

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」



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 =



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(税込495円)



やけど
注意

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)



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)

SALAD



Avocado and shrimp salad

アボカド&シュリンプサラダ

480円(税込528円)

オニオン
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)

シーザー
ドレッシング



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。

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)

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

玉ねぎの甘みとかかし味の醤油が
野菜そのものの美味しさを引き出します。

スパイシー
チキン

チキン
200g



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



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

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。



Meat & Green



認定アンガスビーフ

100g
グラム

グレイビーソース

ピーナッツオイル
ドレッシング

マッシュ
ポテト

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
1,780円 (税込 1,958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
200円 (税込 220円)



Basil garlic toast
ガーリックトースト〜バジルの香り〜
300円 (税込 330円)

食物繊維たっぷり!



Low-sugar bread
低糖質パン
250円 (税込 275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、ノン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

自由に組み合わせて楽しいお食事を

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)

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)



シーザードレッシング



ピーナッツオイルドレッシング

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



Moules-frites
ムール・フリット

780円(税込858円)

Assorted fried chicken and sausage
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)



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)

APPETIZER・SIDEDISH

Mashed potatoes -Demiglace sauce-
マッシュポテト
~ドミグラスソース~

680円(税込748円)



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)



やけど注意

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

580円(税込638円)



Basil garlic toast
ガーリックトースト~バジルの香り~

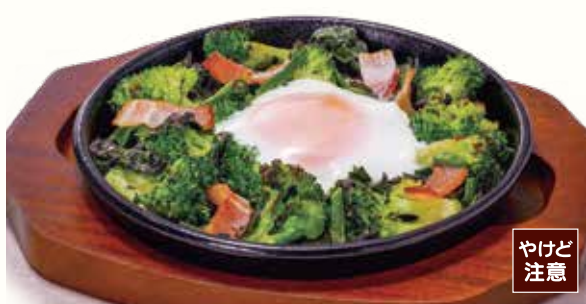
300円(税込330円)



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)



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)



House-made fried chicken
手作りフライドチキン

380円(税込418円)

Meat & Green Gathering Platter



国産豚 (ロース) 120g

ピーナッツオイル
ドレッシング

トマトアボカド海老
のバジルサラダ

トマトソース

海老のグリル

スパイシー
チキン

ポーク
ステーキ

♪ミグラスソースに玉ねぎの甘みと
マッシュルームが香る、
ポークに良く合うソース

シャールソース

マッシュ
ポテト

Gathering platter -Pork Steak, spicy chicken and grilled shrimp-
**ポークステーキ
ギャザリング・プラッター**
2,380円 (税込2,618円)



American
Beef
For You

SINCE 1976
CERTIFIED
ANGUS BEEF®
BRAND

Steak from the US
100
グラム

認定アンガスビーフ

マッシュ
ポテト

ピーナッツオイル
ドレッシング

トマトアボカド海老
のバジルサラダ

トマトソース

海老のグリル

スパイシー
チキン

アンガス
ステーキ

グレイビーソース

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-
**アンガスサーロインステーキ
ギャザリング・プラッター**
2,680円 (税込2,948円)

ギャザリング・プラッターとオニオングラタンスープで楽しむお食事セット



やけど
注意

Gathering platter -Pork Steak, spicy chicken and grilled shrimp-
ポークステーキ ギャザリング・プラッター
オニオングラタンスープ・ガーリックトースト付
2,780円 (税込3,058円)



やけど
注意

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-
アンガスサーロインステーキ ギャザリング・プラッター
オニオングラタンスープ・ガーリックトースト付
3,080円 (税込3,388円)

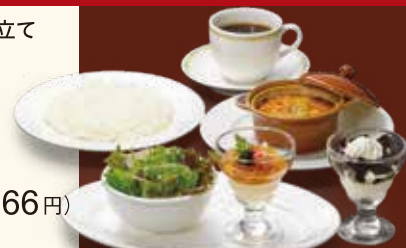
お好きな料理を スペシャルセットで

選べるプチデザートやドリンクまで付いたセット
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

- 前菜 サラダ・ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 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

