

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」

Hospitality Restaurant

Royal Host

SOUP

ロイヤルのオニオングラタンスープ

国産玉ねぎの甘み「伝統の味」



※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

450円(税込495円) 144kcal 塩分1.5g

やけど
注意



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 =



たっぷり楽しめる
ダブルサイズ

Double ROYAL onion gratin soup

ダブルオニオングラタンスープ

880円(税込968円) 288kcal 塩分2.9g

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



粒コーン入り

Cream of corn soup

コーンのポタージュ

380円(税込418円) 184kcal 塩分0.9g

SALAD



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



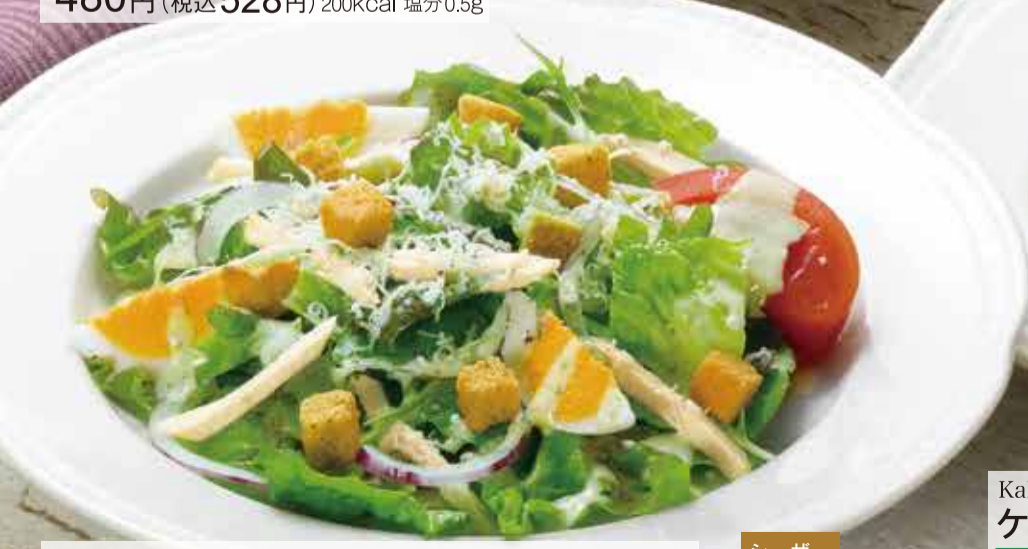
Double ROYAL onion gratin soup

ダブルオニオングラタンスープ

880円(税込968円) 288kcal 塩分2.9g

やけど
注意

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。



Chicken and boiled egg salad -Caesar dressing-

チキンとゆで卵のサラダ~シーザードレッシング~

480円(税込528円) 227kcal 塩分1.2g

シーザードレッシング



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~

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

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

サラダに使用しているフレッシュ野菜は、「国産※」です。

- 野菜分類は、日本食品標準成分表2020に則っています。●ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。
- 野菜の内容は季節により変更する場合がございます。※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

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

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が
野菜そのものの美味しさを引き出します。



Chef's salad for foodies
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

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



Grilled chicken salad
グリルチキンサラダ
1,280円 (税込 1,408円)

オニオンドレッシングの場合: 838kcal 塩分3.2g
オリーブオイルの場合: 966kcal 塩分3.2g

スパイシー
チキン

チキン
200g

オニオン
ドレッシング

ドレッシングは
エクストラバージン
オリーブオイルに
替えられます。



Meat & Green



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

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

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
1,580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) 210kcal 塩分1.0g



Basil garlic toast
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!



