

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

580 円(税込 638 円)

SALAD

オニオンドレッシングはコーンドレッシングに替えられます。

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が野菜そのものの美味しさを引き出します。

コーンドレッシング

すりつぶしたコーンの甘みが活かしたドレッシングです。



やけど
注意

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
~BISQUE~

680 円(税込 748 円)



Cream of corn soup

コーンのポタージュ

530 円(税込 583 円)



Meat & Green

厚切りステーキのコクと旨み

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

1,030 円(税込 1,133 円)

オニオン
ドレッシング

マッシュ
ポテト

グレイビーソース

Black Angus sirloin steak and salad

150gアンガスサーロインステーキサラダ

2,930 円(税込 3,223 円)

Steak from the US
★ 75 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

マッシュ
ポテト

グレイビーソース

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~

680 円(税込 748 円)

独自に調合した“ケールサラダドレッシング”

ピーナッツオイルに米酢やはちみつを加え、ごま油、醤油でさらに風味をUP、ケールとの相性は抜群です。

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,830 円(税込 2,013 円)

APPETIZER SIDEDISH

アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Fried chicken & onion rings
フライドチキン&オニオンリング

1,330 円 (税込 1,463 円)

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー

930 円 (税込 1,023 円)

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)

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

530 円 (税込 583 円)

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

730 円 (税込 803 円)

やけど
注意

Fried chicken
フライドチキン

680 円 (税込 748 円)

※写真はイメージです。



キリン一番搾り生ビール
(小) 430 円 (税込 473 円)
(中) 680 円 (税込 748 円)

Beer



キリン
クラシックラガー(中ビン)
730 円 (税込 803 円)

KIRIN
GREEN'S FREE
グリーンズフリー
ALC.0.00%
ノンアルコール

キリン
グリーンズフリー
(334ml)
430 円 (税込 473 円)



ハイボール・サワー・日本酒

Whiskey soda
ハイボール
530 円 (税込 583 円)



Lemon sour
レモンサワー
530 円 (税込 583 円)



お酒

Dassai 39
獺祭だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
(180ml)
1,180 円 (税込 1,298 円)

獺祭



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
430 円 (税込 473 円)
白 赤 デキャンタ
(グラスワイン約 4 杯分)
1,480 円 (税込 1,628 円)



Mini bottle Wine

カッセル・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)
シャルドネ
白 880 円 (税込 968 円)

カッセル・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 880 円 (税込 968 円)



Sparkling Wine

フレッシュ アンジュエール ブリュット
ハーフボトル (375ml)
※グラス約 3 杯分
1,180 円 (税込 1,298 円)



ANGEAILE



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 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
1,980 円 (税込 2,178 円)

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
1,980 円 (税込 2,178 円)
※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。



※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

〈組み合わせ例〉

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

スペシャルセット ライス付

2,740円 (税込3,014円)

平日ランチタイム

2,680円 (税込2,948円)

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



190g

※焼成前のグラム数です。

2種のハンバーグよりお選びください

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

190g

※焼成前のグラム数です。

ココのある
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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース

1,430円 (税込1,573円)

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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,430円 (税込1,573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
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスバターソース

やけど
注意

Hamburger steak & Angus sirloin steak
~Demiglace butter sauce~

ハンバーグ&厚切りアングスサーロインステーキ

ドミグラスバターソース

3,430円 (税込3,773円)



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスソース

やけど
注意

Hamburger steak & deep fried prawn and crab cream croquette

ハンバーグ
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

1,730円 (税込1,903円)

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,830円 (税込2,013円)

定番の“おろし醤油ソース”



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

1,030円 (税込1,133円)

単品350円(税込385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 (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55円))

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 610円 (税込671円)
平日ランチタイム 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



プラス 860円 (税込946円)
平日ランチタイム 800円 (税込880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 910円 (税込1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込935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 1,310円 (税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)

サイドオーダー

ライス

250円 (税込275円)

ライス(大)

300円 (税込330円)

英国風パン

250円 (税込275円)

雑穀ごはん(160g)
300円 (税込330円)





BLACK ANGUS STEAK

ネブラスカ州、アイオワ州など米国中西部のブラックアンガスビーフをお届けします

American Beef
For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the US
★ 300 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

