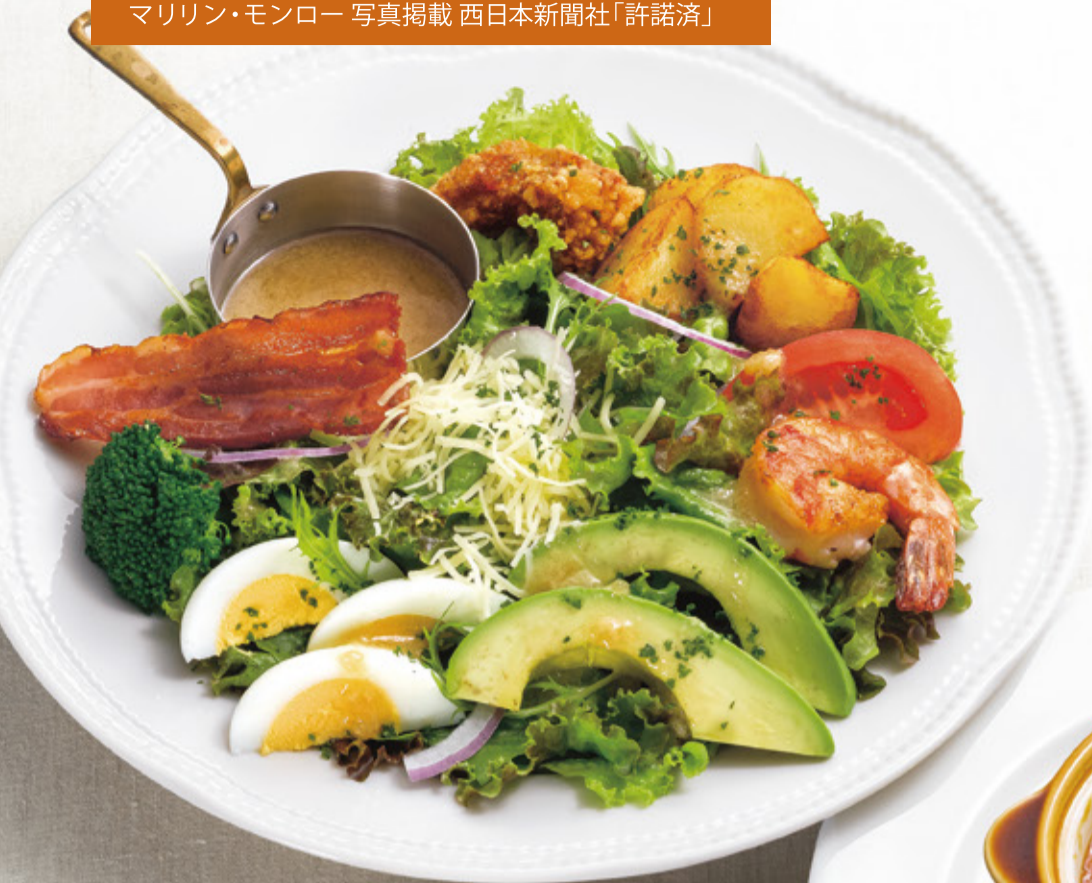


店舗により価格が異なります。  
掲載の価格と異なる店舗がございます。ご了承ください。  
マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

# Grand Menu

感謝の想い  
**50周年**

2021年12月28日に  
誕生50周年を迎えます



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。



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

450円(税込495円) 154kcal 塩分1.5g

やけど  
注意

※写真はイメージです。

## 口当たりはまる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～

580円(税込638円) 110kcal 塩分0.8g

やけど  
注意

※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

380円(税込418円) 184kcal 塩分0.9g

粒コーン入り

# 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。



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!

