

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.CCDC3

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



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)

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。

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)

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。

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
1,130円 (税込1,243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、
ぶなしめじ、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)

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)

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 and garlic pilaf lunch
**100gアンガスサーロインステーキ
 & ガーリックピラフランチ**
 ガーリッククリームソース

スープ付

2,180円 (税込 2,398円)

※焼成前のグラム数です。



Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
**100gアンガスサーロインステーキ
 & ガーリックピラフランチ**
 ドミグラスバターソース

スープ付

2,180円 (税込 2,398円)

※焼成前のグラム数です。



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
 スープ・パン付

2,430円 (税込 2,673円)

※焼成前のグラム数です。



ソースは2種類からお選びいただけます

バルサミコソース
グレイビーソース

※写真はバルサミコソースです。

Garlic cream sauce

ガーリッククリームソース

やけど注意

190g

※焼成中のグラム数です。

ソースは2種類からお選びいただけます

Black x 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)

Brown butter sauce with chive, egg

ブラウンバターソース
目玉焼き付

やけど注意



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 main 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・選べるプチデザート・ドリンク付

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

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)プレミアムプチデザートセットに替えられます

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。

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

スパイシーチキン

オニオン ドレッシング

Grilled chicken salad special lunch
グリルチキンサラダ グリーンサラダは付きません
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

オニオン トッピング

ガーリッククリームソース

ブラウンバターソース 目玉焼き付

190g

やけど注意

※焼成前のグラム数です。

Black x Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ ソースは2種類からお選びいただけます
スペシャルランチ 2,000円(税込2,200円)

やけど注意

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,500円(税込1,650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 1,600円(税込1,760円)

やけど注意

スパイシーチキン

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage special lunch
トリプルグリル ドミグラスソース
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

北海道産 帆立

やけど注意

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 2,000円(税込2,200円)

やけど注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry special lunch
カシミールビーフカレー
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

やけど注意

スパイシーチキン

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 1,800円(税込1,980円)

De Cecco

Bolognese spaghetti with eggplant special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼ
スペシャルランチ 1,600円(税込1,760円)

De Cecco

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch
国産豚ときのこのボルチーニクリームソース
スペシャルランチ 1,700円(税込1,870円)

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

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

ライス大盛り
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
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
オニオンラタトゥーブに替えられます。

火
TUE

水
WED

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

チキンのクリーミーガーリックソース&アジフライランチ

国産豚
ロース

月
MON

Grilled domestic pork with special yakimiku sauce & spring rolls lunch
国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

木
THU

金
FRI

Fried chicken with orange sauce lunch

チキン唐揚げ オレンジソースランチ

The image displays two lunch menu options. The left option, 'Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce and multi grain rice lunch', features a plate with rice, a colorful vegetable medley in a dark sauce, and a side of green salad. The right option, 'Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch', shows a pork steak with a golden-brown crust, served with rice, corn, and broccoli. Both dishes are accompanied by a small white cup of soup. Price tags for each item are visible in the bottom right corner of their respective images.

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。



オニオンソース
ベジタブルカレーソース
をさらにのせて500円
で期間限定で販売

サラダ付

Vegetable curry with multigrain rice (no pork/no alcohol) lunch

NIKU VEGE

ベジタブルカレー&雑穀ごはん

サラダ付 1,430円 (税込1,573円)

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。

一緒にグリーンサラダ

プラス

120円

(税込132円)



オニオンソース付



やけど
注意

辛口

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)

ランチドリンクセット

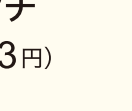
プラス
300円 (税込330円)



オニオンソース付

プチ・ハッピーデザートセット

プラス200円 (税込220円)

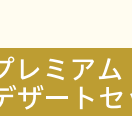



ほろにが
ちいさな
スイートボト
カフェゼリー

季節のプチデザートセット
プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます

プレミアム プチデザートセット

プラス450円 (税込495円)

プチチェリー
ジュビリー風

スイートボト とパニャルボン

プラス450円 (税込495円)




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



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

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



プチチェリージュビリー風



スイートポテトとバニラブルボン

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。



黒×黒ハンバーグステーキ 黒毛和牛・国産黒豚



※焼成前のグラム数です。

※野菜の内容は季節により変更する場合がございます。

Simmered Black x Black hamburger steak with porcini cream sauce lunch

煮込み 黒×黒ハンバーグランチ ポルチーニクリームソース

スープ・ライス付 980円 (税込 1,078円)

Oct.2025