GRANDMENU

Hospitality Restaurant

Royal Host

AIRPORT

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 ＝

※写真はイメージです。

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。

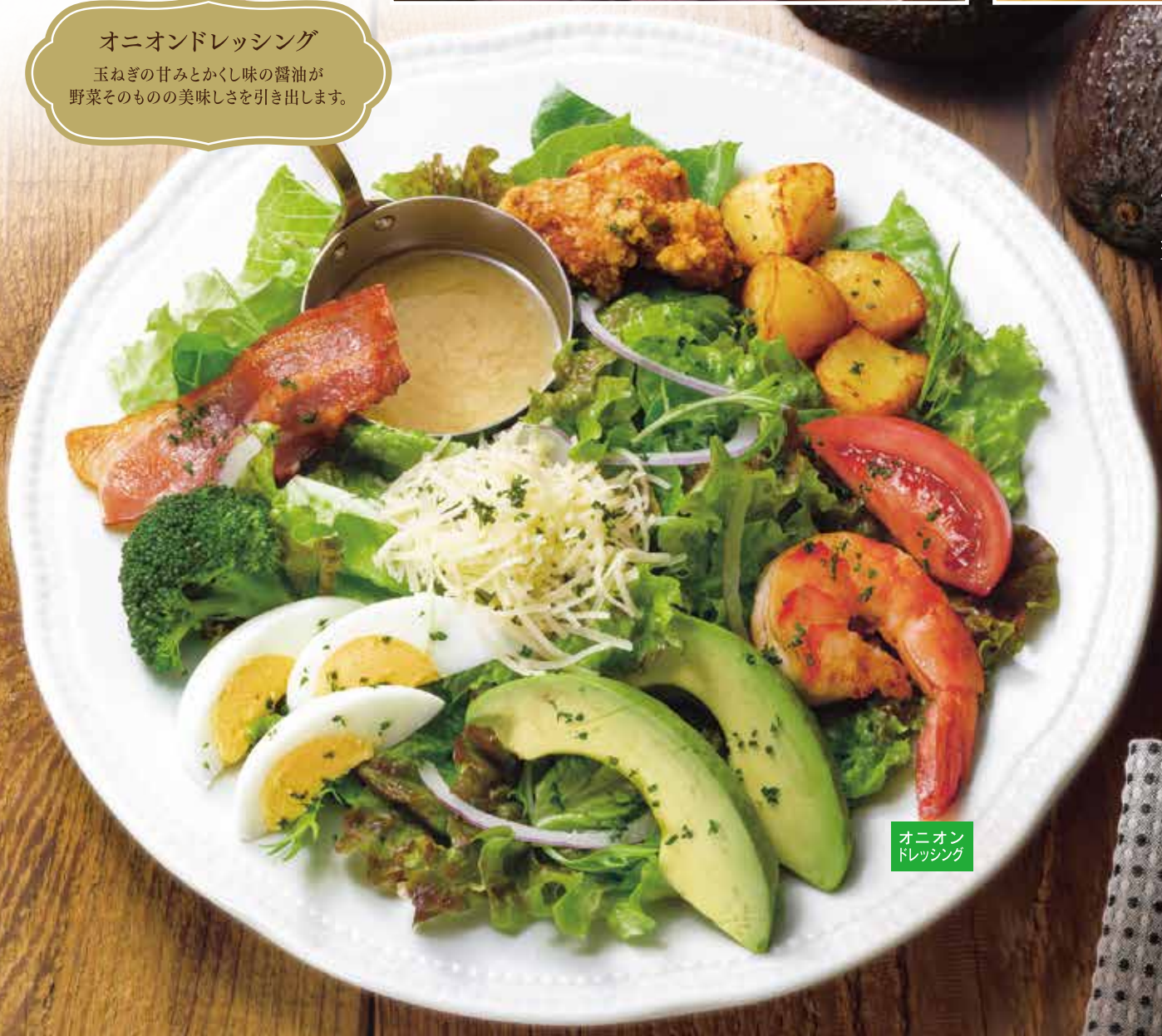
Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ～BISQUE～
630円（税込693円）

＼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
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 foodies
食いしんぼうのシェフサラダ
930円（税込1,023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。

※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。

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
530円（税込583円）

オニオンドレッシング

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。

American Beef For You
CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND 認定アンガス ビーフ
Steak from the US 100グラム

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 and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円（税込1,848円）

BREAD

しっとりふっくら
周りはカリッと

English-style bread
英国風パン
250円（税込275円）

食物繊維たっぷり！

Low-sugar bread
低糖質パン
300円（税込330円）

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

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

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係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。