## Chef's salad for foodie 食いしんぼうのシェフサラダ

880円(税込968円)

オニオンドレッシングの場合: 513kcal 塩分2.0g  
オリーブオイルの場合: 641kcal 塩分2.0g

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。



※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

# 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。

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。

Italian prosciutto salad  
イタリア産生ハムサラダ  
480円 (税込 528円) 198kcal 塩分 1.9g

オニオン  
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 (税込 638円) 224kcal 塩分 0.7g

ピーナッツオイル  
ドレッシング

Avocado & shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ  
480円 (税込 528円) 200kcal 塩分 0.5g

オニオン  
ドレッシング

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。

# Meat & Green



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 (税込 1,738円) 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 (税込 220円) 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 (税込 330円) 272kcal 塩分 1.3g

食物繊維たっぷり!



Bread  
低糖質パン  
250円 (税込 275円) 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  
使ったもちり  
した噛み応え



Italian prosciutto salad  
イタリア産生ハムサラダ  
480円 (税込 528円)  
198kcal 塩分 1.9g

Small beef stew  
ちいさなビーフシチュー  
780円 (税込 858円)  
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 (税込 748円)  
439kcal 塩分 1.6g

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!



冷製

Cold consomme jelly & flan  
with sea urchin and salmon roe  
冷製コンソメジュレ  
& フラン仕立て～うに・いくら～  
580円 (税込 638円) 134kcal 塩分 1.1g



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  
680円 (税込 748円)  
503kcal 塩分 1.8g



宮城県・石巻湾  
もものうら おぎのはま  
桃浦・荻浜地区  
の牡蠣

濃厚な旨みを  
閉じ込めました!



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 (税込 748円) 242kcal 塩分 0.9g



アイオリックリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

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 (税込 858円) 857kcal 塩分 2.5g

Deep fried oysters  
宮城県産 牡蠣フライ  
480円 (税込 528円) 286kcal 塩分 1.0g



Fried calamari  
やりいかのフリット  
480円 (税込 528円) 190kcal 塩分 0.9g



Homemade fried chicken  
手作りフライドチキン  
380円 (税込 418円) 412kcal 塩分 1.1g

衣がカリッと  
新しくなりました!

-3- ※カロリー及び塩分量は、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 (税込 330円) 272kcal 塩分 1.3g



Gathering platter  
ギャザリング・プラッター

2,480円 (税込 2,728円)  
1104kcal 塩分 4.3g

## APPETIZER・SIDEDISH



ふんわり  
食感

やけど  
注意

Mini pizza  
ちいさなピザ〜ベーコン、コーン、オニオン〜

480円 (税込 528円) 292kcal 塩分 1.6g



とろ〜り  
チーズ

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 (税込 748円) 439kcal 塩分 1.6g



やけど  
注意

Small beef stew  
ちいさなビーフシチュー

780円 (税込 858円) 377kcal 塩分 0.8g



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  
フライドポテト  
〜アイオリクリームソース付〜

380円 (税込 418円) 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 (税込 528円) 117kcal 塩分 2.1g



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

680円 (税込 748円) 211kcal 塩分 1.3g



やけど  
注意

Grilled coarse-ground sausage  
粗挽きソーセージのグリル

480円 (税込 528円) 366kcal 塩分 2.2g



Gathering platter  
ギャザリング・プラッター

2,480円 (税込 2,728円)  
1104kcal 塩分 4.3g



# Chef's recommendations menu

## シェフおすすめのお食事セット

●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。

〈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

オニオン  
ドレッシング

2,180円 (税込2,398円) 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 (税込979円)

平日ランチタイム 830円 (税込913円)

選べる  
プチ  
デザート

やけど  
注意

ソースをお選びいただけます

Steak from the US  
★100★  
グラム

やけど  
注意



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

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 (税込979円)  
平日ランチタイム 830円 (税込913円)

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 (税込869円)  
平日ランチタイム 730円 (税込803円)

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



〈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種よりお選びいただけます

1,480円 (税込 1,628円)



スペシャルセット ライス付又はパン付

プラス 890円 (税込 979円)

平日ランチタイム 830円 (税込 913円)

オニオン  
ドレッシング

選べる  
プチ  
デザート

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

やけど  
注意

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。

〈組み合わせ例〉

Seafood doria with shrimp & scallop

海老と帆立のシーフードドリア

1,380円 (税込 1,518円) 809kcal 塩分 3.2g



スペシャルセット

プラス 790円 (税込 869円)

