

Hospitality Restaurant

Royal Host



SOUP & SALAD

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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)

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
食いしんぼうのシェフサラダ
1,030円(税込1,133円)

スパイシー
チキン



Meat & Green

選べる
ステーキソース

Steak from the US
100
グラム

※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

Balsamic sauce
バルサミコソース

酸味・甘味・コクが強く芳醇な香りと風味がステーキの旨みを引き立てます。

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



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。

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ
680円(税込748円)

ケールの為に開発したピーナッツオイルドレッシング
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、ケールとの相性は抜群です。

Steak from the US
100
グラム

※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

Gravy sauce
グレイビーソース

肉汁の旨みとブイヨン、赤ワインなどで作る肉料理に欠かせない代表的なソースです。

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

APPETIZER

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

1,330 円 (税込 1,463 円)

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー

930 円 (税込 1,023 円)

やけど
注意



Fried chicken
フライドチキン

680 円 (税込 748 円)



Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル

730 円 (税込 803 円)

やけど
注意



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

530 円 (税込 583 円)



Deep fried oysters
牡蠣フライ

730 円 (税込 803 円)



このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

※写真はイメージです。

キリン
グリーンズフリー
(334ml)
430 円 (税込 473 円)

キリン
クラシックラガー
730 円 (税込 803 円)

キリン
クラシックラガー
730 円 (税込 803 円)

ハイボール・サワー・日本酒

Whiskey soda
ハイボール 陸
530 円 (税込 583 円)

Dassai 39
獺祭だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
1,180 円 (税込 1,298 円)

Whiskey soda
ハイボール 陸
530 円 (税込 583 円)

Dassai 39
獺祭だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
1,180 円 (税込 1,298 円)

House Wine

ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産 白 Bianco 赤 Rosso

Good JAPAN
フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。

Good JAPAN
フェア開催中

Mini bottle Wine

カッセル・デル・ディアプロ
ミニボトル (250ml)
シャルドネ
白 880 円 (税込 968 円)

カッセル・デル・ディアプロ
ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 880 円 (税込 968 円)

カッセル・デル・ディアプロ
ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 880 円 (税込 968 円)

Sparkling Wine

アンジュエール ノワール
ハーフボトル (375ml)
※グラス約3杯分
1,180 円 (税込 1,298 円)

アンジュエール ノワール
ハーフボトル (375ml)
※グラス約3杯分
1,180 円 (税込 1,298 円)

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 ポー・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。

白 フルボトル
辛口/ソーヴィニヨン・ブラン
1,980 円 (税込 2,178 円)

ボルドー ポー・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。

赤 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
1,980 円 (税込 2,178 円)
※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

DOURTHE
BORDEAUX

黒×黒ハンバーグステーキ

黒毛和牛・国産黒豚

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース
目玉焼き付

250g

1,830 円 (税込 2,013 円)

190g

1,430 円 (税込 1,573 円)

※焼成前のグラム数です。

250g

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

250g

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

250g

1,830 円 (税込 2,013 円)

190g

1,430 円 (税込 1,573 円)

※焼成前のグラム数です。

190g

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

Black × Black hamburger & deep fried Oysters

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ

ブラウンバターソース

2,030 円 (税込 2,233 円)



岡山県邑久町虫明産 牡蠣

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC認証
www.msc.org/jp
MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

HAMBURGER STEAK 豪州産ビーフ100%



170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

Hamburger steak & Angus sirloin steak
-Demiglace butter sauce-
ハンバーグ&アングスサーロインステーキ
ドミグラスバターソース

3,230 円 (税込 3,553 円)

TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産牛肉

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the U.S.
100
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど注意



Hamburger steak & deep fried prawn and 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**
ドミグラスソース

1,730 円 (税込 1,903 円)

やけど注意



170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

Beef stew hamburger steak
ビーフシチューハンバーグ

1,830 円 (税込 2,013 円)

やけど注意



Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish & soy sauce-
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ
おろし醤油ソース

1,030 円 (税込 1,133 円)

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。大盛りプラス50円(税込55円))

ライスセット

ライス (パンに替えられます)
ドリンク

プラス 610 円 (税込 671 円)
平日ランチタイム 550 円 (税込 605 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