プラス 1,060円(税込1,166円)
平日ランチタイム 1,000円(税込1,100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
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,480円(税込2,728円)

+

スペシャルセット
ライス付又はパン付

1,060円(税込1,166円)

平日ランチタイム 1,000円(税込1,100円)



冷製

コンソメジュレ
&フラン仕立て〜蟹〜

※ランプフィッシュキャビアをトッピングしています。



オニオン
ドレッシング

選べる
プチ
デザート

やけど
注意

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

1,060円(税込1,166円)

平日ランチタイム 1,000円(税込1,100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

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

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

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

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

洋食小皿

組み合わせで楽しいお食事

前菜セット

- 前菜 サラダ・ジュレ&フラン仕立て
- ドリンク

プラス610円(税込671円)
平日ランチタイム 550円(税込605円)



洋食小皿

Seafood cream omelet rice & stewed hamburger steak

シーフードクリームオムライス
& 煮込みハンバーグ

2,180円(税込2,398円)

+

前菜セット

610円(税込671円)

平日ランチタイム 550円(税込605円)



冷製

コンソメジュレ
&フラン仕立て〜蟹〜

※ランプフィッシュキャビアをトッピングしています。



天然海老フライ
シーフードクリームオムライス

煮込みハンバーグ
〜ドミグラスソース〜
赤キャベツのマリネ

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

洋食小皿

Prawn and crab gratin & beef stew

海老と蟹のグラタン&ビーフシチュー

2,080円(税込2,288円)

+

前菜セット

610円(税込671円)

平日ランチタイム 550円(税込605円)



天然海老フライ
海老と蟹のグラタン

ビーフシチュー
赤キャベツのマリネ

やけど
注意

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

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



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)

やけど
注意

お好みで
3種のハンバーグから
お選びいただけます。

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



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



やけど
注意

Regular
190g

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



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)

やけど
注意

黒×黒 スペシャル

国産豚
(ロース) **120g**



ドミグラスソース

やけど
注意

黒×黒 & PORK

190g Black x Black hamburger steak and 120g pork steak

190gレギュラー黒×黒ハンバーグ (ドミグラスソース)

& 国産豚ポークロースステーキ

2,380円 (税込 2,618円)

シャールソース

コクのある
ドミグラス パターソース



黒×黒 & STEAK

190g Black x Black hamburger steak and 100g CAB® sirloin steak

190gレギュラー黒×黒ハンバーグ

& アンガスサーロインステーキ

2,680円 (税込 2,948円)

やけど
注意

*アンガスステーキはソースを
お選びいただけます。

コクのある
ドミグラス パターソース

ガーリック香る
ガーリック クリームソース

さっぱりと
おろしゆずばん群ソース

味わいひきたつ
だし醤油とパセリガーリックバター



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)



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)



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
1,580円 (税込 1,738円)



モッツァレラ、ゴーダの2種のチーズ & 半熟卵

ドミグラスソース

やけど注意

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)

※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)

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

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

プラス **660円** (税込 **726円**)
平日ランチタイム **600円** (税込 **660円**)

前菜セット ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ライス(パンに替えられます)
ドリンク

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

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

サイドオーダー

ライス 200円 (税込220円) ※ライス大盛り無料です。	英国風パン 200円 (税込220円)
お替りライス 80円 (税込88円)	低糖質パン 250円 (税込275円)
雑穀ごはん(160g) 250円 (税込275円)	味噌汁 100円 (税込110円)

厚切りアンガスサーロインステーキ

肉厚200グラム

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース



Steak from the US
★200★
グラム

やけど
注意

ソースをお選びいただけます

CAB® sirloin steak(200g)

厚切りアンガスサーロインステーキ

3,080円 (税込 3,388円)

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。

米国農務省 (USDA) 認定 選び抜かれたアンガスビーフ

Certified Angus Beef®

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。



CAB® ANGUS BEEF



認定アンガスビーフ

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



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



プラス 660円 (税込 726円)
平日ランチタイム 600円 (税込 660円)