Low-sugar 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、ふすま等を
使ったもちり
した嚼み応え

APPETIZER・SIDEDISH

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~

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

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

680円(税込748円) 680kcal 塩分2.4g

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Silver-stripe round herring fritters
きびなごのフリット

480円(税込528円) 467kcal 塩分1.6g

(組み合わせ例)

蟹、いくら
クリーミーな
フラン仕立て



冷製

Cold consommé jelly & flan with crab and salmon roe

冷製コンソメジュレ
&フラン仕立て~蟹・いくら~

580円(税込638円) 125kcal 塩分1.1g

長崎県五島産 きびなご



ふんわり
食感

やけど
注意

Small pizza ~Bacon, corn and onion~
ちいさなピザ~ベーコン、コーン、オニオン~

480円(税込528円) 290kcal 塩分1.6g



とろ~り
チーズ

やけど
注意

Small penne gratin ~Cheese & minced meat sauce~
ちいさなペンネグラタン~チーズ&ミートソース~

680円(税込748円) 475kcal 塩分2.1g



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) 369kcal 塩分0.8g



Aged loin ham
熟成ロースハムのオードブル

480円(税込528円) 276kcal 塩分2.2g



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Mussels and silver-stripe round herring fritters
ムール貝&きびなごのフリット

780円(税込858円) 539kcal 塩分2.4g



Broccoli, avocado, shrimp and crab deli salad with sliced bread
ブロッコリー・アボカド・海老・蟹のデリサラダ
~薄切りパン添え~

680円(税込748円) 237kcal 塩分0.9g



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト~アイオリクリームソース付~

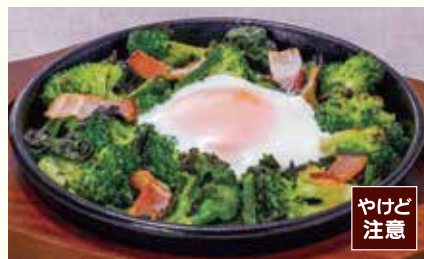
380円(税込418円) 796kcal 塩分1.8g



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル~ほうれん草・コーン・パター~

580円(税込638円) 311kcal 塩分2.2g



やけど
注意

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

680円(税込748円) 216kcal 塩分1.7g



House-made fried chicken
手作りフライドチキン

380円(税込418円) 412kcal 塩分1.1g

シェアして楽しい おすすめ組み合わせ

お取り分けに、グリルチキンサラダ



やけど注意

やけど注意

スパイシーチキン

チキン 200g

やけど注意

オニオン
ドレッシング

※写真はイメージです。



グリルチキンサラダ
オニオンドレッシングの場合
1,280円 (税込 1,408円) 838kcal 塩分 3.2g



ロイヤルのオニオングラタンスープ
450円 (税込 495円) 144kcal 塩分 1.5g



ちいさなピザ～ベーコン、コーン、オニオン～
480円 (税込 528円) 290kcal 塩分 1.6g



ゴドルニウ クラシコ セコ

ハーフボトル(375ml)

※グラス約3杯分

1,080円 (税込 1,188円)
289kcal 塩分 0.0g

テーブルを彩るギャザリング・プラッター



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
のデリサラダ

トマトソース



認定アンガスビーフ

100
グラム

グレイビーソース

スパイシー
チキン

海老のグリル

※写真はイメージです。



ギャザリング・プラッター
2,480円 (税込 2,728円) 1104kcal 塩分 4.4g



ガーリクトースト～バジルの香り～
300円 (税込 330円) 272kcal 塩分 1.3g



ムール貝&きびなごのフリット
780円 (税込 858円) 539kcal 塩分 2.4g

フランス ボルドー ボー・メーヌ

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



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)
660kcal 塩分 0.0g



※チキン・ステーキは焼成前のグラム数です。◆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。

お好きな料理を スペシャルセットで

●選べるプチデザート ●ドリンクバーまで付いたセット
どの料理でもお楽しみいただけます。

スペシャルセット ライス付

- 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910円(税込1,001円)
平日ランチタイム 850円(税込935円)



ステーキスペシャルセット

〈組み合わせ例〉

CAB® sirloin steak and 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

2,280円(税込2,508円) ステーキ、つけあわせのみ 778kcal 塩分2.6g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