プラス 860 円 (税込 946 円)
平日ランチタイム 800 円 (税込 880 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

プラス 910 円 (税込 1,001 円)
平日ランチタイム 850 円 (税込 935 円)

スペシャルセットライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク

プラス 1,330 円 (税込 1,463 円)
平日ランチタイム 1,270 円 (税込 1,397 円)

サイドオーダー

ライス 250 円 (税込 275 円)
雑穀ごはん(160g) 300 円 (税込 330 円)

ライス(大) 300 円 (税込 330 円)

英国風パン 250 円 (税込 275 円)

**プチ・ハッピー
デザートセット**

プラス 200 円 (税込 220 円)

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**

プラス 450 円 (税込 495 円)

プチチェリージュビリー風

スイーツポテトとバニラブルボン

黒蜜

BLACK ANGUS STEAK



Steak from the US
★ 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

225gアンガスサーロインステーキ

3,530円 (税込3,883円)

Steak from the US
★ 100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn
& crab cream croquette

100gアンガスサーロインステーキ
& 天然海老フライと紅ずわい蟹の
クリームコロッケ

2,380円 (税込2,618円)

やけど
注意

Steak from the US
★ 225 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn
& crab cream croquette

225gアンガスサーロインステーキ
& 天然海老フライと紅ずわい蟹の
クリームコロッケ

4,230円 (税込4,653円)

やけど
注意

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

香り引き立つ

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

ONE POUND STEAK



Steak from the US
450 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

6,030 円 (税込 6,633 円)

450gステーキのソースは

だし醤油

+

1種類
選べます

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

香り引き立つ

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース



BLACK ANGUS STEAK PILAF



Steak from the US
100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリッククリームソース

やけど
注意

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf

100gアンガスサーロインステーキ
& ガーリックピラフ

ガーリッククリームソース

2,230 円 (税込 2,453 円)

Demiglace butter sauce

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース

やけど
注意

Steak from the US
100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf

100gアンガスサーロインステーキ & ガーリックピラフ

ドミグラスバターソース

2,230 円 (税込 2,453 円)

DORIA & CURRY

ロイヤル伝統の味



やけど
注意

Cosmopolitan doria

コスモドリア

1,030 円 (税込 1,133 円)

コスモドリアはコスモポリタンの意味で、バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、海老といった野、山、海などの様々な食材を使ったドリアという意味でつけられました。



やけど
注意

Seafood doria with shrimp and scallop

海老と帆立のシーフードドリア

1,530 円 (税込 1,683 円)



濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリカネソースとチーズが香るモルネソースで
作った味わい豊かなシーフードドリアです。

昭和40年代誕生

ビーフジャワカレー



チャツネ

Beef Java curry

ビーフジャワカレー

1,030 円 (税込 1,133 円)

伝統のカレー

カシミールビーフカレー



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,430 円 (税込 1,573 円)

SEAFOOD & CHICKEN

国産真鯛

北海道産
帆立

国産真鯛と北海道オホーツク海産帆立

醤油ベースのソースで

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable
真鯛・海老・帆立のあつあつグリル〜温野菜添え〜

1,930円 (税込2,123円)

やけど
注意

Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル

バター醤油ソース

1,230円 (税込1,353円)

スパイシー
チキン

やけど
注意

Sparkling Wine



ANGEAILE



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
味わい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

1,180円 (税込1,298円)



ボルドー ボー・メヌ

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

赤 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

1,980円 (税込2,178円)



※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。※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

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

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,020円 (税込1,122円)
平日ランチタイム 960円 (税込1,056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



プラス 810円 (税込891円)
平日ランチタイム 750円 (税込825円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,230円 (税込1,353円)
平日ランチタイム 1,170円 (税込1,287円)

プチ・ハッピー デザートセット

プラス 200円 (税込220円)



ちいさな
スイートポテト

ほろにが
カフェゼリー

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

スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

OMELET RICE

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



Omelet rice with beef stew
ビーフシチューオムライス

1,930円(税込2,123円)

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

〈組み合わせ例〉

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

Omelet rice with beef stew
ビーフシチュー
オムライス
スペシャルセット

3,160円(税込3,476円)

