に。

やけど注意

柔らかで旨みのある

黒毛和牛

季節のおすすめメニュー開催中
こちらの商品は販売を休止しております。

和牛 60g

ちいさなスイートポテト 長島紅美人100%使用

Wagyu beef ZEN

黒毛和牛ZEN

Japanese black beef steak on rice & grilled prawns and scallop on hot paper plate (small)
(served with salad, miso soup & pickles)

和牛ステーキご飯 ＆海老と帆立のあつあつグリル(小)

サラダ・味噌汁・漬物・スイートポテト付

2,480円+税 1171kcal 塩分6.3g ※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物、スイートポテトを含みます。

黒毛和牛 すき焼き丼

和牛

温泉卵

Sukiyaki style of wagyu beef bowl

黒毛和牛のすき焼き丼

サラダ・味噌汁・漬物・温泉卵

1,780円+税 1056kcal 塩分4.8g

※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物、温泉卵を含みます。

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

プラス プチ・ハッピーデザート

ほろにがカフェゼリー 150円+税
131kcal 塩分0.1g

ちいさなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g

 ※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。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。※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。

黒毛和牛すき焼き

旨みとコクのある黒毛和牛と
ジューシーなハンバーグの美味しさを
掛け合わせました。
お好みで温泉卵をのせて
お召し上がりください。

Sukiyaki style of wagyu beef and humburger steak

黒毛和牛とハンバーグのすき焼き～紙鍋仕立て～

※ハンバーグの牛肉は豪州産です。

1,780円+税 1007kcal 塩分5.3g

天然海老フライ
紅ずわい蟹の
クリームコロッケ

Sukiyaki style of wagyu beef ZEN

黒毛和牛のすき焼きZEN

Sukiyaki style of wagyu beef, deep fried prawn & crab cream croquette
(served with soft boiled egg, rice, miso soup & pickles)

黒毛和牛すき焼き・天然海老フライ
&紅ずわい蟹のクリームコロッケ

ごはん・味噌汁・漬物・温泉卵

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物、温泉卵を含みます。

2,680円+税 1268kcal 塩分6.6g

◎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、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。◆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。

SEAFOOD

国産真鯛

海老、いくら etc…パエリア仕立て

サフランライスに野菜をちりばめ、
魚介のブイヨンでオーブン焼きに。
真鯛、海老のグリル、いくら、
ムール貝をのせました。

Italian prosciutto salad
イタリア産 生ハムサラダ
480円+税 198kcal 塩分1.9g

オニオンドレッシング

しっとり仕上げのサフランライス

国産真鯛

〈組み合わせ例〉

アイオリクリームソース
（ガーリックマヨネーズ）

お好みでレモンを搾って
ソースをつけながら召し上がれ。

やけど注意

Red sea bream, prawns and salmon roe paella
真鯛・海老・いくらのパエリア仕立て
1,780円+税 619kcal 塩分3.6g

※写真はイメージです。

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
1,380円+税 809kcal 塩分3.3g

やけど注意

◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。◆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。

真鯛と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

北海道産
帆立

国産真鯛

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。

やけど注意

Sizzling grilled red sea bream, prawns
and scallop with warm vegetable

真鯛・海老・帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,780円+税 449kcal 塩分3.0g

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

1,580円+税 831kcal 塩分6.8g

ごはん・味噌汁・漬物・松前漬&いくら

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物
松前漬&いくらを含みます。

120g

気仙沼産
メカジキ

北海道産
帆立

猿払（さるふつ）からの美味しい帆立

Sizzling grilled prawns & scallop with warm vegetable

海老と帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,480円+税 366kcal 塩分2.6g

やけど注意

お得なお食事セット

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。

ライス大盛無料　ライス少なめ承ります

ライスセット

ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム 390円+税

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）
ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム 580円+税

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット

冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

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
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム 530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

※メカジキは調理前のグラム数です。◎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、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。

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

SPAGHETTI

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

〈組み合わせ例〉

Eggplant & ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ
980円+税 701kcal 塩分2.7g

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
1,080円+税 815kcal 塩分3.0g

パスタにおすすめ！
ガーリックトーストセット

グリーンサラダ
ガーリックトースト(ハーフ)
ドリンクバー

プラス 590円+税
平日ランチタイム 490円+税

ガーリックトースト(ハーフ)
136kcal 塩分0.6g

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

お酒

Lemon sour
レモンサワー
480円+税
99kcal 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。◆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。