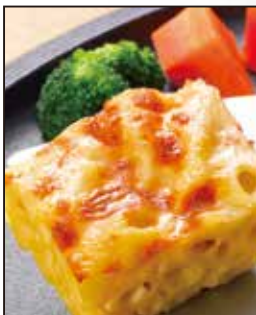
+

スペシャルセット
ライス付又はパン付

プラス910円(税込1,001円)
平日ランチタイム 850円(税込935円)

New

自社製ペンネグラタン



Steak from the US
100
グラム



選べる
プチ
デザート

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

ハンバーグスペシャルセット

〈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

1,580円(税込1,738円)

+

スペシャルセット
ライス付又はパン付

プラス910円(税込1,001円)
平日ランチタイム 850円(税込935円)

和風おろしきのこ
テリヤキソース
ハンバーグ

879kcal 塩分5.0g



オニオン
ドレッシング

やけど
注意

選べる
プチ
デザート

やけど
注意

190gレギュラーでもどうぞ

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

選べる
プチ
デザート

ほろにが
カフェゼリー

132kcal 塩分0.1g



ちいさな
スイートポテト

117kcal 塩分0.0g



スペシャルセット

- 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810円(税込891円)

平日ランチタイム 750円(税込825円)



スパゲティスペシャルセット

〈組み合わせ例〉

Prawns, scallop and salmon roe with tomato cream sauce spaghetti

海老・帆立・いくらのだんごソース

1,480円(税込1,628円)

768kcal 塩分2.7g



スペシャルセット

プラス810円(税込891円)

平日ランチタイム 750円(税込825円)

やけど
注意

淡路島の生パスタ

トマトクリームソースに上品な
いからの旨みがよく合います

選べる
プチ
デザート



オニオン
ドレッシング

ドリアスペシャルセット

〈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)

804kcal 塩分3.5g



スペシャルセット

プラス810円(税込891円)

平日ランチタイム 750円(税込825円)

やけど
注意

選べる
プチ
デザート

北海道産
帆立

濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリカ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

やけど
注意



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

GRAND

★★★

250g

250g ならではの醍醐味を。

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
[250g]852kcal 塩分4.1g

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

New

自社製ペンネグラタン

3種のハンバーグから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

1,580円 (税込 1,738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

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]879kcal 塩分5.0g

[250g]969kcal 塩分3.8g

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]726kcal 塩分4.4g

Regular

190g

3種のハンバーグから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

1,280円 (税込 1,408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]816kcal 塩分3.3g

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]699kcal 塩分3.5g

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 500円 (税込 550円)
平日ランチタイム 410円 (税込 451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 660円 (税込 726円)
平日ランチタイム 600円 (税込 660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~蟹・いくら~
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 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 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 650円 (税込 715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 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)



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

(組み合わせ例)

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



やけど
注意

Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,580円 (税込 1,738円) 888kcal 塩分2.8g



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



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ケとハンバーグ

1,580円 (税込 1,738円) 968kcal 塩分3.5g



モzzarella, ゴーダの
2種のチーズ & 半熟卵

ドミグラスソース

やけど
注意

Oven simmered hamburger steak topped
with cheese ~ Demiglace sauce ~

オーブン焼きチーズハンバーグ

1,180円 (税込 1,298円) 705kcal 塩分2.7g

※写真はイメージです。



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。



プラス 50円 (税込55円)で
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 (税込55円)で
低糖質パンに
替えられます。



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

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)
210kcal 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)
30kcal 塩分1.5g

プチ・ハッピーデザートセット

プラス 150円 (税込165円)



ほろにが
カフェゼリー
132kcal 塩分0.1g



ちいさな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

※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。◆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。-8-

