

Hospitality Restaurant

Royal Host



自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます

自家製パン

☑お店で ☑粉から ☑手作り

お好みで
オリーブオイルを
つけて
お召し上がり
ください



おかわりを
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。



Homemade bread

自家製パン おかわり自由

300円 (税込 330円)



Strawberry Tiramisu お店で手仕込みティラミス



クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリー
ティラミス

640円 (税込 704円)



Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリー
ティラミス(スモール)

470円 (税込 517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。

プチデザートセット

プラス 200円 (税込 220円)



プチストロベリー
ティラミス※

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



スイートポテトとバニラブルボン

※アルコールが含まれておりますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

ステーキとサラダが一緒に楽しめるひと皿



※焼成前のグラム数です。

Meat & Green

選べる
ステーキソース

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

2,330円(税込2,563円)

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。

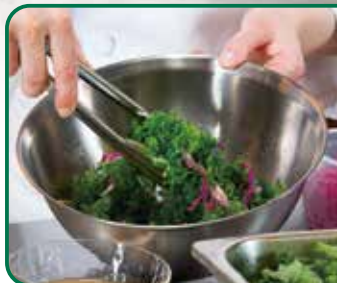
Black Angus sirloin steak and salad

アンガスサーロインステーキサラダ

グレイビーソース

2,330円(税込2,563円)

ピーナッツオイル
ドレッシング



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。

国産ケール

生のままでも苦味が少なく、サラダでも、加熱しても、
美味しく食べられる「カリノケール」を使用しています。



サラダに使用している フレッシュ野菜は「国産※」です

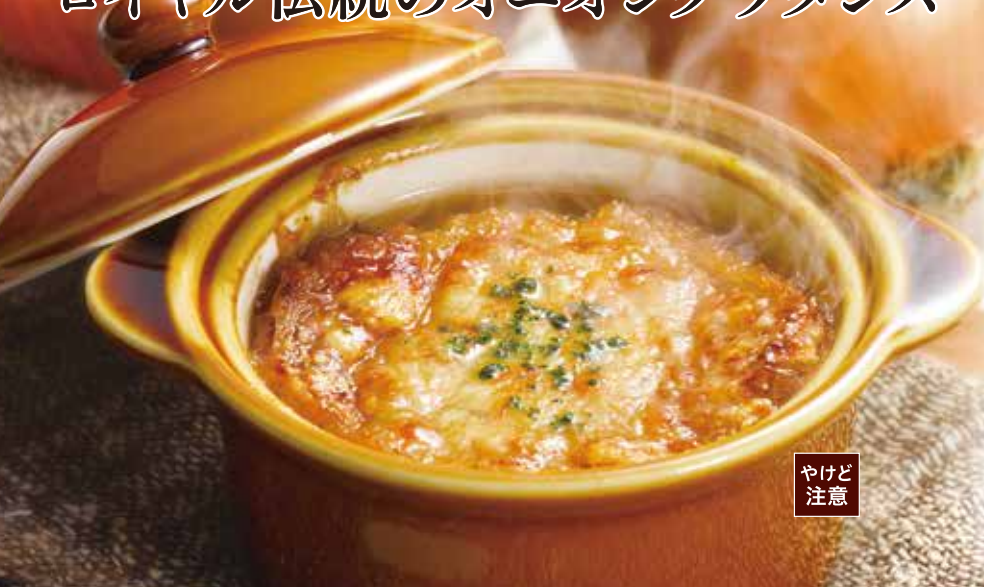
- 野菜分類は、日本食品標準成分表(八訂)増補2023に則っています。
- ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。
- 野菜の内容は季節により変更する場合がございます。
※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。



※写真はイメージです。

SOUP & SALAD

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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

530円 (税込583円)



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 =

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

980円 (税込1,078円)

オニオン
ドレッシング



やけど
注意

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
~BISQUE~

630円 (税込693円)



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

480円 (税込528円)

スパイシー
チキン



オニオン
ドレッシング

Grilled chicken salad

グリルチキンサラダ

1,380円 (税込1,518円)



Kale salad with peanut oil dressing

ケールサラダ

630円 (税込693円)