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。

JAPANESE TASTE PASTA

Mini pizza
ちいさなピザ ～ベーコン、コーン、オニオン～
480円+税 292kcal 塩分1.6g

やけど注意

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。

Crab and salmon roe with Japanese-style cream spaghetti
蟹といくらの和風クリームソース
1,280円+税 590kcal 塩分4.7g

黒毛和牛とケール、きのこ
紀州産梅の酸味、かつおと昆布だしを
きかせた、まろやかなソースが
黒毛和牛の旨みを引き立てます。

和牛

Wagyu beef and mushroom with Japanese-style sauce spaghetti
黒毛和牛ときのこの和風ソース
1,480円+税 685kcal 塩分4.9g

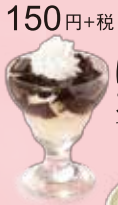
お得なお食事セット
300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット
冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

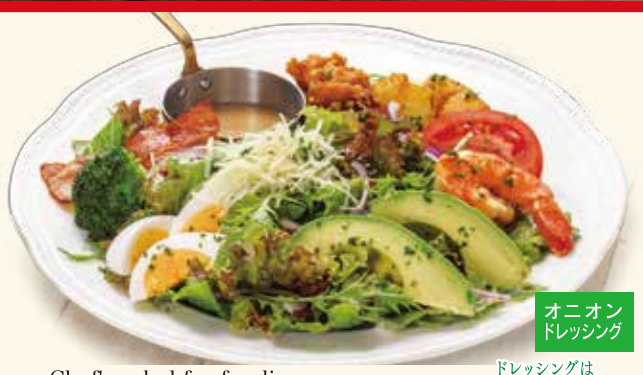
ドリンクバーセット
プラス330円+税
平日ランチタイム 210円+税

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税



ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

ちいさなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g



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
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。

880円+税
オニオンドレッシングの場合：508kcal 塩分2.0g
オリーブオイルの場合：636kcal 塩分2.0g

◎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、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。

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

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
1,180円+税 787kcal 塩分3.1g

雑穀ごはんセット
雑穀ごはん(160g)
ドリンクバー
プラス530円+税
平日ランチタイム
440円+税

キヌア、チアシードetc入り

ケールやブロッコリーなどの彩り温野菜とご一緒に

国産豚〈ロース〉　黒酢

Domestic pork & vegetable with black vinegar sauce
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース
1,180円+税 609kcal 塩分2.3g

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
1,280円+税 1046kcal 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
1,380円+税 1028kcal 塩分6.1g
ごはん・味噌汁・漬物

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物を含みます。

◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。◆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。

BEEF STEW＆洋食

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

Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette
**ちいさなビーフシチューと天然海老フライ
＆ 紅ずわい蟹のクリームコロッケ**

1,780円+税 1012kcal 塩分3.3g

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**

1,780円+税 1208kcal 塩分5.2g

CHICKEN

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～

780円+税 683kcal 塩分2.7g

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～**

980円+税 922kcal 塩分4.4g

お得なお食事セット

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。

ライス大盛無料　ライス少なめ承ります

ライスセット

ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム390円+税

セットのライスは

プラス 50円+税
雑穀ごはん(160g)に
替えられます。

キヌア、チアシードetc入り

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
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム530円+税

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）
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630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690円+税
平日ランチタイム630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

※チキン、豚肉は焼成前のグラム数です。◎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、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。

CURRY

Green salad
グリーンサラダ
100円+税 78kcal 塩分0.3g
〈組み合わせ例〉

口あたりまろやかでビーフの旨み、
スパイスの余韻あふれるカレー

European beef curry
欧風ビーフカレー
1,280円+税 1007kcal 塩分2.9g

カシミールビーフカレー
伝統のカレー

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,280円+税 891kcal 塩分3.1g

ビーフ ジャワカレー
昭和40年代誕生

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
900円+税 973kcal 塩分2.3g

お得なお食事セット
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。

スープセット
コーンのポタージュ
ドリンクバー

プラス 540円+税
平日ランチタイム 480円+税

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 690円+税
平日ランチタイム 630円+税

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット
冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ドリンクバー

プラス 690円+税
平日ランチタイム 630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

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税

ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

ちいさな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎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、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。