厚切り

Demiglace butter sauce
コクのある
ドミグラス バターソース

やけど
注意

Black Angus sirloin steak
300g 厚切りアンガスサーロインステーキ
4,630円 (税込 5,093円)

お好みで3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce
コクのある
ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce
ガーリック香る
ガーリック クリームソース

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce
さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース

American Beef
For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

厚切り

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

Black Angus sirloin steak
150g 厚切りアンガスサーロインステーキ
2,830円 (税込 3,113円)

小さめのステーキ

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。

単品350円(税込385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 (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55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 860円 (税込946円)
平日ランチタイム 800円 (税込880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 910円 (税込1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込935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 1,310円 (税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込462円)
平日ランチタイム
300円 (税込330円)



プチ・ハッピー
デザートセット

プラス 180円 (税込198円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込550円)

ビーフの旨みを活かすため、塊肉から
コックが1枚ずつお店で丁寧に切り分け
高温でビーフの旨みを逃さず焼き上げます



ステーキピラフ バター、だし醤油、ガーリックの風味

〈組み合わせ例〉



Steak from the US
★150★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

2種のソースよりお選びください

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

150gアンガスサーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～

3,230 円 (税込 3,553 円)

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

やけど
注意

Steak from the US
★75★
グラム

※焼成前のグラム数です。

2種のソースよりお選びください

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor

75gアンガスサーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～

2,130 円 (税込 2,343 円)

食べ応えも、肉の旨みも **厚**切りならではの美味しさ

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

※焼成前のグラム数です。

厚切り
ワンポンド

やけど
注意

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

6,030 円 (税込 6,633 円)



SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable

真鯛・海老・帆立の
あっあっ Grill
～温野菜添え～
スペシャルセット ライス付

3,240円 (税込 3,564 円)

平日ランチタイム

3,180円 (税込 3,498 円)

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



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken

あっあっ 鉄板チキングリル

バター醤油ソース

スペシャルセット ライス付

2,540円 (税込 2,794 円)

平日ランチタイム

2,480円 (税込 2,728 円)

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



選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

選べるアイス



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

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト

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

国産真鯛

真鯛と

北海道産
帆立

北海道オホーツク海産帆立

ごはん合う醤油ベースのソースで

Sizzling grilled red sea bream, shrimp
and scallops with warm vegetable

真鯛・海老・帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,930円 (税込2,123円)

やけど
注意

CHICKEN



やけど
注意

Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル

バター醤油ソース

1,230円 (税込1,353円)

イタリア産
ロイヤルホストのハウスワイン

白赤 グラスワイン

430円 (税込473円)



白赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込1,628円)

フランス産
ボルドー ボー・メヌ

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

赤 フルボトル

ミディウムボディ/メルロー、
カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

1,980円 (税込2,178円)



※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

単品350円(税込385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 (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55円))

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 610円 (税込671円)
平日ランチタイム 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



プラス 860円 (税込946円)
平日ランチタイム 800円 (税込880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 910円 (税込1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込935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 1,310円 (税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込462円)
平日ランチタイム
300円 (税込330円)



SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Omelet rice with beef stew

ビーフシチュー

オムライス

スペシャルセット

3,140円(税込3,454円)

平日ランチタイム

3,080円(税込3,388円)

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



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



Omelet rice with beef stew

ビーフシチューオムライス

1,930円(税込2,123円)

イタリア産
ロイヤルホストのハウスワイン

グラスワイン

430円(税込473円)



フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

ボルドー ボー・メヌ

フルボトル 1,980円(税込2,178円)

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

フルボトル 1,980円(税込2,178円)

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



※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

-9- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

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 **ドミグラスソース**
with 天然海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロケ
1,930 円 (税込 2,123 円)



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

1,130 円 (税込 1,243 円)



ロイヤルホストの
イタリア産ハウスワイン

白・赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480 円 (税込 1,628 円)



アボカド、海老、チキン、
ベーコン、ポテト&きのこ
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

1,030 円 (税込 1,133 円)