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



認定アンガスビーフ

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



Steak from the US
★225★
グラム

やけど
注意

CAB® sirloin steak

※写真はイメージです。

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

2,480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。

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB® 認定アンガスビーフは
きめ細やかな肉質とほどよい脂身が特長。
素材の美味しさを活かすため、

塊肉から、コックが1枚ずつ
お店で丁寧に切り分けます。



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500円(税込550円)
平日ランチタイム 410円(税込451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660円(税込726円)
平日ランチタイム 600円(税込660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~蟹~いくら~
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス810円(税込891円)
平日ランチタイム 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710円(税込781円)
平日ランチタイム 650円(税込715円)

スペシャルセット ライス付

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910円(税込1,001円)
平日ランチタイム 850円(税込935円)

お好みで4種のソースよりお選びください。

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。

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



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

〈ソースのみ〉 60kcal 塩分1.0g



やけど
注意

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

〈ソースのみ〉 24kcal 塩分1.6g



やけど
注意

Soy sauce
and parsley garlic butter

味わいひきたつ

だし醤油とパセリガーリックバター

〈ソースのみ〉 49kcal 塩分2.1g



やけど
注意

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 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

CAB® sirloin steak and grilled prawns & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキ
&海老のグリルと
紅ずわい蟹のクリームコロッケ

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



やけど
注意



やけど
注意

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
 1050kcal 塩分5.3g

Deniglace 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
 1030kcal 塩分4.9g

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)

小さめのサーロインステーキ & 洋食



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 2,280円 (税込2,508円)
 <ステーキ・付け合わせのみ>778kcal 塩分2.6g

CAB® sirloin steak and grilled prawns & crab cream croquette
 アンガスサーロインステーキ
 & 海老のグリルと
 紅ずわい蟹のクリームコロッケ
 100g 2,080円 (税込2,288円)
 <ステーキ・付け合わせのみ>697kcal 塩分2.5g

ソースをお選びいただけます

- Demiglace butter sauce: コクのある ドミグラス バターソース (ソースのみ)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
- ※カロリー及び塩分はソースを含みません。

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

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

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~蟹・いくら~
 ドリンクバー

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

ドリンクバーセット
 プラス 350円 (税込385円)
 平日ランチタイム 230円 (税込253円)

プチ・ハッピーデザートセット
 プラス 150円 (税込165円)
 ちいさなスイートポテト 117kcal 塩分0.0g
 ほろにがカフェゼリー 132kcal 塩分0.1g
 プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

-11- ※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。※ステーキは焼成前のグラム数です。

サーロインステーキを和風テイストで



丁寧に焼き上げたサーロインステーキごはんに
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。



オホーツク産帆立

※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

CAB® sirloin steak on rice ZEN

アンガスサーロインステーキごはん膳

ステーキごはん&海老と帆立のあつあつグリル(小)

サラダ、味噌汁、漬物

2,480円 (税込 2,728円) 1042kcal 塩分6.3g

※お膳のカロリー・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~

1,480円 (税込 1,628円)

394kcal 塩分2.5g

やけど
注意



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) 985kcal 塩分5.0g

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。



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

2,480円 (税込 2,728円) 1154kcal 塩分6.0g

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。

食べ応えも、肉の旨みも厚切りならではの美味しさ



ワンポンドステーキ

自社製
ペンネグラタン

アスパラと
ヤングコーン

ケール

やけど
注意

洋食小皿 & 厚切りステーキ フェア開催中

付け合わせは「マッシュポテト、カリフラワーやトレビスなどの彩り野菜」に替えて提供させていただきます。

〈組み合わせ例〉
※写真はイメージです。

450gステーキのソースは
だし醤油 + もう1種類
選べます
24kcal 塩分4.0g

Demiglace butter sauce
コクのある
ドミグラス バターソース
(ソースのみ)
[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)
[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)
[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)
[450g]61kcal 塩分4.1g

Meat & Green

ケールサラダ / ビーナッツオイルドレッシング



グレイビーソース

アボカド・海老・蟹
のデリサラダ

トマトソース

スパイシー
チキン

海老のグリル

お取り分けにもおすすめ!