平日ランチタイム

3,100円(税込3,410円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます



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

黒
蜜

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

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 760円(税込836円)
平日ランチタイム 700円(税込770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



プラス 810円(税込891円)
平日ランチタイム 750円(税込825円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,230円(税込1,353円)
平日ランチタイム 1,170円(税込1,287円)

ドリンクセット

プラス
420円(税込462円)
平日ランチタイム
300円(税込330円)





ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette
ロイヤルオムライス **ドミグラスソース**
with 天然海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロッケ
1,930円 (税込 2,123円)



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
1,130円 (税込 1,243円)

プレミアム プチ デザートセット

プラス450円 (税込 495円)

スペシャルセットの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に替えられます

温かい濃厚チェリーソースと
冷たいバニラアイスクリームの
組み合わせをお楽しみください



プチチェリージュビリー風

※本商品にアルコールは使用していません

ほんのり温かいスイートポテトとバニラアイスクリームに、
黒蜜ソースをかけた和風仕立てのデザートです



スイートポテトとバニラブルボン

ITALIAN PLATE

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)

ビーナッツオイル
ドレッシング

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。

バルサミコソース

Black Angus sirloin steak & cauliflower rice risotto with porcini cream
アンガスサーロインステーキ&ポルチーニクリームのリゾット仕立て
3,130円(税込3,443円)

帆立のグリルとご一緒に

北海道産
帆立

ビーナッツオイル
ドレッシング

Grilled scallops & cauliflower rice risotto with porcini cream
帆立のグリル&ポルチーニクリームのリゾット仕立て
2,630円(税込2,893円)

ポルチーニクリームのリゾット仕立て
カリフラワーライスと雑穀米を使い、
ポルチーニクリームソース、バター、
パルミジャーノ・レッジャーノでリゾット風に
仕立てました。



PASTA



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
ナスと挽き肉のボロネーゼ
1,130円(税込1,243円)

KALE SALAD SET お好きな料理をケールサラダセットで

ケールサラダ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Bolognese spaghetti with eggplant
ナスと挽き肉の
ボロネーゼ
ケールサラダ・デザートセット

2,150円(税込2,365円)

平日ランチタイム

2,090円(税込2,299円)

ケールサラダ

選べるプチデザート

ドリンク



ピーナッツオイル
ドレッシング

選べる
プチ
デザート

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。

お得なお食事セット

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,020円(税込1,122円)
平日ランチタイム 960円(税込1,056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



プラス 810円(税込891円)
平日ランチタイム 750円(税込825円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,230円(税込1,353円)
平日ランチタイム 1,170円(税込1,287円)

プチ・ハッピー デザートセット

プラス 200円(税込220円)



ちいさな
スイートポテト

ほろにが
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

黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン

BRUNCH SET & SANDWICH

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
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付
1,730円(税込 1,903円)
オマール海老のクリームスープ付
1,830円(税込 2,013円)

＋
ドリンク付
プラス420円(税込 462円)
平日ランチタイム 300円(税込 330円)

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



〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オマール海老のクリームスープ

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
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付
3,080円(税込 3,388円)
オマール海老のクリームスープ付
3,180円(税込 3,498円)

＋
ドリンク付
プラス420円(税込 462円)
平日ランチタイム 300円(税込 330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

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オニオングラタンスープ

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

SANDWICH

ハム ベーコン チキン

トマト ロメインレタス



Clubhouse sandwich

ハムとベーコンとチキンのクラブハウスサンド

1,230円(税込 1,353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。

ドリンクセット

プラス
420円(税込 462円)
平日ランチタイム
300円(税込 330円)



PANCAKE & FRENCH TOAST

Cherry

冷たいバニラアイスに
ほどよく温めた
チェリージュビリー風
ソースをかけて



Pancakes with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースの
パンケーキ

1,130円 (税込1,243円)

Chocolate

Pancakes with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのパンケーキ

1,130円 (税込1,243円)



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

※アイスではなくホイップマーガリンを使用しています

Pancakes

パンケーキ

630円 (税込 693円)



卵とミルクを使ったアパレイユがしみ込んだ
風味豊かなフレンチトーストです

※アイスではなくホイップマーガリンを使用しています

French toast

フレンチトースト

730円 (税込 803円)