オニオン
ドレッシング

コーン
ドレッシング

オニオンドレッシングは
コーンドレッシングに
替えられます。

単品350円(税込385 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 760 円 (税込 836 円)
平日ランチタイム 700 円 (税込 770 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 810 円 (税込 891 円)
平日ランチタイム 750 円 (税込 825 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 1,210 円 (税込 1,331 円)
平日ランチタイム 1,150 円 (税込 1,265 円)

ドリンクセット

プラス
420 円 (税込 462 円)
平日ランチタイム
300 円 (税込 330 円)



**プチ・ハッピー
デザートセット**

プラス 180 円 (税込 198 円)



ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートポテト

季節のプチデザートセット
プラス 500 円 (税込 550 円)

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Seafood doria with shrimp and scallop

海老と帆立の シーフードドリア スペシャルセット

2,740円(税込3,014円)

平日ランチタイム

2,680円(税込2,948円)

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



〈組み合わせ例〉

Beef Java curry

ビーフジャワカレー スペシャルセット

2,240円(税込2,464円)

平日ランチタイム

2,180円(税込2,398円)

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



選べる プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

選べるアイス



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

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



単品350円(税込385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 760円(税込836円)
平日ランチタイム 700円(税込770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 810円(税込891円)
平日ランチタイム 750円(税込825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 1,210円(税込1,331円)
平日ランチタイム 1,150円(税込1,265円)

ドリンクセット

プラス
420円(税込462円)
平日ランチタイム
300円(税込330円)



プチ・ハッピー デザートセット

プラス 180円(税込198円)



ほろにが
カフェゼリー

ちいさな
スイートポテト

季節のプチデザートセット
プラス 500円(税込550円)



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

Seafood doria with shrimp and scallop
海老と帆立のシーフードドリア

1,530円(税込1,683円)



チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリアにツイストレモンをのせて

ロイヤル伝統の味

コスモドリアはコスモポリタンの意味で、
バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、
海老といった野、山、海などの様々な食材を使った
ドリアという意味でつけられました。

やけど
注意

Cosmopolitan doria

コスモドリア

1,030円(税込1,133円)

CURRY

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

1,030円(税込1,133円)

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

1,430円(税込1,573円)

KALE SALAD SET お好きな料理をケールサラダセットで

ケールサラダ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Eggplant and ground meat
spaghetti bolognese

ナスと挽き肉の
ボロネーゼ

ケールサラダ・デザートセット

2,130円 (税込2,343円)

平日ランチタイム

2,070円 (税込2,277円)

ケールサラダ

選べるプチデザート

ドリンク



ピーナッツオイル
ドレッシング

選べる
プチ
デザート



1831年創業、ディ・チェコは、本物のイタリアのパスタ。
「ブロンズダイス」で作られており、表面が少しザラザラしてソースが
麺にからみやすくなります。パスタを低温でゆっくり乾燥させることで
小麦の風味を残しモチモチしてコシがある絶妙な食感を生み出します。

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 and ground meat spaghetti bolognese

ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,130円 (税込1,243円)

単品350円(税込385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

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,000円 (税込1,100円)
平日ランチタイム 940円 (税込1,034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 810円 (税込891円)
平日ランチタイム 750円 (税込825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 1,210円 (税込1,331円)
平日ランチタイム 1,150円 (税込1,265円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込462円)
平日ランチタイム
300円 (税込330円)



プチ・ハッピー
デザートセット

プラス 180円 (税込198円)



ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートポテト

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込550円)

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

～ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

1,760円(税込1,936円)

オマール海老のクリームスープ付

1,860円(税込2,046円)

+

ドリンク付

プラス420円(税込462円)

平日ランチタイム 300円(税込330円)

コーン
ドレッシング

オニオンドレッシングは
コーンドレッシングに
替えられます。

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オマール海老のクリームスープ

オニオン
ドレッシング

Black Angus sirloin steak and salad brunch set

150gアンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット

～ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

3,660円(税込4,026円)

オマール海老のクリームスープ付

3,760円(税込4,136円)

+

ドリンク付

プラス420円(税込462円)

平日ランチタイム 300円(税込330円)

ピーナッツオイル
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オニオングラタンスープ

マッシュ
ポテト

グレイビーソース

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

580円(税込638円)

SANDWICH

ハム

ベーコン

チキン

トマト

ロメインレタス

フィリングのバランスと食べやすさに
こだわってリニューアル!