Gathering platter
ギャザリング・プラッター
2,480円 (税込2,728円) 1104kcal 塩分4.4g

国産銘柄豚ロース

日本各地からチルドで配送。
お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます。



国産豚
(ロース)

180g

(組み合わせ例)



ブロッコリーやパプリカなどの
彩り野菜と一緒に

国産豚
(ロース)

黒酢

雑穀
ごはん

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) 730kcal 塩分3.1g



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



120g

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

1,280円 (税込 1,408円) 1041kcal 塩分5.7g
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 (税込 1,518円) 1023kcal 塩分6.0g
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。

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 500円 (税込 550円)
平日ランチタイム 410円 (税込 451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 660円 (税込 726円)
平日ランチタイム 600円 (税込 660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~蟹・いくら~
ドリンクバー

プラス 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 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 610円 (税込 671円)
平日ランチタイム 550円 (税込 605円)

スペシャルセット

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 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

ドリンクバーセット

プラス
350円 (税込 385円)
平日ランチタイム
230円 (税込 253円)

SEAFOOD

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
オーブン焼きに。

しっとり仕上げの
サフランライス



やけど
注意

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

1,780円 (税込 1,958円) 612kcal 塩分3.5g

国産真鯛



アイオリックリームソース
(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。



北海道産帆立



濃厚な海老の香りと旨みが詰まった
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。



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) 804kcal 塩分3.5g

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 500円 (税込 550円)
平日ランチタイム 410円 (税込 451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 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 650円 (税込 715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~蟹・いくら~
ドリンクバー



プラス 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 650円 (税込 715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 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 650円 (税込 715円)

ドリンクバーセット

プラス
350円 (税込 385円)
平日ランチタイム
230円 (税込 253円)





真鯛と



北海道オホーツク産帆立



ごはんにあう醤油ベースのソースで

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



Sizzling grilled red sea bream, prawns and scallops with warm vegetable
真鯛・海老・帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,780円 (税込 1,958円) 448kcal 塩分3.3g

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

紅ずわい蟹の
クリームコロッケ



Grilled swordfish and crab cream croquette with ginger butter sauce
メカジキのグリル&紅ずわい蟹のクリームコロッケ膳
ジンジャーバターソース

1,680円 (税込 1,848円) 962kcal 塩分6.2g
ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物、ほうれん草を含みます。



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

1,480円 (税込 1,628円) 786kcal 塩分5.6g
ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物、ほうれん草を含みます。

北海道オホーツクからの美味しい帆立



やけど注意

Sizzling grilled prawns & scallops 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) 364kcal 塩分2.9g



生パスタならではのもちもちした食感をお楽しみください。

気温湿度の管理が大切な生パスタ。温暖な気候である「淡路島」で、100年以上続くうどん作りの技をいかした製法によって丹念に練り上げられています。

淡路島の生パスタ

チーズとポルチーニの香り、
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms
国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

1,080円 (税込 1,188円) 815kcal 塩分3.2g

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

980円 (税込 1,078円) 720kcal 塩分2.9g

トマトクリームソースに上品な
いくら旨みがよく合います



Prawns, scallop and salmon roe with tomato cream sauce spaghetti
海老・帆立・いくらトマトクリームソース

1,480円 (税込 1,628円) 768kcal 塩分2.7g

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

白 グラスワイン

390円 (税込 429円)
91kcal 塩分0.0g



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



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) 999kcal 塩分3.2g

やけど
注意

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) 600kcal 塩分2.5g



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) 909kcal 塩分4.4g

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500円(税込550円)
平日ランチタイム 410円(税込451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~蟹~いくら~
ドリンクバー



プラス710円(税込781円)
平日ランチタイム 650円(税込715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710円(税込781円)
平日ランチタイム 650円(税込715円)