平日ランチタイム 730円 (税込 803円)

選べる  
プチ  
デザート

北海道産  
帆立

やけど  
注意

やけど  
注意

# 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

## 黒×黒 ハンバーグステーキ

**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 (税込 1,628円)

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 (税込 1,298円)

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

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)  
ドリンクバー



プラス **480円** (税込528円)  
平日ランチタイム **390円** (税込429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)  
ドリンクバー



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

**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**

200円 (税込220円)  
302kcal 塩分0.0g  
※ライス大盛り無料です。

**お替りライス**

80円 (税込88円)

**雑穀ごはん(160g)**

250円 (税込275円)  
282kcal 塩分0.0g

**英国風パン**

200円 (税込220円)  
216kcal 塩分1.0g

**低糖質パン**

250円 (税込275円)  
164kcal 塩分0.7g

**味噌汁**

100円 (税込110円)  
31kcal 塩分1.7g



# HAMBURGER STEAK & 洋食



ドミグラスソース

やけど  
注意



宮城県・石巻湾  
桃浦・荻浜地区  
の牡蠣



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 (税込 1,738円) 968kcal 塩分3.5g



ドミグラスソース

やけど  
注意

Deep fried oysters & hamburger steak  
宮城県産 牡蠣フライ  
&ハンバーグ  
1,280円 (税込 1,408円)  
912kcal 塩分3.3g

黒毛和牛  
とハンバーグ  
すき焼き



温泉卵

やけど  
注意

Sukiyaki style of wagyu beef and hamburger steak  
黒毛和牛とハンバーグのすき焼き  
～紙鍋仕立て～  
1,780円 (税込 1,958円) 1007kcal 塩分5.3g



※ハンバーグの牛肉は豪州産です。



モッツアレラ、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

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 (税込 1,298円) 709kcal 塩分2.7g

※写真はイメージです。



やけど  
注意

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 (税込 1,298円) 975kcal 塩分4.4g



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  
880円 (税込 968円) 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。	<b>プラス 50円 (税込55円)</b> で 雑穀ごはん(160g)に 替えられます。	<b>プラス 50円 (税込55円)</b> で 低糖質パンに 替えられます。	糖質 <b>9.3g</b> 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 <b>8.5g</b>
キヌア、チアシード等入り	食物繊維たっぷり!	大豆粉、ふすま等を 使ったもちもちり した嚼み応え	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

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

やけど  
注意

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 (税込 2,728円)  
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。



Demiglace butter sauce

コクのある  
ドミグラス バターソース

〈ソースのみ〉  
[225g] 82kcal 塩分0.7g  
[450g] 112kcal 塩分1.2g



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〉  
[225g] 160kcal 塩分1.0g  
[450g] 78kcal 塩分1.5g



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〉  
[225g] 24kcal 塩分1.6g  
[450g] 37kcal 塩分2.4g



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〉  
[225g] 49kcal 塩分2.1g  
[450g] 161kcal 塩分4.1g

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)  
ドリンクバー

プラス 480円 (税込 528円)  
平日ランチタイム 390円 (税込 429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)  
ドリンクバー

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 (税込 759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込 693円)

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

**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  
～うにいくら～  
ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー

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

# 厚みがもたらす旨み

## ワンポンド 450g ステーキ

おすすめ  
肉厚!