Clubhouse sandwich

ハムとチキンのクラブハウスサンド

1,230円(税込1,353円)

Sweet Strawberry

2nd season

Pistachio



Strawberry and pistachio millefeuille parfait

苺とピスタチオの ミルフィーユパフェ

1,630 円 (税込 1,793 円)

サクサクと香ばしいパイ、カスタード、苺とホイップクリームが層になったミルフィーユ仕立てのパフェ。ピスタチオアイスクリームと苺、ピスタチオと一緒にご堪能ください。



Strawberry, pistachio and cocoa sponge cake parfait

苺とピスタチオのケーキ仕立て

1,330 円 (税込 1,463 円)

甘ずっぱいストロベリーソースと苺のソルベ、カスタード、ココアスポンジをピスタチオクリームとホイップクリームでショートケーキ仕立てにし、苺とピスタチオアイスクリーム、ピスタチオを飾りました。



Strawberry and pistachio brulee parfait

苺とピスタチオのブリュレパフェ

1,330 円 (税込 1,463 円)

カリッと香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレに甘ずっぱい苺とピスタチオアイスクリーム、塩キャラメルアイス、**ビーカンナッツ**がアクセント。様々な素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。



Strawberry and yogurt smoothie

苺とヨーグルトのスムージー

930 円 (税込 1,023 円)

ストロベリーソース、カシスクリームが入ったスムージーとヨーグルト、苺のソルベ、ホイップクリームをよく混ぜて。爽やかな味わいと苺の酸味、ピスタチオとパールチョコの食感をお楽しみください。



Spring pancakes with strawberry and pistachio

苺とピスタチオの春色パンケーキ

1,630 円 (税込 1,793 円)

ちいさめのパンケーキにピスタチオクリーム、マスカルポーネ、苺のソルベをのせ、苺とピスタチオを飾りました。フレッシュの苺が入った温かいストロベリーソースをかけてどうぞ。



Brulee

キャンディング
ピーカンナッツ
キャラメリゼ
バナナ



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ

830 円 (税込 913 円)



Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー

1,030 円 (税込 1,133 円)

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリー

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー

780 円 (税込 858 円)



〈組み合わせ例〉

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス

480 円 (税込 528 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



Vanilla bourbon

バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラピーズの繊細な
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。

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース



ベルギー
チョコレート

バニラ
ブルボン

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

830 円 (税込 913 円)

DRINK BAR



お料理やデザートとご一緒に
ドリンクセット
単品350円 (税込385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
420 円 (税込 462 円) 300 円 (税込 330 円)

ドリンクのみのご利用
620 円 (税込 682 円)



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

<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。

Sweet Strawberry 2nd season

Pistachio

ピスタチオ
クリーム
&
ピスタチオ
アイスクリーム

プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～

季節のプチデザートセット

プラス500円(税込550円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは
プラス320円(税込352円)で季節限定の
プチストロベリーパフェに替えられます。

Mar.12.2025

A large white bowl filled with a Sirloin steak bowl. The bowl contains chunks of cooked sirloin steak, a whole broccoli floret, a slice of red bell pepper, a slice of eggplant, and a piece of yellow corn. In the background, there is a black bowl of soup and a white plate of fresh green salad with sliced red onions. To the right of the main bowl is a small white square dish containing a pinkish-red pickled vegetable.

一口サイズに
カットしました

Sirloin steak bowl

サーロインステーキ丼

サラダ・味噌汁・漬物付

2,180円 (税込2,398円)

※こちらの商品のアンガスビーフは、
冷凍スライスしたものを使用しています

Apr.2025



主要食材原産地情報

主要食材の原産地情報は、こちらからご覧いただけます。
天候や販売状況により産地が変更となる場合があります。詳しくは係りの者にお尋ねください。

- ・当店のお米は、国産を使用しております。
- ・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、係りの者にお尋ねください。
- ・付け合わせは季節により変更する場合がございます。
- ・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歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
- ・グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。



「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。
※容器代として、30円(税込33円)頂戴いたします。

栄養成分(カロリー・塩分等)・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(28品目)の
一覧表は、こちらからご覧いただけます。
お食事の際の目安としてご覧ください。