スペシャルセット

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810円(税込891円)
平日ランチタイム 750円(税込825円)

ドリンクバーセット

プラス
350円(税込385円)
平日ランチタイム
230円(税込253円)



プチ・ハッピー デザートセット

プラス150円(税込165円)



ちいさな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g
ほろにが
カフェゼリー
132kcal 塩分0.1g

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。

VEGETABLE CURRY

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*
- ぶなしめじ*
- フライドオニオン

*揚げ調理をしています。

動物性食材を
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。

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc入り)
彩り野菜ときのこ



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) 587kcal 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。

伝統のカレー カシミールビーフカレー



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,280円 (税込 1,408円) 888kcal 塩分3.1g

昭和40年代誕生 ビーフジャワカレー



チャツネ

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
900円 (税込 990円) 1010kcal 塩分2.3g

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

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~蟹いくら~
ドリンクバー



プラス 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 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 610円 (税込 671円)
平日ランチタイム 550円 (税込 605円)

スペシャルセット

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 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

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

ドリンクバーセット

プラス
350円 (税込 385円)
平日ランチタイム
230円 (税込 253円)



プチ・ハッピー デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



ちいさな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

ほろにが
カフェゼリー
132kcal 塩分0.1g
プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。



PLANT
based
MEAT

NIKU VEGE

植物性の代替肉を使用したメニューです。



オイスターソース、ナンプラーや唐辛子などと炒めて、スパイシーなタイ風に仕上げました。

Thai style spicy rice plate

NIKU VEGE タイ風スパイシーライスプレート

1,380円 (税込 1,518円) 1035kcal 塩分 3.9g

※NIKUVEGE は
お肉のような食感の
植物性食品です。



STEAK PILAF

〈組み合わせ例〉



認定アンガスビーフ

Steak from the US
100
グラム

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

1050kcal 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

1030kcal 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 (税込 968円) 800kcal 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) 804kcal 塩分3.5g

SEAFOOD PAELLA

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をちりばめ、
魚介のブイヨンでオープン焼きに。

国産真鯛

しっとり仕上げの
サフランライス

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

1,780円 (税込 1,958円) 612kcal 塩分3.5g

やけど
注意

アイオリックリームソース
(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。

※写真はイメージです。

BRUNCH SET

Grilled chicken salad brunch set グリルチキンサラダ ブランチセット

1,680円 (税込 1,848円)

ドリンクバー付

プラス 350円 (税込 385円)

平日ランチタイム 230円 (税込 253円)

ドレッシングは
エキストラバージンオリーブ
オイルに替えられます。

スパイシー
チキン

チキン
200g

グリルチキンサラダ

オニオンドレッシングの場合: 838kcal 塩分3.2g
オリーブオイルの場合: 966kcal 塩分3.2g

オニオン
ドレッシング

ガーリックトースト(ハーブ) 136kcal 塩分0.6g / オニオングラタンスープ 144kcal 塩分1.5g

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

1,980円 (税込 2,178円)

ドリンクバー付

プラス 350円 (税込 385円)

平日ランチタイム 230円 (税込 253円)

ピーナッツオイル
ドレッシング



認定アンガスビーフ



グレイビーソース

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(ハーブ) 136kcal 塩分0.6g / オニオングラタンスープ 144kcal 塩分1.5g

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

1,280円 (税込 1,408円)

ドリンクバー付

プラス 350円 (税込 385円)

平日ランチタイム 230円 (税込 253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。

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

オニオン
ドレッシング

ガーリックトースト(ハーブ) 136kcal 塩分0.6g / オニオングラタンスープ 144kcal 塩分1.5g

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

1,580円 (税込 1,738円)

ドリンクバー付

プラス 350円 (税込 385円)

平日ランチタイム 230円 (税込 253円)

〈組み合わせ例〉

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

やけど
注意

英国風パン 210kcal 塩分1.0g / ちいさなビーフシチュー 369kcal 塩分0.8g

BRUNCH SET

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 350円 (税込 385円)