STEAK PILAF

American Beef For You

SINCE 1978 CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

アンガス サーロインステーキ 100g

〈組み合わせ例〉

やけど注意

旨みを逃さず焼き上げたアンガスビーフに
バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ

CAB® 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～

1,780円+税 1028kcal 塩分4.9g

DORIA

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリア

やけど注意

Cosmopolitan doria

コスモドリア

880円+税 796kcal 塩分2.6g

北海道産 帆立

やけど注意

Seafood doria with shrimp & scallop

海老と帆立のシーフードドリア

1,380円+税 809kcal 塩分3.3g

SEAFOOD PAELLA

しっとり仕上げの サフランライス

国産真鯛、海老、いくら etc… パエリア仕立て

サフランライスに野菜をちりばめ、
魚介のブイヨンでオーブン焼きに。
真鯛、海老のグリル、いくら、
ムール貝をのせました。

国産真鯛

アイオリクリームソース
（ガーリックマヨネーズ）

お好みでレモンを搾って
ソースをつけながら召し上がれ。

やけど注意

Red sea bream, prawns and salmon roe paella

真鯛・海老・いくらのパエリア仕立て

1,780円+税 619kcal 塩分3.6g

※写真はイメージです。

※ステーキは焼成前のグラム数です。◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。 ◆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。

BRUNCH SET

Chef's salad for foodie brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット
1,280円+税

ドリンクバー付

プラス330円+税　平日ランチタイム 210円+税

食いしんぼうのシェフサラダ
オニオングラタンスープ
ガーリックトースト（ハーフ）

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。

食いしんぼうのシェフサラダ
オニオンドレッシングの場合：508kcal 塩分2.0g
オリーブオイルの場合：636kcal 塩分2.0g

ガーリックトースト（ハーフ）136kcal 塩分0.6g／オニオングラタンスープ 154kcal 塩分1.5g

CAB® sirloin steak 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
1,980円+税

ドリンクバー付

プラス330円+税　平日ランチタイム 210円+税

アンガスサーロインステーキサラダ
オニオングラタンスープ
ガーリックトースト（ハーフ）

アンガスサーロインステーキサラダ
585kcal 塩分2.1g

ガーリックトースト（ハーフ）136kcal 塩分0.6g／オニオングラタンスープ 154kcal 塩分1.5g

Pancake brunch set

パンケーキのブランチセット
1,180円+税

ドリンクバー付

プラス 330円+税
平日ランチタイム 210円+税

パンケーキ
オニオングラタンスープ
アボカド＆シュリンプサラダ

パンケーキ 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。

アボカド&シュリンプサラダ 200kcal 塩分0.5g／オニオングラタンスープ 154kcal 塩分1.5g

 ◎カロリー及び塩分にはセットのガーリックトースト、スープ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※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。

LIGHT MEAL

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。

動物性食材を使用していない自社製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。

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
1,280円+税 565kcal 塩分3.3g

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
450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
880円+税 833kcal 塩分3.4g

お得なお食事セット

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。

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンクバー

プラス540円+税
平日ランチタイム480円+税

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690円+税
平日ランチタイム630円+税

冷製コンソメジュレ＆フラン仕立てセット

冷製コンソメジュレ＆フラン仕立て
～いくら・蟹・海老～
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630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

プラス プチ・ハッピーデザート

150円+税

ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

ちいさなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎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。

Sweet Strawberry

1st season 【3月中旬まで】

フランス風苺のショートケーキ「フレジェ」に見立て、カスタード、バニラアイスクリーム、苺、シフォンケーキを重ね、艶やかなラズベリーソースで仕上げました。

1st season 限定

Fraisier style strawberry parfait

フレジェ仕立ての苺パフェ

780円＋税　446kcal 塩分0.2g

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレから始まる幸せのひととき。様々な素材が織りなす見た目も楽しい人気のパフェです。

