



LUNCH menu

Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



PLANT based MEAT
NIKUVEGE

※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 1,430円 (税込1,573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
530円 (税込583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(モツエコ)」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。



Feb.13.2025.販売

Hospitality Restaurant

Royal Host

Salad Lunch

お替りを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

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 1,080円 (税込1,188円)

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

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 1,130円 (税込1,243円)

Chicken Grill Lunch

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 1,280円 (税込1,408円)

Salad Lunch

お替りを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

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。

Grilled chicken salad lunch

グリルチキンサラダランチ

スープ・パン付 1,480円 (税込1,628円)

Pasta Lunch



チーズとボルチーニの香り、
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch

国産豚ときのこのボルチーニクリームソースランチ

サラダ付 1,230円 (税込1,353円)

国産豚 豚丼ランチ

甘辛のタレが
ごはんによく合います

国産豚
(ロース)

Butadon lunch

ロイヤルホストの豚丼ランチ

サラダ・味噌汁・漬物付 1,180円 (税込1,298円)




アンガスステーキランチ

**Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch
アンガスサーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～ランチ**

75g

スープ付	2,080円(税込 2,288円)
150g	
スープ付	3,180円(税込 3,498円)

75グラム

※焼成前のグラム数です。
※写真は75gです。



やけど注意

**Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch
アンガスサーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～ランチ**

75g

スープ付	2,080円(税込 2,288円)
150g	
スープ付	3,180円(税込 3,498円)

75グラム

※焼成前のグラム数です。
※写真は75gです。



やけど注意

**Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキサラダランチ**

75g

スープ・パン付	1,880円(税込 2,068円)
150g	
スープ・パン付	2,980円(税込 3,278円)

75グラム

※焼成前のグラム数です。
※写真は75gです。



クレイビーソース

マッシュポテト



ピーナツオイルドレッシング

黒×黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚

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

190g

※事前予約のプランに付です。

2種よりお選びください

Brown butter sauce
with fried egg

コクのある
ブラウンバターソース
目玉焼き付きハンバーグ

Black x Black hamburger steak lunch

黒×黒ハンバーグランチ

やけど
注意

スーパーライス付 1,480円 (税込1,628円)



豪州産ビーフ100%

HAMBURGER STEAK



Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce- lunch
あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ おろし醤油ソース
 スープ・ライス付 1,080円 (税込1,188円)



Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage lunch
トリプルグリルランチ ドミグラスソース
 スープ・ライス付 1,380円 (税込1,518円)

Royal Host Special lunch (served with dish, salad, soup, dessert and drink)

ロイヤルホストスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・デザート・ドリンク付

ランチのライスは

自家製パンに
替えられます。

お替り自由

選べるプチデザートは
プラス330円(税込363円)で
季節のプチデザートに替えられます。

季節の
プチデザート

ほろこが
カプチーノ
おいしいスイーツボテ
選べるアイス

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

→

→

Cosmopolitan doria special lunch

コスモドリア

スペシャルランチ 1,480円(税込1,628円)

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce special lunch

ロイヤルオムライス ハッシュドビーフソース

スペシャルランチ 1,580円(税込1,738円)

Black x Black hamburger steak special lunch

黒×黒ハンバーグ 2種よりお選びください

スペシャルランチ 1,980円(税込2,178円)

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch

ナスと挽き肉のボロネーゼ

スペシャルランチ 1,580円(税込1,738円)

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch

国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

スペシャルランチ 1,680円(税込1,848円)

Grilled chicken special lunch

あつあつ鉄板チキングリル バター醤油ソース

スペシャルランチ 1,780円(税込1,958円)

Seafood doria with shrimp and scallop special lunch

海老と帆立のシーフードドリア

スペシャルランチ 1,980円(税込2,178円)

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage special lunch

トリブルグリル ドミグラスソース

スペシャルランチ 1,880円(税込2,068円)

Kashmir beef curry special lunch

カシ米尔ビーフカレー

スペシャルランチ 1,880円(税込2,068円)

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)

お昼のおすすめ!

洋食ランチ

ライス大盛

無料

ライス少なめ

承ります

本日の料理・スープ・ライス

930円 (税込1,023円)

ランチドリンク付

プラス300円 (税込330円)

※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

ランチのライスは

自家製パンに

替えられます。

お替り自由

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。

水

木

WED

THU

Fried chicken with orange sauce lunch

チキン唐揚げ オレンジソースランチ

月

火

MON

TUE

Grilled chicken with creamy garlic sauce & deep fried horse mackerel lunch

チキンのクリーマーガーリックソース&アジフライランチ

金

金

FRI

FRI

Grilled domestic pork with special yakiniku sauce & spring rolls lunch

国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

PORK

国産豚

黒酢

雑穀

ごはん

国産豚

ステーキ

1,580円

※焼肉のグラム数です。

Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch

国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ

スープ付

1,380円 (税込1,518円)

Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch

国産豚ポークロースステーキランチ ジンジャーバターソース

スープ・ライス付

1,380円 (税込1,518円)

CURRY

PLANT-BASED MEAT

NIKU VEGE

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、キャンドル内では、調剤器具(揚げ油)は動物性食品の調剤と共用しています。

ニクベジを使ったカレーやサラダは、ニクベジを主成分として使用していません。

※アレルギー対応のベジタリアンメニューは、ご注文の際は、アレルギーの点検で使用しています。

やけど注意

辛口

チャッソネ

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

国産豚&彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはん

サラダ付

1,430円 (税込1,573円)

Kashmir beef curry lunch

カシミールビーフカレーランチ

サラダ付

1,430円 (税込1,573円)

一緒にグリーンサラダ

Green salad

プラス120円 (税込132円)

ランチドリンクセット

プラス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

季節のプチデザートセットプラス500円 (税込550円)



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

2,680円 (税込2,948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

1,680円 (税込1,848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



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

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 photograph of a Sirloin steak bowl. The bowl is white and filled with sliced sirloin steak, a piece of broccoli, a red bell pepper, a slice of eggplant, and a piece of yellow squash. In the background, there is a black bowl of soup and a white plate of green salad with red onion. To the right of the main bowl is a small white square dish containing a pinkish-red side dish.

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