平日ランチタイム 230円 (税込 253円)



オニオン
ドレッシング

〈組み合わせ例〉



やけど
注意

パンケーキ 594kcal 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 144kcal 塩分1.5g



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) 594kcal 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



シーザー
ドレッシング

Chicken and boiled egg salad ~Caesar dressing~
チキンとゆで卵のサラダ~シーザードレッシング~

480円 (税込 528円) 227kcal 塩分1.2g



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

680円 (税込 748円) 680kcal 塩分2.4g



やけど
注意

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

680円 (税込 748円) 216kcal 塩分1.7g

単品300円(税込330円)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

お得なお食事セット

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンクバー



プラス 560円 (税込 616円)
平日ランチタイム 500円 (税込 550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~蟹・いくら~
ドリンクバー



プラス 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 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 610円 (税込 671円)
平日ランチタイム 550円 (税込 605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 710円 (税込 781円)
平日ランチタイム 650円 (税込 715円)

ドリンクバーセット

プラス
350円 (税込 385円)
平日ランチタイム
230円 (税込 253円)



プチ・ハッピー デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



ちいさな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g
ほろにが
カフェゼリー
132kcal 塩分0.1g

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。

※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、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。◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。-22-

※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。

紅玉りんご

Crunchy fresh apples and soft baked apples

カリッとしたクレームブリュレに
焼きりんごやピーカンナッツ、
フレッシュりんご、ソルベやゼリーを
重ねた様々な素材が織りなす
食感や見た目も楽しいパフェ。

Jonathan apple and
salted caramel ice cream brulee parfait

**紅玉りんごと塩キャラメル
アイスのブリュレパフェ**

980円 (税込 1,078円)
402kcal 塩分 0.3g

ふんわりシフォンケーキと
紅玉りんご、カスタード、
塩キャラメルアイスを重ねたパフェ。
キャラメルソースとアーモンドを
トッピングしたコクのある味わい。

Jonathan apple and chiffon cake parfait

**紅玉りんごの
ショートケーキ仕立て**

780円 (税込 858円)
333kcal 塩分 0.3g



りんご半分をお店で焼き上げ、
クレームブリュレ風に。中には
ピーカンナッツやレーズンが
隠れています。アーモンドを散らし、
温かいキャラメルソースを添えて。

Baked jonathan apple and cream brulee with caramel sauce

**焼きりんごのクレームブリュレ
～キャラメルソース添え～**

880円 (税込 968円) 478kcal 塩分 0.9g

※アルコール分を含まない、ラムフレーバーのレーズンを使用しています。

※りんごソルベ、りんごゼリー、りんごソースに使用している
りんごの品種は紅玉ではありません。

Hot Fudge Sundae

ベルギー
チョコレート

バナナ
ブルボン

ホット
ファッジソース



Vanilla bourbon
バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バナナピーズの
繊細な風味を楽しんで
いただけます。



Belgium chocolate
ベルギーチョコレート
ベルギーチョコレートの
しっかりとした甘さとコクを
合わせもつ、なめらかな
味わいです。



Cassis cream
カシスクリーム
クリーミーな生クリーム
のアイスクリームと甘酸っぱい
カシスソルベのコンビネー
ションが絶妙な美味しさです。

塩キャラメル
アイスとコーヒ
ゼリーの
大人味

Yogurt Germany

カシスアイス、ブルーベリーソース
ヨーグルトのハーモニー

カシス
クリーム

バナナ
ブルボン



Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
630円 (税込 693円) 488kcal 塩分0.3g

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
780円 (税込 858円) 762kcal 塩分0.4g

Brulee



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)
281kcal 塩分0.2g



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



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)
320kcal 塩分0.2g

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 380円 (税込 418円)
お好きなアイスを2つお選びください。