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
830円（税込913円）

やけど注意

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

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

American Beef For You

CERTIFIED ANGUS BEEF BRAND
認定アンガスビーフ

Steak from the top 100グラム

CAB® sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円（税込1,848円）

ピーナッツオイル
ドレッシング

APPETIZER・SIDEDISH お食事とコーディネート

Beef stew
小さめ！
お食事とご一緒に

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）

Assorted fried chicken and sausages
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ
780円（税込858円）

Silver-stripe round herring fritters
きびなごのフリット
580円（税込638円）

House-made fried chicken
手作りフライドチキン
480円（税込528円）

Small pizza ~Bacon, corn and onion~
ちいさなピザ
～ベーコン、コーン、オニオン～
530円（税込583円）

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
～ほうれん草・コーン・バター～
680円（税込748円）

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）

◆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。

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

1,330円（税込1,463円）

ドリンクバー付
プラス380円（税込418円）

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 ちいさなビーフシチュー

1,630円（税込1,793円）

ドリンクバー付
プラス380円（税込418円）

CAB® 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

2,080円（税込2,288円）

ドリンクバー付
プラス380円（税込418円）

Pancake brunch set

パンケーキのブランチセット

1,280円（税込1,408円）

ドリンクバー付
プラス380円（税込418円）

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係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。

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
1,380円（税込1,518円）

Brown butter sauce with fried egg

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
1,380円（税込1,518円）

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
1,380円（税込1,518円）

黒×黒ハンバーグの
付け合わせのペンネグラタンは
フライドポテトに替えられます

自社製ペンネグラタン

やけど注意

※写真のハンバーグは190gです。

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550円（税込605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750円（税込825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800円（税込880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900円（税込990円）

サイドオーダー

ライス
250円（税込275円）
※ライス大盛り無料です。

英国風パン
250円（税込275円）

お替りライス
80円（税込88円）

低糖質パン
300円（税込330円）

味噌汁
120円（税込132円）

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。 ※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産牛肉

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100% ハンバーグステーキ 170g

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
1,680円（税込1,848円）

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
980円（税込1,078円）

ドミグラスソース

テリヤキソース

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
1,280円（税込1,408円）

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）

オニオンドレッシング

Chef's salad for foodies
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。
930円（税込1,023円）

オニオンドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
180円（税込198円）

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係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。

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。

ソースをお選びいただけます

225g	2,530円（税込2,783円）

小さめのサーロインステーキ＆洋食

CAB® sirloin steak with 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

100g	2,030円（税込2,233円）
225g	3,030円（税込3,333円）

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

100g	2,230円（税込2,453円）
225g	3,230円（税込3,553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。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 550円（税込605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 650円（税込715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 700円（税込770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 800円（税込880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 800円（税込880円）

ドリンクバーセット
プラス
380円（税込418円）

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。◎ステーキは焼成前のグラム数です。

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ

American Beef For You

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND 認定アンガスビーフ

Steak from the US 100グラム

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
ステーキピラフ

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～

1,830円（税込2,013円）

Steak from the US 100グラム

やけど注意

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。

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～

1,530円（税込1,683円）

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

1,730円（税込1,903円） サラダ・味噌汁・漬物

Steak from the US 100グラム

やけど注意

おろしゆずぽん酢ソース

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

2,530円（税込2,783円） ごはん・味噌汁・漬物

※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。

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
1,830円（税込2,013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）

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）

お得なお食事セット

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。

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700円（税込770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800円（税込880円）

ドリンクバーセット

プラス
380円（税込418円）

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプ
サラダ
530円（税込583円）

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。

ロイヤルホスト伝統のカレー

CURRY

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,330円（税込1,463円）

昭和40年代誕生

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
950円（税込1,045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
980円（税込1,078円）

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,430円（税込1,573円）

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
550円（税込605円）　※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

Clubhouse sandwich
ハムとチキンのクラブハウスサンド
980円（税込1,078円）

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係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。

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

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 & ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ
1,080円（税込1,188円）

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
1,180円（税込1,298円）

Small pizza ~Bacon, corn and onion~
ちいさなピザ ～ベーコン、コーン、オニオン～
530円（税込583円）

Green salad
グリーンサラダ
180円（税込198円）

ドリンクバーセット
プラス
380円（税込418円）

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◆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。

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
730円（税込803円）

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
880円（税込968円）

Brulee

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
780円（税込858円）

Anmitsu with vanilla ice cream & Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
680円（税込748円）

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
680円（税込748円）

〈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
430円（税込473円）

COFFEE

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
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）

ドリンクバーのみのご利用

580円（税込638円）

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係の者にお尋ねください。

おいしさ、これからも

History

“おいしさ”のために調理にひと手間かけ、安心してお召し上がりいただくために質にもこだわる。
ロイヤルホストは創業以来、ご家庭では味わえない美味しさと、安全・安心な“食”の提供に向き合ってきました。
私達はこれからも“おいしさ”と“おもてなしの心”を皆様におとどけしてまいります。