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

24kcal 塩分4.0g



CAB® sirloin steak

やけど  
注意

### 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 (税込4,378円)  
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。

## STEAK & 洋食

ソースをお選びいただけます

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

CAB® sirloin steak and deep fried oysters  
アンガスサーロインステーキ  
&宮城県産牡蠣フライ

225g 2,880円 (税込3,168円)  
ステーキ、つけあわせのみ 1059kcal 塩分3.2g

ワンポンド 4,380円 (税込4,818円)  
(450g) ステーキ、つけあわせのみ 1731kcal 塩分4.9g

やけど  
注意

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

225g 3,180円 (税込3,498円)  
ステーキ、つけあわせのみ 1114kcal 塩分3.4g

ワンポンド 4,680円 (税込5,148円)  
(450g) ステーキ、つけあわせのみ 1786kcal 塩分5.1g

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

225g 2,980円 (税込3,278円)  
ステーキ、つけあわせのみ 1033kcal 塩分3.4g

ワンポンド 4,480円 (税込4,928円)  
(450g) ステーキ、つけあわせのみ 1706kcal 塩分5.1g

やけど  
注意

※写真のステーキは225gです。

# バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ

**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  
 1048kcal 塩分5.3g

**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  
 1028kcal 塩分4.9g

Steak from the US  
**100**  
 グラム

Ammerican Beef For You  
 SINCE 1978  
 CERTIFIED ANGUS BEEF®  
 BRAND

やけど注意

2種よりお選びいただけます

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 (税込 1,958円)**

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でどうぞ。

Steak from the US  
**100**  
 グラム

やけど注意

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 (税込 1,628円)** 394kcal 塩分2.5g

〈組み合わせ例〉

Steak from the US  
**100**  
 グラム

CAB® sirloin steak bowl  
**アンガスサーロインステーキ丼**  
**1,680円 (税込 1,848円)** 991kcal 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。

Steak from the US  
**100**  
 グラム

やけど注意

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 (税込 2,728円)** 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。

おろしゆずぽん酢ソース

# 小さめのサーロインステーキ & 洋食

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

おろしゆずぼん酢ソース

〈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

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

**100g 1,980円 (税込 2,178円)**  
 〈ステーキ・付け合わせのみ〉660kcal 塩分2.2g

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 (税込 2,398円)**  
 〈ステーキ・付け合わせのみ〉740kcal 塩分2.3g

CAB® sirloin steak and deep fried oysters  
**アンガスサーロインステーキ & 宮城県産 牡蠣フライ**

ソースをお選びいただけます

**100g 1,880円 (税込 2,068円)**  
 〈ステーキ・付け合わせのみ〉685kcal 塩分2.1g

やけど注意

宮城県・石巻湾  
 おきのほま 桃浦・荻浜地区  
 の牡蠣



※カロリー及び塩分はソースを含みません。

## Meat & Green

ケールサラダ

ピーナッツオイル  
ドレッシング

アボカド・海老・蟹  
のアリサラダ

トマトソース

グレイビーソース

スパイシー  
チキン

海老のグリル

Gathering platter

**ギャザリング・プラッター**

2,480円 (税込 2,728円) 1104kcal 塩分 4.3g

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。

ライス大盛無料、  
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 (税込 759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込 693円)

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  
〜うに・いくら〜  
ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー



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

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  
〜うに・いくら〜  
ドリンクバー



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

ドリンクバーセット

プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)



プラス プチ・ハッピー  
デザート

プラス150円 (税込 165円)

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

# 黒毛和牛ステーキ

**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。

北海道産 帆立  
オホーツク産 さるふつ 猿払からの 帆立  
※お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。



やけど  
注意

柔らかで旨みのある  
黒毛和牛



和牛  
ステーキ  
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 (税込2,728円) 1119kcal 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**

1,780円 (税込 1,958円) 1057kcal 塩分4.8g

サラダ・味噌汁・漬物・温泉卵

※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 (税込363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込231円)



**プラス プチ・ハッピーデザート**

プラス150円 (税込 165円)  
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



# 黒毛和牛すき焼き

黒毛和牛  
とハンバーグ  
すき焼き

旨みとコクのある黒毛和牛すき焼きと  
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。

ハンバーグ  
170g



和牛

温泉卵

やけど  
注意

Sukiyaki style of wagyu beef and hamburger steak  
黒毛和牛とハンバーグのすき焼き～紙鍋仕立て～  
1,780円 (税込 1,958円) 1007kcal 塩分5.3g

