

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)



やけど
注意

口当たりはまろ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〜

740円(税込814円)



Cream of corn soup

コーンのポタージュ

540円(税込594円)

SALAD

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。

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

1,180円(税込1,298円)

オニオン
ドレッシング

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

SALAD

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。

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

ピーナッツオイル
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ〜ピーナッツオイルドレッシング〜
680円(税込748円)

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。
ケールと相性抜群のドレッシングです。

オニオン
ドレッシング

Avocado and shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
680円(税込748円)

アンガスサーロインステーキサラダ

Meat & Green

厚切りステーキのコクと旨み
ケールサラダと一緒に楽しめるひと皿



※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

Black Angus sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
2,380円(税込2,618円)

自由に組み合わせて楽しいお食事を

Avocado and shrimp salad

アボカド&シュリンプサラダ

680円(税込748円)

オニオン
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~

680円(税込748円)

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。
ケールと相性抜群のドレッシングです。

ピーナッツオイル
ドレッシング

ピーナッツオイル
ドレッシング



※焼成前のグラム数です。

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

1,380円(税込1,518円)

Black Angus sirloin steak and salad

アンガスサーロインステーキサラダ

2,380円(税込2,618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)

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~

540円(税込594円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

780円(税込858円)



Fried chicken

フライドチキン

680円(税込748円)



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)



やけど
注意

Small beef stew

ちいさなビーフシチュー

1,080円(税込1,188円)

Beer



※写真はイメージです。

キリン一番搾り生ビール
(小) 640円 (税込 704円)
(中) 780円 (税込 858円)
(大) 1,240円 (税込 1,364円)

ハイボール・サワー・日本酒



ハイボール
580円 (税込 638円)

Lemon sour
レモンサワー
580円 (税込 638円)

Dassai 39
瀬祭 だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
(180ml)
1,380円 (税込 1,518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)
580円 (税込 638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
580円 (税込 638円)

🍷 🍷 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)
1,740円 (税込 1,914円)



Sparkling Wine



アンジュエール ノワール

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
香りのスパークリングワイン

ハーフボトル(375ml)

※グラス約3杯分

1,680円 (税込 1,848円)



Bottle Wine

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/ソーヴィニヨン・ブラン
2,980円 (税込 3,278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・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン
2,980円 (税込 3,278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。

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

190g

※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
ハンバーグ

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

やけど
注意

やけど
注意

やけど
注意

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。大盛り無料)

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 740円 (税込 814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 940円 (税込 1,034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 1,040円 (税込 1,144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 1,140円 (税込 1,254円)

サイドオーダー

ライス
340円 (税込 374円)
※ライス大盛り無料です。

英国風パン
340円 (税込 374円)



お替りライス
180円 (税込 198円)

170g

※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, 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

1,880円 (税込 2,068円)

ドミグラスソース

やけど
注意

ドミグラスソース

テリヤキソース

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

1,680円 (税込 1,848円)

やけど
注意

Beef stew hamburger steak
ビーフシチューハンバーグ
1,880円 (税込 2,068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
680円 (税込 748円)



ピーナッツオイル
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ ~ピーナッツオイルドレッシング~
680円 (税込 748円)



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
280円 (税込 308円)

BLACK ANGUS アンガスサーロインステーキ



American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the U.S.
★ 225 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びください

225g 3,480円 (税込3,828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。

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

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

お得なお食事セット 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。 ライス少なめ承ります。大盛り無料

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 740円 (税込814円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンクバー



プラス 840円 (税込924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 940円 (税込1,034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 1,040円 (税込1,144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 1,040円 (税込1,144円)

ドリンクバーセット

プラス
480円 (税込528円)



バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ



American Beef For You
BLACK ANGUS BEEF
Steak from the US 100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

Black Angus 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～
2,480円 (税込2,728円)



American Beef For You
BLACK ANGUS BEEF
Steak from the US 100グラム
※焼成前のグラム数です。

やけど注意

Black Angus 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～
1,980円 (税込2,178円)

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

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 1,040円 (税込1,144円)



American Beef For You
BLACK ANGUS BEEF
Steak from the US 100グラム
※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl
アンガスサーロインステーキ丼
2,280円 (税込2,508円) サラダ・味噌汁・漬物

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

2,280円 (税込 2,508円)



OMELET RICE & 洋食

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

2,140円 (税込 2,354円)



ロイヤル伝統の
コクのあるソース



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～

1,240円 (税込 1,364円)

お得なお食事セット

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。

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 940円 (税込 1,034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 1,040円 (税込 1,144円)

ドリンクバーセット

プラス
480円 (税込 528円)



CURRY

伝統のカレー **カシミールビーフカレー**



辛口

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,580円 (税込 1,738円)

昭和**40**年代誕生 **ビーフジャワカレー**



Beef Java curry
ビーフジャワカレー
1,240円 (税込 1,364円)

