

LUNCH menu



Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



※サラダのオニオンドレッシングには
玉ねぎ、にんにく、アルコールを
使用しています。

オニオン
ドレッシング

ニクベジを使った
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。

植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ)

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch

NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはんランチ

サラダ付 **1,480円** (税込1,628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。一部の野菜は揚げ調理をしています。



やけど
注意

国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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)



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(モットエコ)」とは、
「飲食店で残した料理を持ち帰る」
とことです。
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。



Salad Lunch

ランチスープは
プラス**300円**(税込**330円**)で
オニオングラタンスープに替えられます。



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。

Chef's salad for foodies lunch

食いしんぼうのシェフサラダランチ

スープ・パン付 **1,130円** (税込1,243円)

オニオン
ドレッシング

Pasta Lunch



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

オニオン
ドレッシング

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese lunch

ナスと挽き肉のボロネーゼランチ

サラダ付 **1,180円** (税込1,298円)

Chicken Grill Lunch



やけど
注意

スパイシー
ダキん

Grilled chicken lunch

あつあつ鉄板チキングリルランチ バター醤油ソース

スープ・ライス付 **1,330円** (税込1,463円)

Hospitality Restaurant

Royal Host

Feb.13.2025.STDT.STBT



Good JAPAN 日本の恵み

Good JAPAN Special Lunch

グッドジャパンスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク



Japanese Black beef Steak and Rice special lunch

黒毛和牛ステーキご飯 スペシャルランチ

2,730円 (税込3,003円)



オニオン
ドレッシング

選べる
プチ
デザート



〈組み合わせ例〉

黒毛和牛

香川県産
さぬきのめざめ

山わさび



Oysters grilled with butter Petit cream omelette rice special lunch

牡蠣のバター焼き添え ちいさなクリームオムライス スペシャルランチ

1,730円 (税込1,903円)



オニオン
ドレッシング

選べる
プチ
デザート



〈組み合わせ例〉

ちいさな
オムライス

播磨灘産
牡蠣

淡路島産
釜揚げしらす

選べる
プチデザート



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

選べるプチデザートは
プラス320円 (税込352円) で

季節のプチデザート

に替えられます。

ランチスープは
プラス300円 (税込330円) で
オニオンラタンスープに替えられます。



季節のプチデザートセット



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～
プラス500円(税込550円)

選べるプチデザートは、
プラス320円(税込352円)で
プチストロベリーパフェに
替えられます。



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 slice of yellow squash. In the background, there is a black bowl of miso soup with green onions 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