※ハンバーグの牛肉は豪州産です。



黒毛和牛  
すき焼き  
ZEN

温泉卵

和牛

やけど  
注意



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)

黒毛和牛のすき焼き・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 (税込 2,948円) 1269kcal 塩分6.6g



# SEAFOOD

Italian prosciutto salad  
イタリア産 生ハムサラダ

480円 (税込 528円)  
198kcal 塩分 1.9g

## 国産真鯛

国産真鯛、海老、いくら、  
ムール貝 etc...  
パエリア仕立て

サフランライスに野菜とシーフードをちりばめ、  
魚介のブイヨンでオープン焼きに。

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

やけど  
注意

Red sea bream, prawns and salmon roe paella  
真鯛・海老・いけらのパエリア仕立て

1,780円 (税込 1,958円) 619kcal 塩分 3.5g

※写真はイメージです。

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。

〈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。

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 (税込 1,518円) 809kcal 塩分 3.2g

やけど  
注意



# 真鯛と北海道オホーツク産帆立

ごはん合う醤油ベースのソースで

北海道産  
帆立

国産真鯛

さるふつ  
猿払からの美味しい帆立

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



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 (税込 1,958円) 449kcal 塩分3.0g

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



Deep fried oysters and grilled swordfish with ginger butter sauce  
宮城県産牡蠣フライとメカジキのグリル膳

1,980円 (税込 2,178円) 1109kcal 塩分7.5g

ごはん・味噌汁・漬物・牡蠣フライ・松前漬&いくら

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物、牡蠣フライ、松前漬&いくらを含みます。



宮城県・石巻湾

りものうら おぎのほま  
桃浦・荻浜地区の牡蠣



宮城県・気仙沼産  
メカジキ

さるふつ  
猿払からの美味しい帆立

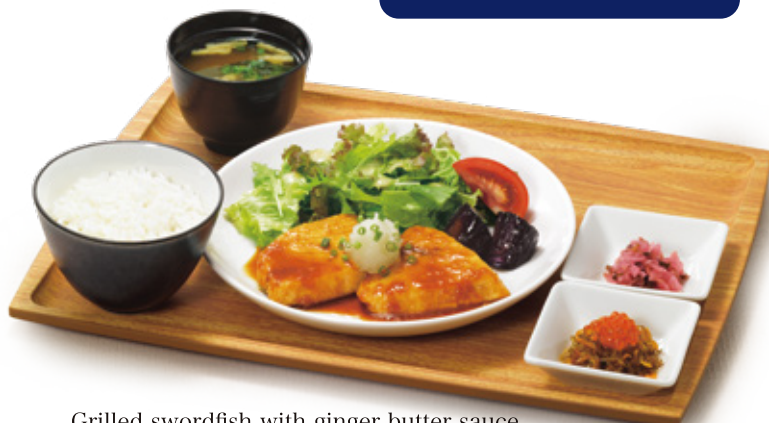
北海道産  
帆立



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 (税込 1,628円) 366kcal 塩分2.6g

やけど  
注意



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 (税込 1,738円) 823kcal 塩分6.5g

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。

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。

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)  
ドリンクバー



プラス 480円 (税込 528円)  
平日ランチタイム 390円 (税込 429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)  
ドリンクバー



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

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  
～うに・いくら～  
ドリンクバー



プラス 690円 (税込 759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込 693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  
ドリンクバー



プラス 590円 (税込 649円)  
平日ランチタイム 530円 (税込 583円)

ドリンクバーセット

プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)





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

野菜の食感とポロネーゼソースの  
コクがスパゲティとよく合います



Eggplant & ground meat spaghetti bolognese  
ナスと挽き肉のポロネーゼ

980円 (税込 1,078円) 701kcal 塩分2.7g

柚子胡椒、生姜、レモン風味の  
ソースに、いくら、蟹、大葉、  
松前漬をトッピング



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 (税込 1,408円) 580kcal 塩分4.5g



〈組み合わせ例〉



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 (税込 649円)  
平日ランチタイム 490円 (税込 539円)



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 (税込 418円)

