

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 1,430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。



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。

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。



Jun.18.2025.CCD03

Hospitality Restaurant

Royal Host

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

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 1,080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)



ディ・チェコは、本物のイタリアのバスタ「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。バ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 1,280円 (税込 1,408円)

Salad Lunch



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)



ディ・チェコは、本物のイタリアのバスタ「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。バ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。

国産豚 豚丼ランチ

甘辛のタレが
ごはんによく合います



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 ガーリッククリームソース

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)

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)

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
プライドオニオン&ドミグラスバターソース

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)

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)

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)

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)

黒×黒ハンバーグステーキ 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
190g
※焼成前のグラム数です。
2種よりお選びください

Black × Black hamburger steak lunch
黒×黒ハンバーグランチ
スープ・ライス付 1,480円(税込1,628円)

Black × Black hamburger steak lunch
黒×黒ハンバーグランチ
スープ・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)

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)

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

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

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。
季節の
プチデザート
ほろにが
カフェゼリー
ちいさな
スイートボテ
選べるアイス

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

本日の料理・スープ・ライス ランチドリンク付
930円(税込1,023円) 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
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

ランチのライスは
下記に替えられます。
英国風パン グリーンサラダ
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。

鹿児島県産うなぎ

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



鹿児島県産 うなぎ

オリジナル赤ワインソース

オニオンドレッシング

選べるプチデザート

Western-style grilled eel rice special lunch
洋風うなぎご飯 スペシャルランチ
1,880円 (税込2,068円)



鹿児島県産 うなぎ

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

オリジナル赤ワインソース

オニオンドレッシング

選べるプチデザート

やけど注意

Grilled eel, Black Angus sirloin steak and egg pilaf special lunch
うなぎ&アンガスステーキとたまごのピラフ仕立て スペシャルランチ
4,380円 (税込4,818円)

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
オニオング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



アップルマンゴー果肉
&
マンゴーアイス

プチマンゴーパフェ

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
プチマンゴーパフェに
替えられます。



※皮付きマンゴーのみメキシコ産アップルマンゴーを使用しております。
※マンゴーアイス、マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。