前菜セット ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ライス(パンに替えられます)
ドリンク



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



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

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
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



プラス 1,060円 (税込 1,166円)
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

食べ応えも、肉の旨みも厚切りならではの美味しさ

お好みで4種のソースよりお選びください。

200g

3,080円 (税込3,388円)



Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

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

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

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

やけど
注意

シェアにもおすすめ

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

Steak from the US

★450★
グラム

CAB® sirloin steak(450g)

厚切りワンポンドステーキ

5,080円 (税込5,588円)

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)
※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)

英国風パン

200円 (税込220円)

低糖質パン

250円 (税込275円)

味噌汁

100円 (税込110円)

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

ちいさな
スイートポテト

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ



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

やけど
注意

Demiglace butter sauce

フライド Onion &
ドミグラスバターソース
ステーキピラフ

2種のソース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～

1,980円 (税込2,178円)

小さめのサーロインステーキ & 洋食



100グラム

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

2,480円 (税込2,728円)

やけど
注意



100グラム

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

2,280円 (税込2,508円)

やけど
注意

ソースをお選びいただけます

Demiglace butter sauce

Garlic cream sauce

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

Soy sauce and
parsley garlic butter

コクのある

ガーリック香る

さっぱりと

味わいひきたつ

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

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

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

プラス 660円 (税込726円)
平日ランチタイム 600円 (税込660円)

前菜
オニオングラタンスープセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ドリンク

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

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
ほろにが
カフェゼリー

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。

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 rice & sizzling grilled prawns and scallop with warm vegetable

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

2,680円(税込2,948円)



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～

1,680円(税込1,848円)



CAB® sirloin steak bowl

アンガスサーロインステーキ丼

1,880円(税込2,068円) サラダ・味噌汁・漬物



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セ膳

2,680円(税込2,948円) ごはん・味噌汁・漬物

SEAFOOD

国産真鯛、海老、蟹、
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。

しっとり仕上げの
サフランライス

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 crab paella
真鯛・海老・蟹のパエリア仕立て

1,780円 (税込 1,958円)

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。

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)

やけど
注意

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



プラス 500円 (税込 550円)
平日ランチタイム 410円 (税込 451円)

前菜セット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ドリンク



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



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
ほろにが
カフェゼリー

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。



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

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)

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



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)

ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草



宮城県産
牡蠣フライ



Assorted fried foods -Deep fried oysters, fried prawn & crab cream croquette-
ミックスフライ
～牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロケ～

1,480円(税込1,628円)

北海道産
帆立

北海道オホーツクからの美味しい帆立



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)

やけど注意

洋食小皿

いろいろな美味しさ、一度に楽しく

洋食小皿

Seafood cream omelet rice & stewed hamburger steak

シーフードクリームオムライス
& 煮込みハンバーグ

2,180円 (税込2,398円)

天然海老フライ 煮込みハンバーグ
シーフードクリームオムライス 〜ドミグラスソース〜
赤キャベツのマリネ



やけど
注意

洋食小皿

Prawn and crab gratin & beef stew

海老と蟹のグラタン&ビーフシチュー

2,080円 (税込2,288円)

天然海老フライ ビーフシチュー
海老と蟹のグラタン 赤キャベツのマリネ



やけど
注意

洋食小皿とご一緒に 前菜セット

前菜セット(サラダ・ジュレ&フラン仕立て・ドリンク)

プラス610円 (税込671円)

平日ランチタイム 550円 (税込605円)



オニオン
ドレッシング

冷製

コンソメジュレ
&フラン仕立て〜蟹〜
※ランブフィッシュキャビアを
トッピングしています。

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)



DORIA

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリヤ



Cosmopolitan doria
コスモドリヤ
880円 (税込 968円)

やけど
注意



北海道産
帆立

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリヤ
1,380円 (税込 1,518円)

やけど
注意

煮込んだビーフと野菜の旨みが
詰まったハッシュドビーフ

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)

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)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク

プラス 560円 (税込616円)
平日ランチタイム 500円 (税込550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