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 (税込 1,188円)

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 (税込 1,188円)

304kcal 塩分0.0g



お酒

Lemon sour  
レモンサワー

480円 (税込 528円)

99kcal 塩分0.0g

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。

Mini pizza  
**ちいさなピザ** ~ベーコン、コーン、オニオン~  
480円 (税込 528円) 292kcal 塩分 1.6g



やけど  
注意

チーズとポルチャーニの香り、  
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ャーニクリームソース**

1,080円 (税込 1,188円) 815kcal 塩分3.0g

トマトクリームソースに上品な甘さのうにと  
いくら旨味が良く合います



Sea urchin and salmon roe with tomato cream sauce  
**うにといくらトマトクリームソース**

1,480円 (税込 1,628円) 771kcal 塩分2.3g

**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。

**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  
~うにといくら~  
ドリンクバー



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

**ドリンクバーセット**

プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)



**プラス プチ・ハッピー  
デザート**

プラス150円 (税込 165円)

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 (税込 968円) オニオンドレッシングの場合: 513kcal 塩分 2.0g  
オリーブオイルの場合: 641kcal 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。 -18-

# 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  
ゆめの大地

秋田県産  
十和田湖 高原ポーク桃豚

群馬県産ほか  
和豚もちふた



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 (税込 1,298円) 787kcal 塩分3.1g

ブロッコリーやパプリカなどの  
彩り野菜と一緒に

国産豚 (ロース) 黒酢 雑穀ごはん

Domestic pork & vegetable  
with black vinegar sauce and multi grain rice  
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはん

1,280円 (税込 1,408円) 892kcal 塩分2.2g



肉厚でジューシーな  
ロースの旨み

国産豚  
(ロース)



Domestic pork cutlet  
国産豚のロースかつ膳 特製かつソース

1,280円 (税込 1,408円) 1047kcal 塩分5.9g

ごはん・味噌汁・漬物

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 (税込 1,518円) 1029kcal 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。

# 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



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 (税込 1,958円) 1012kcal 塩分3.3g

やけど  
注意



# 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 (税込 1,958円)  
1208kcal 塩分5.2g

## 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~

780円 (税込 858円) 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 (税込 1,078円) 922kcal 塩分4.4g

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。

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)  
ドリンクバー

プラス 480円 (税込 528円)  
平日ランチタイム 390円 (税込 429円)



### 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 (税込 594円)  
平日ランチタイム 480円 (税込 528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  
ドリンクバー

プラス 590円 (税込 649円)  
平日ランチタイム 530円 (税込 583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)  
ドリンクバー

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



### 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 (税込 759円)  
平日ランチタイム 630円 (税込 693円)



### ドリンクバーセット

プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)

# CURRY

## カシ米尔ビーフカレー

伝統のカレー



やけど注意

辛口

### Kashmir beef curry カシ米尔ビーフカレー

1,280円 (税込 1,408円)  
891kcal 塩分3.1g



チャツネ

### 一緒にグリーンサラダ

Green salad

プラス100円  
(税込 110円)



オニオン  
ドレッシング

78kcal 塩分0.3g



オニオン  
ドレッシング

やけど注意

〈組み合わせ例〉

### European beef curry 欧風ビーフカレー

1,280円 (税込 1,408円) 1007kcal 塩分2.9g

チャツネ

## ビーフジャワカレー

昭和40年代誕生



チャツネ

### Beef Java curry ビーフジャワカレー

900円 (税込 990円) 973kcal 塩分2.3g

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  
ドリンクバー

プラス 540円 (税込 594円)  
平日ランチタイム 480円 (税込 528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  
ドリンクバー

プラス 590円 (税込 649円)  
平日ランチタイム 530円 (税込 583円)

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

**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  
〜うにいくら〜  
ドリンクバー

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

**ドリンクバーセット**

プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)

**プラス プチ・ハッピー  
デザート**

プラス150円 (税込 165円)