DORIA

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリア



Cosmopolitan doria
コスモドリア
1,240円 (税込 1,364円)

北海道産
帆立



Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,680円 (税込 1,848円)

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
680円 (税込 748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
1,280円 (税込 1,408円)

De Cecco

— Mugnai dal 1831 —



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。

チーズとポルチャーニの香り、
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ャーニクリームソース

1,380円 (税込 1,518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 and ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,240円 (税込 1,364円)



オニオン
ドレッシング

Avocado and shrimp salad

アボカド&シュリンプサラダ

680円 (税込 748円)



オニオン
ドレッシング

Green salad

グリーンサラダ

280円 (税込 308円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンクバー



プラス 840円 (税込 924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

1,740円 (税込 1,914円)

ドリンクバー付

2,220円 (税込 2,442円)



オニオン
ドレッシング



やけど
注意

Black Angus 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

2,780円 (税込 3,058円)

ドリンクバー付

3,260円 (税込 3,586円)



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング



グレイビーソース

マッシュ
ポテト



やけど
注意

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

1,680円 (税込 1,848円)

ドリンクバー付

2,160円 (税込 2,376円)

オニオン
ドレッシング



やけど
注意

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

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。

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
980円 (税込 1,078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)



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
940円 (税込 1,034円)

バニラブルボン
アイスクリーム

白玉
ぎゅうひ



Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
780円 (税込 858円)

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 580円 (税込 638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〉

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
ドリンクバーセット

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480円 (税込 528円)

ドリンクバーのみのご利用

680円 (税込 748円)



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

Kids Menu

小学生以下のおこさまのメニューです。

洋食 おこさまプレート おもちゃ付

ライスは、英国風パン(ハーフ)に
替えられます。



にこみはんぱーぐぶれーと
おこさま 煮込みハンバーグプレート
ごはん(ふりかけつき)または英国風パンはんぶん
1,180円(税込1,298円)

ごはんの場合



パンの場合



※付け合わせは季節により変更する場合がございます。

8大アレルゲン食材(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を使っていないメニューです。

低アレルゲンメニュー おもちゃ付

ご注意!

※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。
※症状の重篤なかた、過敏なかたはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。
係の者にお尋ねください。
※低アレルゲンメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。



低アレルゲン

はんぱーぐぶれーと
おこさま ハンバーグプレート
980円(税込1,078円)

豚肉で作ったハンバーグと米粉のぶちパン又はごはん、米粉で作った
ガトーショコラ付き。

※低アレルゲンメニューは毎回新しい専用のプラスチック容器で提供しています。



食材に表記の8大アレルゲンは直接使用
しておりませんが、カレーの製造工場にて、
えび・かに・小麦・卵・乳・落花生を含む
製品を製造しております。

低アレルゲン

かれーらいす
おこさま カレーライス
740円(税込814円)

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。



低アレルゲン

おこさま
がとーしょこら
ガトーショコラ
280円(税込308円)



ちきん なげつと あんどぽてと
おこさま チキンナゲット&ポテト
380円(税込418円)



おこさま
ふらいどぽてと
フライドポテト
280円(税込308円)



低アレルゲン

こめこ
はん
米粉のぶちパン
280円(税込308円)

※米粉のぶちパンは、
コンタミネーション防止のため
袋入りのまま加熱調理し、
提供いたします。

おこさまドリンク

4才~小学生以下対象

3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。ドリンクバー例

お料理とセットで

ドリンクバー単品

230円(税込253円) 280円(税込308円)

※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。



おこさまアイスクリーム
(バニラ・チョコレート)

280円(税込308円)

※メニュー材料表示の図は、当店のメニューに含まれる右記14品目について食材ピクトを用いて表したものです。
日本国の法令に基づくアレルギー物質28品目を表示したものではありませんので、ご注意ください。