ピーナッツオイル
ドレッシング

ロイヤルの味を食卓に

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が
野菜そのものの美味しさを引き出します

コーンドレッシング

すりつぶしたコーンの甘みが活きた
ドレッシングです

※売店商品のドレッシングは一部
お取り扱いのない店舗がございます。

※パッケージデザインは変更される
場合がございます。



APPETIZER

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

グリルチキンサラダ

1,380円(税込1,518円)

オニオン
ドレッシング

アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

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

1,280円(税込1,408円)

French fries with black pepper & cheese

黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノのフライドポテト

680円(税込748円)

CHEESE & PEPPER

Black Angus sirloin steak and salad

アンガス
サーロインステーキサラダ

2,330円(税込2,563円)

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

ピーナッツオイル
ドレッシング

Steak from the US
★
100
★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Small beef stew

ちいさなビーフシチュー

880円(税込968円)



Fried chicken

フライドチキン

630円(税込693円)



Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

680円(税込748円)



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

480円(税込528円)

カナダ東海岸オマール海老

Grilled homard lobsters

オマール海老のグリル

※写真は2本です。

2本 1,740円(税込1,914円) 1本 880円(税込968円)

やけど
注意



岡山県お久ひしあげ
久米町虫明産 牡蠣

Deep fried oysters
牡蠣フライ

680円(税込748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

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

1,780円(税込1,958円)

190g

1,380円(税込1,518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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

250g

1,780円(税込1,958円)

190g

1,380円(税込1,518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

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

1,980円(税込2,178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

3,180 円 (税込 3,498 円)

TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産牛肉

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。

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

1,680 円 (税込 1,848 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

1,780 円 (税込 1,958 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

980 円 (税込 1,078 円)

やけど注意

お食事セット

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。

自家製パン(又はライス)セット

自家製パン(又はライス)
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・自家製パンセット

コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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
300 円 (税込 330 円)

ライス (大)
320 円 (税込 352 円)

雑穀ごはん(160g)
300 円 (税込 330 円)

自家製パン
300 円 (税込 330 円)

プチデザートセット

プラス 200 円 (税込 220 円)

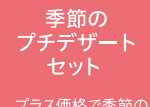
※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

プチストロベリーティラミス※



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

スイートポテトとパニラブルボン



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

3,480円(税込3,828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

2,330円(税込2,563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

4,180円(税込4,598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

5,980円(税込6,578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

ネブラスカ州、アイオワ州など米国中西部のブラックアンガスビーフをお届けします

コックが1枚ずつ

お店で丁寧に切り分け高温で

ビーフの旨みを逃さず焼き上げます



ボルドー ボー・メヌ

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・フラン

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)



カッセルロ・デル・ディアブロ

白 ミニボトル (250ml)

シャルドネ

赤 ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

880円(税込968円)



お食事セット

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。

自家製パン(又はライス)セット

自家製パン(又はライス)
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・自家製パンセット

コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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)

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)



プチデザートセット

プラス 200円(税込220円)

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。



プチストロベリーティラミス※

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



スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

BLACK ANGUS STEAK PILAF



Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリッククリームソース



Steak from the US
★100★
グラム

※焼成前のグラム数です。

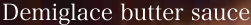


Black Angus sirloin steak and garlic pilaf
100gアンガスサーロインステーキ&ガーリックピラフ

ガーリッククリームソース

2,180円(税込2,398円)

やけど
注意



Demiglace butter sauce

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース



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

2,180円(税込2,398円)

やけど
注意

お食事セット

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。

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)

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)

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
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)



プチデザートセット

プラス 200円(税込220円)

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



プチストロベリーティラミス※

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



スイーツポテトとバニラブルボン

黒
蜜

ITALIAN PLATE & APPETIZER



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)

やけど注意

ビーナッツオイル
ドレッシング

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
3,080円 (税込 3,388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。

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

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

980円 (税込 1,078円)

Kale salad with peanut oil dressing

ケールサラダ

630円 (税込 693円)

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

ビーナッツオイル
ドレッシング

CHEESE & PEPPER

French fries with black pepper & cheese

黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノの
フライドポテト

680円 (税込 748円)

Lobster cream soup

オマール海老の
クリームスープ〜BISQUE〜

630円 (税込 693円)