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

前菜セット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ドリンク

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

前菜

オニオングラタンスープセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ドリンク

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

ほろにが
カフェゼリー

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。



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。

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、
おなしめじ、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)

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)

トマトクリームソースに上品な
紅ずわい蟹の旨みがよく合います



Shrimp, scallop and crab tomato cream sauce spaghetti
海老・帆立・蟹のトマトクリームソース

1,480円 (税込 1,628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

※写真はイメージです。

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。



PORK

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)

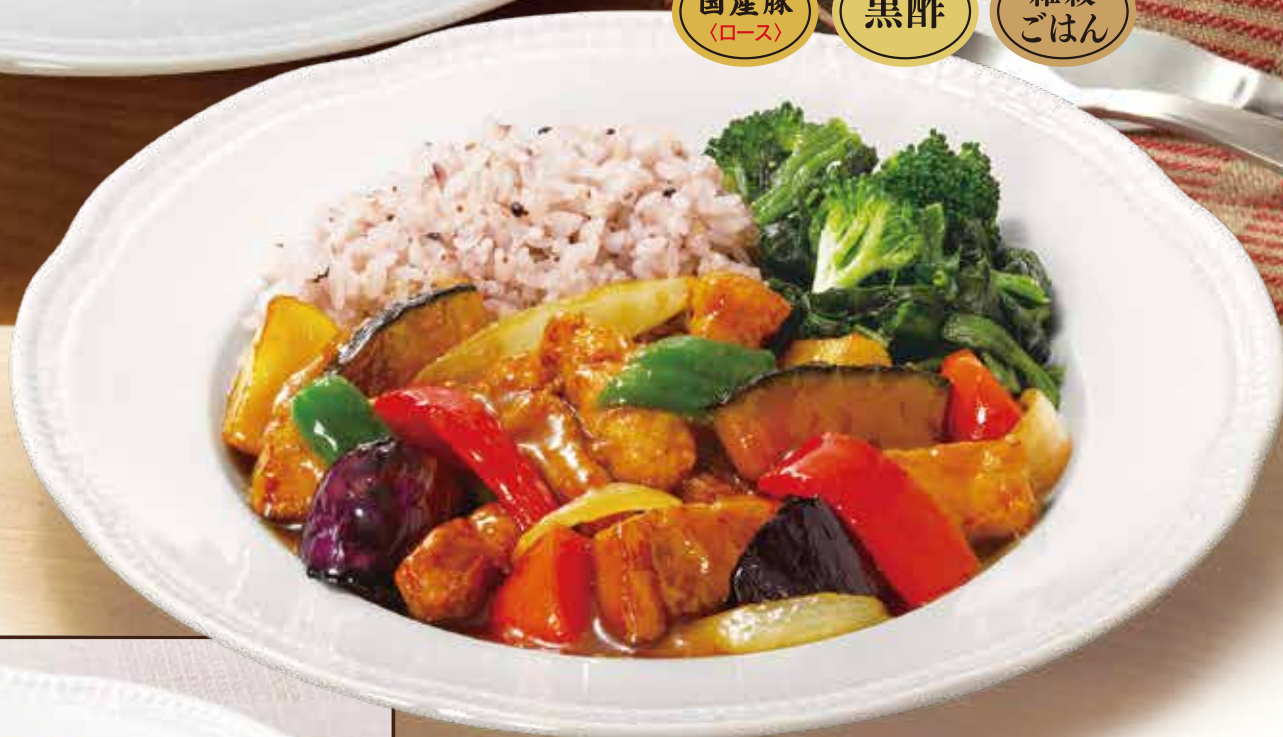
黒酢

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)



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)

CHICKEN



チキン
200g

スパイシー
チキン

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)

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

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

プラス 660円 (税込 726円)
平日ランチタイム 600円 (税込 660円)

前菜セット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ドリンク

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

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

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

プラス 960円 (税込 1,056円)
平日ランチタイム 900円 (税込 990円)