アレルギー情報については店舗従業員にお尋ねください。

◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。◎当店のお米は国産米を使用しています。



ロイヤルホスト メニュー別ピクトグラム一覧表

メニュー名 MENU															
		牛 Beef	豚 Pork	鶏 Chicken	羊 Lamb	魚 Fish	貝 Shellfish	アルコール Alcohol	かに Crab	えび Shrimp	落花生 Peanut	卵 Eggs	小麦 Wheat	そば Buckwheat	乳 Milk
スープ Soup	ロイヤルのオニオングラタンスープ ROYAL onion gratin soup														
	オマール海老のクリームスープ ～BISQUE～ Lobster cream soup														
	コーンのバタージュ Cream of corn soup														
サラダ Salad	アボカド&シュリンプサラダ Avocado & shrimp salad														
	食いしんぼうのシェフサラダ Chef's salad for foodies														
	ケールサラダ ～ピーナッツオイルドレッシング～ Kale salad with peanut oil dressing														
	アンガスサーロインステーキサラダ Black Angus sirloin steak and salad														
	グリーンサラダ Green salad														
サイド ディッシュ Sidedish	ちいさなビーフシチュー Small beef stew														
	フライドチキン&オニオンリング～アイオリクリームソース～ Fried chicken & onion rings														
	フライドチキン Fried chicken														
	粗挽きソーセージのグリル Grilled coarse-ground sausage														
	フライドポテト～アイオリクリームソース付～ French fries with garlic mayonnaise sauce														
ランチ セット 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、英国風パン付) Chef's salad for foodies 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(オニオングラタンスープ、英国風パン付) Black Angus sirloin steak and salad brunch set														
	パンケーキの brunch セット(オニオングラタンスープ、アボカド&シュリンプサラダ付) Pancake brunch set														
ハンバーグ Hamburger steak	黒×黒ハンバーグ(190g)～ガーリック香るガーリッククリームソース～ Black x Black hamburger steak, Garlic cream sause														
	黒×黒ハンバーグ(190g)～ブラウンバターソース目玉焼き付～ Black x Black hamburger steak, Brown butter sauce with fried egg														
	黒×黒ハンバーグ (190g)～和風おろしきのこテリヤキソース～ Black x Black hamburger steak, Grated daikon radish & mushroom teriyaki sause														
	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 Hamburger steak & Deep fried prawn, crab cream croquette														
	トリプルグリル ハンバーグ・ソーセージ・チキングリル Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage														
	ビーフシチューハンバーグ Beef stew hamburger steak														
ステーキ Steak	アンガスサーロインステーキ225g ドミグラスバターソース Black Angus sirloin steak, Demiglace butter sause														
	アンガスサーロインステーキ225g ガーリッククリームソース Black Angus sirloin steak, Garlic cream sause														
	アンガスサーロインステーキ225g だし醤油とパセリガーリックバター Black Angus sirloin steak, Soy sauce and parsley garlic butter														
	アンガスサーロインステーキ～おろしゆずぼん酢ソース～ Black Angus sirloin steak～Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce～														
	アンガスサーロインステーキピラフ～ガーリック風味～ガーリッククリームソース Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor, Garlic cream sause														
	アンガスサーロインステーキ丼 Black Angus sirloin steak bowl														
洋食 Japanese western	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 Small beef stew 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 ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette														
	ロイヤルオムライス ～ハッシュドビーフソース～ ROYAL omelet rice with hashed beef sause														

ロイヤルホスト メニュー別ピクトグラム一覧表

メニュー名 MENU															
カレー Curry	カシ米尔ビーフカレー Kashmir beef curry														
	ビーフジャワカレー Beef Java curry														
ドリア Doria	コスモドリア Cosmopolitan doria														
	海老と帆立のシーフードドリア Seafood doria with shrimp & scallop														
パンケーキ Pancake	パンケーキ Pancake														
	ハムとチキンのクラブハウスサンド Clubhouse sandwich														
パスタ Pasta	ナスと挽肉のボロネーゼ Eggplant & ground meat spaghetti bolognese														
	国産豚ときのこのポルチーニクリームソース Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms														
ライス Rice	ライス Rice														
パン Bread	英国風パン English-style bread														
アルコール Alcohol	生ビール【小】【中】【大】 Draft Beer Small／Medium／ Large														
	グリーンズフリー Kirin Green's free Non-Alcoholic Beer														
	ハイボール Whisky with soda														
	レモンサワー Lemon sour														
	獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Dassai39														
	フレシネ アンジュエール ブリュット(ハーフボトル) Freixenet Angeaile Brut (Half bottle)														
	グラスワイン(白・赤) Glass wine (white / red)														
	デキャンタワイン(白・赤) Decanter wine (white / red)														
	ボルドー ボー・メーヌ ブラン(フルボトル) Bordeaux Beau Mayne Blanc														
	ボルドー ボー・メーヌ ルージュ(フルボトル) Bordeaux Beau Mayne Rouge														
デザート Dessert	ホットファッジサンデー Hot fudge sundae														
	ヨーグルトジャーマニー Yogurt Germany														
	十勝あずきクリームあんみつ Anmitsu with vanilla ice cream & Tokachi red beans														
	コーヒーゼリーサンデー Coffee jelly sundae														
	ダブルチョイスアイス(バニラ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(vanilla)														
	ダブルチョイスアイス(キャラメルサレ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(salted caramel)														
	ダブルチョイスアイス(チョコ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(chocolate)														
	ダブルチョイスアイス(カシス) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(cassis)														

※メニュー材料の図は、当店のメニューに含まれる14品目について食材ピクトを用いて表したものです。
日本国の法令に基づくアレルギー物質28品目を表示したものではありませんので、ご注意ください。

アレルギー情報については店舗従業員にお尋ねください。

※The menu ingredient pictures are expressed using pictographs of the 14 ingredients included in our menu.

Please be aware that it does not indicate allergenic substances based on Japanese laws. Please ask the staff about allergy information.

- ・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tteco)」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。