ほろにが  
カフェゼリー  
131kcal 塩分0.1g

ちいさな  
スイーツポテト  
117kcal 塩分0.0g

# STEAK PILAF



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

1048kcal 塩分5.3g

2種よりお選びいただけます

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 (税込 1,958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



1028kcal 塩分4.9g

〈組み合わせ例〉

## 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 (税込 968円) 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 (税込 1,518円) 809kcal 塩分3.2g

## SEAFOOD PAELLA

しっとり仕上げの  
サフランライス



国産真鯛

やけど  
注意

Red sea bream, prawns and salmon roe paella  
真鯛・海老・いぐらのパエリア仕立て

1,780円 (税込 1,958円) 619kcal 塩分3.5g

アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

お好みにレモンを搾って  
ソースをつけながら召し上がれ。

※写真はイメージです。

# 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 **オニオングラタンスープ**

1,280円 (税込 1,408円)

ドリンクバー付

プラス 330円 (税込 363円)

平日ランチタイム 210円 (税込 231円)

〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

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

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: 513kcal 塩分 2.0g  
オリーブオイルの場合: 641kcal 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

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 **ちいさなビーフシチュー**

1,580円 (税込 1,738円)

ドリンクバー付

プラス 330円 (税込 363円)

平日ランチタイム 210円 (税込 231円)

〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

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

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: 513kcal 塩分 2.0g  
オリーブオイルの場合: 641kcal 塩分 2.0g

英国風パン 216kcal 塩分1.0g / ちいさなビーフシチュー 377kcal 塩分0.8g

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 (税込 2,178円)

ドリンクバー付

プラス 330円 (税込 363円)

平日ランチタイム 210円 (税込 231円)

〈組み合わせ例〉

ピーナッツオイル  
ドレッシング

やけど  
注意

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

パンケーキのランチセット

1,180円 (税込 1,298円)

ドリンクバー付

プラス 330円 (税込 363円)

平日ランチタイム 210円 (税込 231円)

〈組み合わせ例〉

オニオン  
ドレッシング

やけど  
注意

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



# VEGETABLE CURRY



雑穀ごはん  
(キヌア、チアシード etc入り)  
彩り野菜ときこの

- ヴィーガンカレーソース  
(大豆のそぼろ入り)
  - 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\*
  - 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。

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 (税込 1,408円) 583kcal 塩分 3.3g

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。

## 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 (税込 495円) 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 (税込 968円) 833kcal 塩分 3.4g

**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  
ドリンクバー

プラス 540円 (税込 594円)  
平日ランチタイム 480円 (税込 528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  
ドリンクバー

プラス 590円 (税込 649円)  
平日ランチタイム 530円 (税込 583円)

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

**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  
~うにいくら~  
ドリンクバー

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

**ドリンクバーセット**  
プラス  
330円 (税込 363円)  
平日ランチタイム  
210円 (税込 231円)

**プラス プチ・ハッピー  
デザート**  
プラス  
150円 (税込 165円)  
ほろにが  
カフェゼリー  
131kcal 塩分 0.1g

ちいさな  
スイーツポテト  
117kcal 塩分 0.0g

# Sweet Strawberry

1st season 【3月中旬まで】



Strawberry brulee parfait  
**苺のブリュレパフェ**  
880円(税込968円) 479kcal 塩分0.3g

カリッとキャラメリゼした  
クレームブリュレから  
始まる幸せのひとつき。  
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。



フランス風苺のショ  
トケーキ「フレジエ」  
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。

Fraisier style strawberry parfait  
1st season 限定 **フレジエ仕立ての苺パフェ**  
780円(税込858円) 446kcal 塩分0.2g



Strawberry yogurt Germany  
**苺のヨーグルトジャーマニー**  
780円(税込858円) 397kcal 塩分0.2g

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。



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。

Fresh strawberry and crispy pie parfait  
1st season 限定 **苺のミルフィーユパフェ**  
780円(税込858円) 494kcal 塩分0.4g