ドリンクセット

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

VEGETABLE CURRY

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc入り)
彩り野菜ときのこ

動物性食品を使用していない
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。

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。

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)

ベジタブルカレーには、動物性食品を
直接使用していませんが、キッチン内
では、調理器具・揚げ油は動物性食品
の調理と共用しています。

**NIKU
VEGE**
PLANT based MEAT

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
NIKUVEGE
タイ風スパイシーライスプレート

1,380円 (税込 1,518円)

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。

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

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 560円 (税込 616円)
平日ランチタイム 500円 (税込 550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



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

前菜セット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ドリンク



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

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 960円 (税込 1,056円)
平日ランチタイム 900円 (税込 990円)

ドリンクセット

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
ほろにが
カフェゼリー

プラス価格で季節の
プチデザートに替えられます。

STEAK PILAF



認定アンガスビーフ

100グラム

〈組み合わせ例〉

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

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

2種のソース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～

1,980円 (税込2,178円)



CURRY

伝統のカレー **カシ米尔ビーフカレー**



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry
カシ米尔ビーフカレー
1,280円 (税込 1,408円)

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)



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)



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 (税込 528円)



ピーナツオイル
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ～ピーナツオイルドレッシング～
580円 (税込 638円)

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



オニオン
 ドレッシング



〈組み合わせ例〉



やけど
 注意

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
 2,180円 (税込 2,398円)

ドリンク付

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



認定アンガスビーフ

100
 グラム

グレイビーソース



ピーナッツオイル
 ドレッシング

マッシュ
 ポテト



〈組み合わせ例〉



やけど
 注意

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。

〈組み合わせ例〉



オニオン
 ドレッシング

やけど
 注意

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。

〈組み合わせ例〉



オニオン
 ドレッシング

やけど
 注意

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

PANCAKE

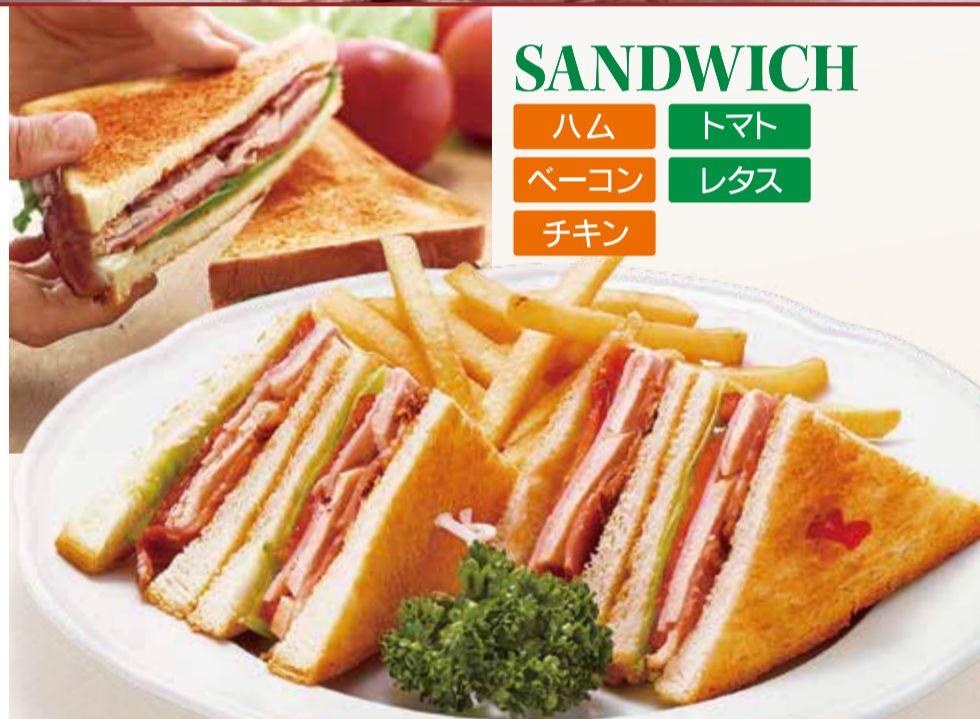
きめが細かく黄金色の焼き上がり
 コックが丁寧に
 1枚ずつ焼き上げます。



Pancake
パンケーキ
 450円 (税込 495円)

