

Hospitality Restaurant

Royal Host



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

580円(税込638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。



オニオン
ドレッシング

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)



やけど
注意

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
～BISQUE～

680円(税込748円)



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

530円(税込583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

1,430円(税込1,573円)

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。
ケールと相性抜群のドレッシングです。



ピーナッツオイル
ドレッシング

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)

シーザー
ドレッシング

サーモンと海老を香ばしくグリルし、
アボカドや半熟卵とともに贅沢に
仕上げました。

Caesar salad with grilled salmon and shrimp
グリルサーモン・海老&アボカドのシーザーサラダ
1,780円(税込1,958円)

ピーナッツオイル
ドレッシング



Steak from the U.S.
100
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

※写真はバルサミコソースです

選べるステーキソース
2種類から選びいただけます

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。

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。

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。

APPETIZER



Grilled chicken salad
グリルチキンサラダ
1,430円 (税込1,573円)

スパイシー
チキン

オニオン
ドレッシング



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)

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



Black Angus sirloin steak and salad
アンガスサーロインステーキサラダ
2,380円 (税込2,618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



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

岡山県お久町虫明産 牡蠣



Deep fried oysters
牡蠣フライ
730円 (税込803円)



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



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



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
730円 (税込803円)

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
530円 (税込583円)



※写真はイメージです。

Beer

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)



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



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
(中ビン)
730円 (税込803円)

ハイボール・サワー・日本酒



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー
530円 (税込583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
(180ml)
1,180円 (税込1,298円)

獺祭



House Wine

イタリア産 白 Bianco 赤 Rosso

白 赤 グラスワイン

430円 (税込473円)



白 赤 デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込1,628円)

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)

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)



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 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。

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 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。

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。



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

190g

※焼成前のグラム数です。

スパイシー
チキン

やけど
注意

Black × Black hamburger steak & grilled spicy chicken

黒×黒ハンバーグ&スパイシーチキン (ブラウンバターソース目玉焼き付)

1,780円 (税込1,958円)

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black × Black hamburger steak & 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
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

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。

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。

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

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。

やけど
注意

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

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。

170g
ハンバーグ

※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)

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

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

1,830円 (税込2,013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。
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)

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

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)

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)
ライス(大) 300円 (税込330円)
英国風パン 250円 (税込275円)

雑穀ごはん(160g) 300円 (税込330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
チョコレイト
カシス
クリーム
塩キャラメル

ちいさな
スイーツポテト
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)

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

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



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

やけど
注意



STEAK PILAF

2種類のソースからお選びください

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

2,230 円 (税込 2,453 円)

ドミグラスバターソース

やけど
注意



やけど
注意

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。



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))

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)

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

スイートポテトとパニラブルボン

黒
蜜

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〜

1,930円 (税込 2,123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

1,230円 (税込 1,353円)



Sparkling Wine

ANGEAILE

フランス 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)



フランス ボルドー ボー・メニュー

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

赤 フルボトル

ミディウムボディ/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

スイーツポテトとバニラブルボン

黒
蜜

OMELET RICE

ロイヤルホストならではの洋食の魅力を
一皿に詰め込んだ贅沢なプレートです。

190g

黒×黒
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

ROYAL omelet rice with Black × Black hamburger steak & beef stew

ロイヤルオムライス **ビーフシチュー** with 黒×黒ハンバーグ

2,880円 (税込 3,168円)

KALE SALAD & DESSERT SET

お好きな料理を
ケールサラダデザートセットで

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〉

ROYAL omelet rice with Black × Black
hamburger steak & beef stew

ロイヤルオムライス **ビーフシチュー**

with 黒×黒ハンバーグ

ケールサラダ・デザートセット

3,900円 (税込 4,290円)

平日ランチタイム

3,840円 (税込 4,224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

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

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)

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。



黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン

ITALIAN PLATE & PASTA

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。

ピーナッツオイル
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 3,130円 (税込 3,443円)

Spaghetti with polpettini made from Black × Black hamburger steak
黒×黒ハンバーグのポルペッティーニのスパゲッティ

1,580円 (税込 1,738円)

Fettuccine with seafood

海の幸のフェットチーネ

1,780円 (税込 1,958円)



Fettuccine with eggplant and bolognese

ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ

1,280円(税込1,408円)



Fettuccine with chicken and mushroom porcini cream sauce

鶏ときのこのポルチーニクリームソースのフェットチーネ

1,380円(税込1,518円)

KALE SALAD & DESSERT SET

お好きなパスタを
ケールサラダデザートセットで

Spaghetti with polpettini made from
Black × Black hamburger steak
**黒×黒ハンバーグのポルペッティーニ
のスパゲッティ ケールサラダ・デザートセット**

2,600円(税込2,860円)
平日ランチタイム 2,540円(税込2,794円)

ケールサラダ
.....
選べるプチデザート
.....
ドリンク



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

黒蜜

**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

スイーツポテトとパニラブルボン

黒蜜

BRUNCH SET

Caesar salad with grilled salmon and shrimp brunch set
グリルサーモン・海老&アボカドのシーザーサラダ
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

2,480円(税込2,728円)

オマール海老のクリームスープ付

2,580円(税込2,838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)



シーザー
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

Grilled chicken salad brunch set
グリルチキンサラダ 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

2,130円(税込2,343円)

オマール海老のクリームスープ付

2,230円(税込2,453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)



スパイシー
チキン

〈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

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。

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)



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



※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

SANDWICH & PANCAKE & FRENCH TOAST

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)



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。

Pancake
パンケーキ

630 円 (税込 693 円)

※アイスではなくホイップマーガリンを使用しています。



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。

French toast
フレンチトースト

730 円 (税込 803 円)

※アイスではなくホイップマーガリンを使用しています。



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。

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

ホットファッジソースを
パンケーキ、バニラアイス
にかけて、ホイップ
クリームとご一緒に。

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)

Cherry

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)

Chocolate

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)

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)



〈組み合わせ例〉

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス
530円(税込583円)

お好きなアイスを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



Vanilla bourbon

バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラビーンズの繊細な
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。

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース

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)

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)



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～

琥珀マロン
×
カシス
×
ジャスミン



ジャスミン

プリュレクリームの
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
クレームプリュレ
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
渋皮栗
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

1,480円(税込 1,628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っています。



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～

1,080円(税込 1,188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
季節デザートイメージに合わせて
パラ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。



**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**

マロンデザート
マリアージュの詳細は
下記二次元コードより
ご覧ください。





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。