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(税込748円) 363kcal 塩分0.3g

## 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。



# 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



Yogurt Germany  
ヨーグルトジャーマニー

630円 (税込 693円) 490kcal 塩分0.3g

# Hot Fudge Sundae

ホット  
ファッジソース



Hot fudge sundae  
ホットファッジサンデー

780円 (税込 858円) 761kcal 塩分0.4g

# Brulee



Caramel nuts brulee  
キャラメルナッツブリュレ

680円 (税込 748円)  
496kcal 塩分0.3g

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 (税込 638円)  
286kcal 塩分0.4g



Anmitsu with vanilla ice cream  
& Tokachi red beans  
十勝あずきクリームあんみつ

580円 (税込 638円)  
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 (税込 638円)  
282kcal 塩分0.2g

# Sweet Assort

ダブル  
チョイス  
アイス

甘くほろ苦く  
とろける味わい

好きなアイス  
2つお選びください。

ブリュレのココット  
(バナナ・グラハム  
ビスケット入り)

Assorted dessert  
デザート盛り合わせ

1,080円 (税込 1,188円) 737kcal 塩分0.3g



しっとり  
ガトーショコラ

※カロリー・塩分はカシスクリーム&バナナブルボンの場合。

好きなアイスを2つお選びください。

マダガスカル産  
バナナビーンズ使用

おすすめ



バナナブルボン 86kcal 塩分0.1g  
ベルギーチョコレート 70kcal 塩分0.1g  
カシスクリーム 69kcal 塩分0.0g  
塩キャラメル 68kcal 塩分0.2g



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

〈組み合わせ例〉

※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の  
コーヒー豆を100%使用

レインフォレスト・アライアンスマークは、  
コーヒーがより持続可能な農法を使って  
栽培されたことを意味しています。  
レインフォレスト・アライアンスに  
関する詳しい情報は  
[www.rainforest-alliance.org/lang/ja](http://www.rainforest-alliance.org/lang/ja)  
をご覧ください。



# 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。



バンホーテンココア使用



お料理やデザートと一緒に  
ドリンクバーセット

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330円 (税込 363円) 平日ランチタイム  
210円 (税込231円)

ドリンクバーのみのご利用

460円 (税込 506円)

# 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。ごはんによく合う  
ジンジャーバターソースをご用意しました。



## 静岡県、福岡県、大分県産ほか ケール

生のままでも食べられる  
「カリノーケール」という品種

特製ピーナッツオイルドレッシングと  
和えました。



## 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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>

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  
高原ポーク豚豚」「群馬県産他和豚もちぶた」  
から1種を使用しています。



## 黒毛和牛 和牛ステーキご飯

やわ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。



## サステイナブルなコーヒー

レインフォレスト・アライアンス認証  
農園のコーヒー豆を100%使用

レインフォレスト・アライアンスマークは、コーヒーが  
より持続可能な農法を使って栽培されたことを  
意味しています。

レインフォレスト・アライアンスに関する詳しい情報は  
[www.rainforest-alliance.org/lang/ja](http://www.rainforest-alliance.org/lang/ja)  
をご覧ください。

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。

## 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。



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。

## Sparkling Wine



コードーニュ 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(税込1,188円)  
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(税込418円)

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  
(税込1,188円)

白...365kcal 塩分0.0g  
赤...365kcal 塩分0.0g



## 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)

585kcal 塩分0.0g



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)

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



キリン  
クラシックラガー  
(中ビン)

580円(税込638円)  
205kcal 塩分0.0g



(小)380円(税込418円)

80kcal 塩分0.0g

(中)580円(税込638円)

141kcal 塩分0.0g

零ICHI

キリン ゼロイチ

(334ml)

380円(税込418円)

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(税込528円)  
122kcal 塩分0.1g



Lemon sour  
レモンサワー  
480円(税込528円)  
99kcal 塩分0.0g

お酒

Dassai 39

獺祭  
だっさい



純米大吟醸  
磨き三割九分

(180ml)  
980円(税込1,078円)  
198kcal 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(税込1,188円)  
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(税込418円)

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

(税込1,188円)

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(税込1,958円)

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(税込1,958円)

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。