ロイヤルホストとロイヤルグループの歩み

1951
板付空港（現福岡空港）において
機内食の納入と喫茶営業を開始

1953
福岡市東中洲にフランス料理店
「ロイヤル中洲本店（現レストラン
花の木）」を出店

1954
マリリン・モンロー、ジョー・ディマジオ
夫妻が来日の際、当時提供していた
オニオングラタンスープを賞味。

1959
ファミリー向けレストラン
「ロイヤル新天町店」を出店

1962
セントラルキッチン
（集中調理方式）を採用し、
業務用冷凍料理の製造に着手

1969
福岡市博多区那珂に本社・工場
（ロイヤルセンター）が完成

1970
大阪万博でアメリカ館の
レストランゾーンに
ステーキハウスなどを出店

1971
ロイヤルホスト1号店を
福岡県北九州市黒崎にオープン
ジャワカレー
ビーフシチュー
シュリンプコスモドリアを販売

1975
関西1号店東神戸店オープン

1977
ロイヤルホスト首都圏1号店を
東京都三鷹市にオープン

1978
クラブハウスサンド
パンケーキを販売

1979
北海道1号店手稲東店オープン

1998
長野冬季オリンピックで
レストラン2店を受託運営

2009
黒×黒ハンバーグを販売

2021
ロイヤルホスト、天丼てんや、
シズラー、シェーキーズ等を
運営する会社が合併

ロイヤル中洲本店 外観

ロイヤル新天町 内観

ロイヤルホスト1号店
「ロイヤルホスト 黒崎店」

オニオングラタンスープと
マリリン・モンローご夫妻
※写真提供　西日本新聞社

関西1号店
「ロイヤルホスト 東神戸店」

関西1号店
「ロイヤルホスト 東神戸店」

“おいしさ”をこれからも　主な料理フェア（他多数料理フェア開催）

1974
第1回ハワイアンフェア

1980
第1回イタリアンフェア

1981
ドイツ料理フェア

1981
ラテンアメリカンフェスタ

1982
ロシア料理フェア

1983
第1回夏のカレーフェア

1984
オーストラリアフェア

1986
スペインポルトガル料理フェスタ

1995
インドネシア料理スペシャル

1996
マレーシア料理フェア

1997
第1回タイ料理フェア

1998
第1回シンガポールフェア

1999
ベトナム料理フェア

2009
黒×黒ハンバーグ誕生

2012
アンガス・アメリカ料理サジェッション

2013
第1回 Good JAPANフェア

2014
スペイン・バスク料理フェア

2018
第2回シンガポールフェア

2019
ボストンフェア

2021
プリンス・エドワード島フェア

mottECO

「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。

当店のお米は、国産米を
使用しております。

Jul. 2022. Airport

Sparkling Wine

コドルニウ　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

1,350円（税込1,485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

480円（税込528円）

白 赤 デキャンタ

（グラスワイン約4杯分）

1,580円（税込1,738円）

Bottle Wine

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

2,680円（税込2,948円）

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

2,680円（税込2,948円）

※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)450円（税込495円）

(中)680円（税込748円）

(大)900円（税込990円）

零ICHI

キリン ゼロイチ

(334ml)

480円（税込528円）

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

Whisky with soda

ハイボール

580円（税込638円）

Whisky with soda

ハイボール(メガ)

800円（税込880円）

お酒

Lemon sour

レモンサワー

580円（税込638円）

Dassai 39

獺祭

だっさい

純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)

1,080円（税込1,188円）

◆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。

APPETIZER・SIDEDISH

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。

CAB® sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,680円（税込1,848円）

Assorted fried chicken and sausages
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ
780円（税込858円）

Silver-stripe round herring fritters
きびなごのフリット
580円（税込638円）

House-made fried chicken
手作りフライドチキン
480円（税込528円）

Small pizza~Bacon, corn and onion~
ちいさなピザ ～ベーコン、コーン、オニオン～
530円（税込583円）

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
～ほうれん草・コーン・バター～
680円（税込748円）

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）

Sparkling Wine

コドルニウ　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
1,350円（税込1,485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
480円（税込528円）

白 赤 デキャンタ
（グラスワイン約4杯分）
1,580円（税込1,738円）

Beer

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

（小）450円（税込495円）
（中）680円（税込748円）
（大）900円（税込990円）

ハイボール・サワー

Whisky with soda
ハイボール
580円（税込638円）

Whisky with soda
ハイボール（メガ）
800円（税込880円）

お酒

Lemon sour
レモンサワー
580円（税込638円）

◆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。