

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)

Vegetable curry with multigrain rice (no pork/no alcohol) 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。
- ・セットはお一人様お一つご注文ください。
- ・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」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。



Sep.10.2025時点

Hospitality Restaurant

Royal Host

Salad Lunch

選べるドレッシング

オニオン
ドレッシング

コーン
ドレッシング

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

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
コクがスパゲッティとよく合います



Bolognese spaghetti with eggplant 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)

Grilled Chicken Lunch

スパイシー
チキン

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

選べるドレッシング

オニオン
ドレッシング

コーン
ドレッシング

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

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

パルミジャーノ・レッジャーノと
ポルチーニクリームソースの香り、
ふなしめじ、舞茸、国産豚のソテー
を合わせました



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch

国産豚ときのこのポ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

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)

甘辛のタレが
ごはんによく合います

秋のご馳走・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



オニオンドレッシング

選べるプチデザート

やけど注意

播磨灘産 蒸し牡蠣

国産 紅ずわい蟹

Japanese-style pilaf with oysters and crab special lunch

牡蠣と蟹の和風ピラフ
スペシャルランチ

2,400円(税込2,640円)

〈組み合わせ例〉



オニオンドレッシング

選べるプチデザート

やけど注意

播磨灘産 蒸し牡蠣

Lemon cream gratin with oysters special lunch

牡蠣のレモンクリームグラタン
スペシャルランチ

2,300円(税込2,530円)

〈組み合わせ例〉

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



プレミアム プチ デザートセット

選べるプチデザートはプラス250円(税込275円)でプレミアムプチデザートセットに替えられます



季節のプチデザート

選べるプチデザートは
プラス価格で
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セット



プチ モンブラン・ピスターシュパフェ
プラス550円 (税込605円)

選べるプチデザートは、
プラス350円(税込385円)で
プチモンブラン・ピスターシュパフェに
替えられます。





オニオン
ドレッシング

ほどよい酸味と
甘みの
スパイシーカレー

チャツネ

一口サイズに
カットしました

※冷凍したビーフをスライスして使用しております。

ランチタイム限定

Sirloin steak curry lunch

サーロインステーキカレーランチ

サラダ付

2,180円(税込2,398円)

Sep.10.2025