バニラブルボン 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 68kcal 塩分0.0g
塩キャラメル 68kcal 塩分0.2g



〈組み合わせ例〉

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
をご覧ください。



DRINK BAR

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 平日ランチタイム
350円 (税込 385円) 230円 (税込 253円)

ドリンクバーのみのご利用
480円 (税込 528円)



●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

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

- | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p> | <p>1959
ファミリー向けレストラン「ロイヤル新天町店」を出店</p> <p>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</p> <p>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</p> | <p>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</p> <p>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</p> | <p>1975
関西1号店東神戸店オープン</p> <p>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</p> <p>1978
クラブハウスサンド
パンケーキを販売</p> <p>1979
北海道1号店手稲東店オープン</p> | <p>1998
長野冬季オリンピックでレストラン2店を受託運営</p> <p>2009
黒×黒ハンバーグを販売</p> <p>2021
ロイヤルホスト、天井てんや、シズラー、シェーキーズ等を運営する会社が合併</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|




“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)

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1974
第1回ハワイアンフェア</p> <p>1980
第1回イタリアンフェア</p> <p>1981
ドイツ料理フェア</p> <p>1981
ラテンアメリカンフェスタ</p> | <p>1982
ロシア料理フェア</p> <p>1983
第1回夏のカレーフェア</p> <p>1984
オーストラリアフェア</p> <p>1986
スペインポルトガル料理フェスタ</p> | <p>1995
インドネシア料理スペシャル</p> <p>1996
マレーシア料理フェア</p> <p>1997
第1回タイ料理フェア</p> <p>1998
第1回シンガポールフェア</p> | <p>1999
ベトナム料理フェア</p> <p>2009
黒×黒ハンバーグ誕生</p> <p>2012
アンガス・アメリカ料理サジェッション</p> <p>2013
第1回 Good JAPANフェア</p> | <p>2014
スペイン・バスク料理フェア</p> <p>2018
第2回シンガポールフェア</p> <p>2019
ボストンフェア</p> <p>2021
プリンス・エドワード島フェア</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|




「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。



Beer



※写真はイメージです。

キリン一番搾り生ビール

(小) 390円 (税込 429円) 78kcal 塩分0.0g

(中) 630円 (税込 693円) 138kcal 塩分0.0g

零ICHI

キリン ゼロイチ
(334ml)

390円 (税込 429円)
30kcal 塩分0.1g



一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール

キリン
クラシックラガー
(中ビン)

630円 (税込 693円)
205kcal 塩分0.0g



ハイボール・サワー・日本酒



お酒



Dassaï 39

瀬祭
だっさい

Whiskey soda
ハイボール
490円 (税込 539円)
122kcal 塩分0.1g

Lemon sour
レモンサワー
490円 (税込 539円)
99kcal 塩分0.0g

純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)
1,090円 (税込 1,199円)
198kcal 塩分0.0g

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
1,080円 (税込 1,188円)
289kcal 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

390円 (税込 429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)

1,190円

(税込 1,309円)
白...365kcal 塩分0.0g
赤...365kcal 塩分0.0g



Bottle Wine



ボルドー ポー・メヌ ブラン

フレッシュな果実味といきいきとした酸の
バランスが良い白ワインです。

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円

(税込 1,958円)

585kcal 塩分0.0g



ボルドー ポー・メヌ ルージュ

華やかな香りと、しなやかな
タンニンが心地よい赤ワインです。

赤 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、
カベルネ・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン

1,780円

(税込 1,958円)

660kcal 塩分0.0g



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
1,080円(税込1,188円)
289kcal 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

390円(税込429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)

1,190円

(税込1,309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)

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。

紅玉りんご

Crunchy fresh apples and soft baked apples



プチりんごパフェ 170kcal 塩分0.1g

スペシャルセットの選べるプチデザートは
プラス330円(税込363円)で季節限定の
プチりんごパフェに替えられます。

Nov.24.2022