

LUNCH menu



Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



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。



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。



Hospitality Restaurant

Royal Host

Jun.18.2025.STDT.STBT

Salad Lunch



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)

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 **1,180円** (税込1,298円)



デ・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。

Grilled Chicken 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 **1,330円** (税込1,463円)

季節のプチデザートセット



ココナッツアイス
&
メロンゼリー

プチメロンパフェ

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
プチメロンパフェに
替えられます。