French toast with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースのフレンチトースト

1,230円 (税込1,353円)



French toast with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのフレンチトースト

1,230円 (税込1,353円)

MARRON DESSERT SELECTION

～マリアージュを感じて～

マロンデザート
マリアージュの詳細は
右記二次元コードより
ご覧ください。



ルイボスティ

渋皮栗のビター感と
チェリーの酸味を
優しく包み込み
パフェを引き立てます。



渋皮栗
×
チョコ
×
チェリー



カカオニブ
ピーカンナッツ
チェリー
渋皮栗
マロンクリーム
ホイップクリーム
グラハムビスケット
バニラアイスクリーム
ココアスポンジ
渋皮栗のアイス
チョコレートアイスクリーム
チェリーソース

Chestnut parfait made with Black Forest style

フォレ・ノワール仕立てのマロンパフェ

1,930円(税込2,123円)

フォレ・ノワールとは「黒い森」という意味のフランス語で、ドイツ南西部の「黒い森」と呼ばれる森林地帯にちなんだ、キルシュを使ったお菓子です。

琥珀マロン
×
カシス
×
ジャスミン



ジャスミン

ブリュレクリームの
濃厚さ、ジャスミン
ゼリーの統一感により、
華を添えます。



カカオニブ
琥珀マロン
クレームブリュレ
パイ
バニラアイスクリーム
マロンクリーム
ホイップクリーム
カシスアイス
渋皮栗のアイス
ジャスミンティーゼリー

Amber-colored chestnuts brulee parfait

琥珀マロンのブリュレパフェ

1,430円(税込1,573円)

渋皮栗
×
きな粉
×
黒蜜

デカフェアールグレイ

マロンクリームと
きな粉の濃厚な味わい、
レッドカラントの酸味を
柑橘の香りと爽やかさが際立ります。



チョコレート
渋皮栗
レッドカラント
黒豆きな粉
パイ
マロンクリーム

渋皮栗のアイス
カスタード
ホイップクリーム
ココアスポンジ
黒蜜

Japanese parfait with chestnuts,
black beans and soybean flour,
served with brown sugar syrup

**栗と黒豆きな粉の和パフェ
～黒蜜添え～**

1,030円(税込1,133円)



琥珀マロン お好きなパフェと一緒に



Amber-colored chestnuts

琥珀マロン

渋皮栗をキャラメルゼしました。
※マロンデザートご注文のお客様限定で、
追加でご注文いただけます。(2個)

200円(税込220円)

※栗1/2粒を2個(1粒分)使用。

ドリンクとご一緒にどうぞ
TEARTHとのマリアージュがおすすめです

ドリンクセット+420円(税込462円)



アートコースター

作品「コスモス」
輪島 貴太 氏

ロイヤルホストのSDGsの
取り組みとして
季節デザートのイメージに
合わせてバラアーティストの
作品とコラボレーション
して作ったコースターです。
「お皿の上のちいさな美術館」
をテーマにコースターと
デザートをお楽しみください。

※コースターはなくなり次第終了いたします。

SUNDAE PARFAIT



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ

880円(税込968円)



Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー

1,080円(税込1,188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

830円(税込913円)



Vanilla bourbon

バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラピーズの繊細な
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。

キャンディング
ピーカンナッツ

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース



ベルギー
チョコレート

バニラ
ブルボン

Yogurt Germany

カシスクリームアイス、
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

880円(税込968円)

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス

530円(税込583円)



〈組み合わせ例〉

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

DRINK BAR



お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット

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
420円(税込462円) 平日ランチタイム
300円(税込330円)

ドリンクのみのご利用

620円(税込682円)

VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用



＜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。

MARRON DESSERT SELECTION

～マリアージュを感じて～

渋皮栗
×
ブルーベリー
×
ピスタチオ

プチ モンブラン・ピスターシュパフェ

季節のプチデザートセット

プラス550円(税込605円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは
プラス350円(税込385円)で季節限定の
プチ モンブラン・ピスターシュパフェに替えられます。

Sep.17.2025



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。



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

- ・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ずつご注文ください。
- ・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(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。