やけど
注意



Deep fried oysters
牡蠣フライ

680円 (税込 748円)



Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

680円 (税込 748円)

やけど
注意



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce

フライドポテト

480円 (税込 528円)

SEAFOOD



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



やけど
注意

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〜

1,880円 (税込2,068円)



天然大海老、紅ずわい蟹のクリームコロッケ、
岡山県産久町虫明産の牡蠣

〈組み合わせ例〉

やけど
注意



Assorted deep fried seafoods (oysters, prawn, and crab cream croquette)

ミックスフライ〜牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロッケ〜

1,830円 (税込2,013円)



岡山県産久町虫明産 牡蠣



Deep fried oysters
牡蠣フライ

680円 (税込748円)

カナダ東海岸オマール海老



やけど
注意

※写真は2本です。

Grilled homard lobsters

オマール海老のグリル

2本 1,740円 (税込1,914円) 1本 880円 (税込968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

PORK & CHICKEN



〈組み合わせ例〉

国産豚
〈ロース〉

180g

国産銘柄豚ロース

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork steak with ginger butter sauce
国産豚ポークロースステーキ
ジンジャーバターソース

1,280円(税込1,408円)

国産豚
〈ロース〉

黒酢

雑穀
ごはん

ケールやパプリカなどの
彩り野菜と一緒に



Domestic pork and vegetable
with black vinegar sauce
& multi grain rice
**国産豚と彩り野菜の
黒酢ソース&雑穀ごはん**

1,380円(税込1,518円)



やけど
注意

スパイシー
チキン

Grilled chicken
あつあつ鉄板チキングリル
バター醤油ソース

1,180円(税込1,298円)

お食事セット

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。

自家製パン(又はライス)セット

自家製パン(又はライス)
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・自家製パンセット

コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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)

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)



プチデザートセット

プラス
200円(税込220円)



**プチストロベリー
ティラミス®**

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご遠慮ください。

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

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
1,880円(税込2,068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

3,110円(税込3,421円)
平日ランチタイム
3,050円(税込3,355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

選べるアイス

バニラ
プルボン

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

プチストロベリー
ティラミス※

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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プルボン

黒蜜

お食事セット

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。

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
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)



オニオン
ドレッシング

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
1,880円(税込2,068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
1,080円(税込1,188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



黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン

DORIA

ロイヤル伝統の味



Cosmopolitan doria

コスモドリア

980円 (税込 1,078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

1,480円 (税込 1,628円)



濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリカヌ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。

やけど
注意



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

Seafood doria with shrimp
and scallop

海老と帆立の
シーフードドリア
スペシャルセット

2,710円 (税込 2,981円)

平日ランチタイム

2,650円 (税込 2,915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



オニオン
ドレッシング

冷製

選べる
プチ
デザート

北海道産
帆立

やけど
注意

やけど
注意

CURRY

植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ) を使用したメニューです

VEGETABLE CURRY

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc. 入り)
彩り野菜ときのこ



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。

動物性食品を使用していない
ヴィーガンカレーソース
※玉ねぎ、にんにくを使用しています。

ヴィーガンカレーソース
ミニトマト*
レッドキャベツマリネ
ナス*
パプリカ*
ブロッコリー
かぼちゃ*
コーン
舞茸*
ぶなしめじ*
フライドオニオン

*揚げ調理をしています。

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

NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,380円 (税込 1,518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。

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

980円 (税込 1,078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

1,380円 (税込 1,518円)

お食事セット

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。

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
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)



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

ITALIAN PLATE

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)

やけど
注意

ビーナッツオイル
ドレッシング



※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

3,080円(税込3,388円)

帆立のグリルとご一緒に

ビーナッツオイル
ドレッシング

北海道産
帆立

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

2,580円(税込2,838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

〈組み合わせ例〉

Bolognese spaghetti with eggplant

ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,080円(税込1,188円)

パルミジャーノ・レッジャーノとポルチャーニの香り、
おなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms

国産豚ときのこのポルチャーニクリームソース

1,180円(税込1,298円)

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・メーヌ

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。

お食事セット

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。

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
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)

プチデザートセット

プラス 200円(税込220円)