SANDWICH

- ハム
- トマト
- ベーコン
- レタス
- チキン



Clubhouse sandwich
ハムとチキンのクラブハウスサンド
 880円 (税込 968円)



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)



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)



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)

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

プラス **560円** (税込 **616円**)
 平日ランチタイム **500円** (税込 **550円**)

前菜セット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
ドリンク

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

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

ドリンクセット

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
スイーツポテト
ほろにが
カフェゼリー

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

Marron Dessert



柿

金箔
パウダー

グラスの中に、
ほうじ茶ゼリー、
マレンゲ、
ピーカンナッツ、
シフォンケーキ、柿、
渋皮栗アイスなどを
詰め込んで、
トッピングには金色に輝く
渋皮栗を添えた
秋を彩るパフェ。

Autumn colors parfait
~Astringent skin chestnut and persimmon~

秋の彩りパフェ
~柿と渋皮栗~

1,580円(税込1,738円)



柿

渋皮栗と相性の良い柿を
花模様飾りにしてブリュレに。
ほうじ茶のほろ苦さとピーカンナッツの
香ばしさを、赤ずぐりの甘ずっぱさが
調和したパフェ。

Brulee parfait of astringent skin chestnut
and persimmon

**渋皮栗と柿の
ブリュレパフェ**

1,280円(税込1,408円)

※もみじの葉は飾りとして使用しています。

渋皮栗のモンブランの下には
渋皮栗のアイス、ほうじ茶クリーム。
苦みのきいたコーヒーゼリーと
渋皮栗の甘さとのコントラストが
絶妙なパフェ。

コーヒー
ゼリー

Coffee jelly & Mont Blanc parfait

**コーヒーゼリー
モンブラン**

880円(税込968円)

※もみじの葉は飾りとして使用しています。

※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。

Hot Fudge Sundae

ベルギー
チョコレート

バニラ
ブルボン

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)



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
アイスとコーヒ
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)

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

バニラ
ブルボン



Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
630円 (税込 693円)



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)



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
680円 (税込 748円)



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)

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。>
ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。

お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット
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
350円 (税込 385円) 平日ランチタイム
230円 (税込 253円)

ドリンクのみのご利用
480円 (税込 528円)



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

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	ベルギーチョコレート	カシスクリーム	塩キャラメル

<組み合わせ例>

おいしさ、これからも

Hospitality Restaurant

Royal Host

“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。



ロイヤルホストはロイヤルグループのレストランです。



- ・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、係りの者にお尋ねください。
- ・チキン、ポーク、ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。
- ・付け合わせは季節により変更する場合がございます。
- ・セットはお一人様ごとにご注文ください。
- ・店舗により使用している食器が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。

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。



「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。

Beer



KIRIN'S PRIME BEER
KIRIN BEER
一番搾り



※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)
(中)630円(税込693円)

零ICHI
キリンゼロイチ
(334ml)

390円(税込429円)



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)



— ハイボール・サワー・日本酒 —



Whiskey soda
ハイボール

490円(税込539円)



Lemon sour
レモンサワー

490円(税込539円)

お酒

Dassai 39

瀬祭
だっさい



純米大吟醸
磨き三割九分

(180ml)

1,090円(税込1,199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
1,080円(税込1,188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

390円(税込429円)



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)



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)



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)



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)



House Wine

 **ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産**

 Bianco  Rosso

  **グラスワイン**

390円(税込429円)



  **デキャンタ**

(グラスワイン約4杯分)

1,190円(税込1,309円)



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。

 **フルボトル**

辛口/ソーヴィニオン・ブラン

1,780円(税込1,958円)

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。

 **フルボトル**

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、
カベルネ・フラン

1,780円(税込1,958円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Marron Dessert



プチモンブラン

季節のプチデザートセット

プラス480円(税込528円)

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
プチモンブランに替えられます。

Sep. 6.2023