Strawberry brulee parfait

苺のブリュレパフェ

880円＋税　479kcal 塩分0.3g

苺とヨーグルトの相性ぴったりな季節限定ヨーグルトジャーマニーです。

Strawberry yogurt Germany

苺のヨーグルトジャーマニー

780円＋税　397kcal 塩分0.2g

紅茶が香るシフォンケーキと苺の盛り合わせデザートです。

Tea chiffon cake with strawberry sorbet

紅茶のシフォンケーキ ～苺のソルベ添え～

680円＋税　363kcal 塩分0.3g

サクサクのパイとカスタードを合わせたミルフィーユ仕立てのパフェです。

1st season 限定

Fresh strawberry and crispy pie parfait

苺のミルフィーユパフェ

780円＋税　494kcal 塩分0.4g

2nd season

【3月中旬から】

2種のデザートが替わります

2nd seasonもぜひお楽しみください。

※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。

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

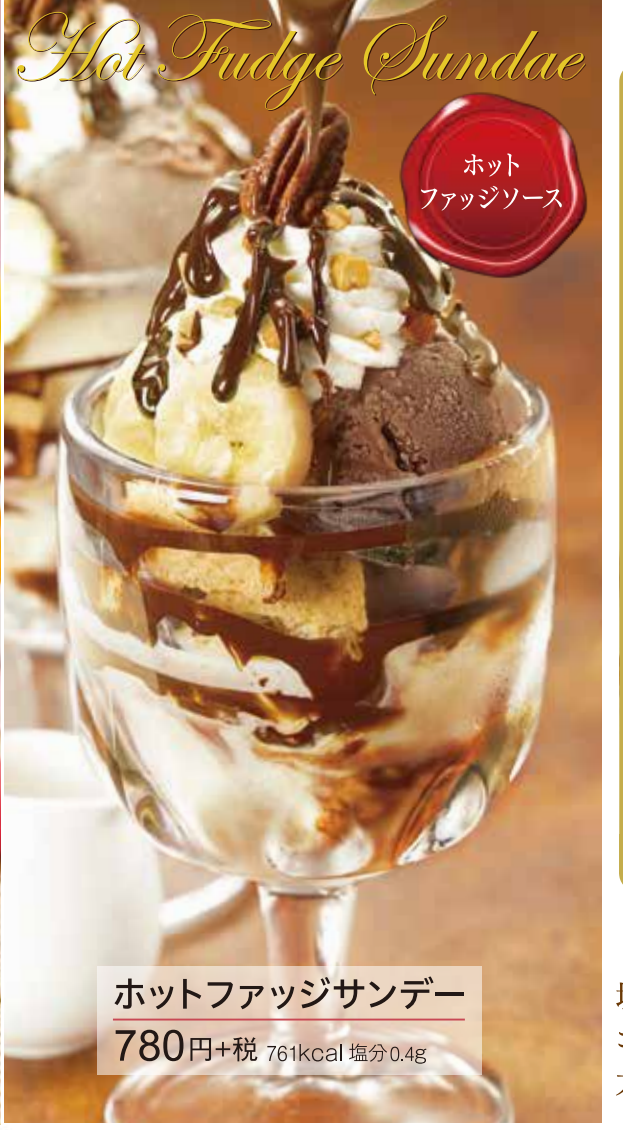
Yogurt Germany

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
630円+税 490kcal 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
780円+税 761kcal 塩分0.4g

Brulee

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
680円+税
496kcal 塩分0.3g

Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
580円+税 319kcal 塩分0.2g

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
580円+税 282kcal 塩分0.2g

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
580円+税 286kcal 塩分0.4g

Sweet Assort

甘くほろ苦く
とろける味わい

Assorted dessert
デザート盛り合わせ
1,080円+税 737kcal 塩分0.3g

※カロリー・塩分はカシスクリーム&バニラブルボンの場合。

お好きなアイスを2つお選びください。

マダガスカル産
バニラビーンズ使用

バニラブルボン	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	69kcal 塩分0.0g	70kcal 塩分0.1g

〈組み合わせ例〉

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

◉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

COFFEE

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。

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
460円+税

※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。 CCDC

ロイヤルホストのこだわり食材

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。

宮城県気仙沼産
メカジキ

寒い時期に獲れた脂ののったメカジキ

厚めの切り身をグリル。ごはんに良く合う
ジンジャーバターソースでご用意しました。

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。

米国農務省(USDA)認定
CAB®サーロインステーキ

選び抜かれた
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。

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。

黒毛和牛
和牛ステーキご飯

柔らかで旨みのある黒毛和牛

丁寧に焼き上げた黒毛和牛に北海道産
山わさびの醤油漬けを添えました。

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。

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。

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

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。

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

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

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

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

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

653kcal 塩分0.0g

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

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

キリン クラシックラガー (中ビン)

580円+税

205kcal 塩分0.0g

零ICHI

キリン ゼロイチ

(334ml)

380円+税

30kcal 塩分0.1g

一番搾り製法 ALC.0.00% ノンアルコール

ハイボール・サワー・日本酒

Whiskey soda

ハイボール

480円+税

122kcal 塩分0.1g

お酒

Lemon sour

レモンサワー

480円+税

99kcal 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。

◆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。

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

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

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 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

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

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 653kcal 塩分0.0g

※ラベル・ビンテージは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。
◆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。