プチストロベリー
ティラミス※

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



スイートポテトとバニラブルボン

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。 -18-

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
 ～自家製パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付
 1,680円 (税込 1,848円)
 オマール海老のクリームスープ付
 1,780円 (税込 1,958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



おかわりを
 お持ちします
 ※お一人様ごとにご注文ください。

〈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
 ～自家製パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付
 3,030円 (税込 3,333円)
 オマール海老のクリームスープ付
 3,130円 (税込 3,443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。

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



おかわりを
 お持ちします
 ※お一人様ごとにご注文ください。

〈組み合わせ例〉

やけど
 注意

オニオングラタンスープ

ピーナッツオイル
 ドレッシング

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
 1,180円 (税込 1,298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

1,080円 (税込1,188円)

Chocolate

Pancakes with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのパンケーキ

1,080円 (税込1,188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

580円 (税込 638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

680円 (税込 748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

1,180円 (税込1,298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

1,180円 (税込1,298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
バナナアイスクリーム
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

1,880円(税込2,068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
バナナアイスクリーム
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

1,380円(税込1,518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。



チョコプレート
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～**

980円(税込1,078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 貫太 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。

Brulee



キャンディング
ピーカンナッツ
キャラメリゼ
バナナ

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

塩キャラメル
アイス

Caramel nuts brulee

キャラメルナッツブリュレ

830円(税込913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

780円(税込858円)

Hot Fudge Sundae Yogurt Germany



キャンディング
ピーカンナッツ

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

Hot fudge sundae

ホットファッジサンデー

1,030円(税込1,133円)

Yogurt Germany

ヨーグルトジャーマニー

830円(税込913円)



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

Double choice

Double scoops ice cream

ダブルチョイスアイス

480円(税込528円)

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



〈組み合わせ例〉

Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス



クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリーティラミス

640円(税込704円)

Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリー
ティラミス(スモール)

470円(税込517円)

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方はご遠慮ください。

DRINK BAR

お料理やデザートとご一緒に
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)

＜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。＞

ドリンクバーはお一人様ごとに
ご注文ください。



バン・ هوتンココア
使用





キリン一番搾り生ビール
(小)430円(税込473円)
(中)680円(税込748円)

キリン
グリーンスフリー
(334ml)
430円(税込473円)



KIRIN
GREEN'S FREE
グリーンスフリー
ALC.0.00%
ノンアルコール

キリン
クラシックラガー
(中ビン)
730円(税込803円)



ハイボール・サワー・日本酒



Whiskey soda
ハイボール
530円(税込583円)



Lemon sour
レモンサワー
530円(税込583円)

お酒

獺祭

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



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)



House Wine

ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産



Good JAPAN

白赤グラスワイ

フェア開催中

430円(税込473円)

こちらのワインは販売を
休止しております。

8円



Bottle Wine



ボルドー ボー・メヌ ブラン

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

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。



Mini bottle Wine



カッセルロ・デル・ディアブロ

白 ミニボトル(250ml)

シャルドネ

カッセルロ・デル・ディアブロ

赤 ミニボトル(250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

880円(税込968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。



Wine List

White

■ ■ ボルドー ボー・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。

● フルボトル 750ml
辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円
(税込 2,178円)



Red

■ ■ ボルドー ボー・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。

● フルボトル 750ml
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)



■ ■ アルトザーノ ベルデホ & ソーヴィニヨン・ブラン

南国系果実とハーブに似た香り。新鮮で心地良いミネラル感のある白ワインです。

● フルボトル 750ml
1,980円
(税込 2,178円)



■ ■ アルトザーノ テンプラニーリヨ

ジャムや熟したカシスなどを想わせる香り。滑らかな口当たりのバランスの良い赤ワインです。

● フルボトル 750ml
1,980円
(税込 2,178円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴートイエ シャルドネ

柑橘や白い花のさわやかな香り。華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

● フルボトル 750ml
2,480円
(税込 2,728円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴートイエ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く濃いルビー色。芳醇な果実香でしっかりした味わいの赤ワインです。

● フルボトル 750ml
2,480円
(税込 2,728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。

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

1,180円 (税込 1,298円)

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。

