Hospitality Restaurant

Royal Host



# **SOUP & SALAD**





# APPETIZER · SIDEDISH







Grilled coarse-ground sausages 粗挽きソーセージのグリル 780円 (税込858円)



Fried chicken フライドチキン 680円 (税込748円)



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
680円(税込748円)

Small beef stew ちいさなビーフシチュー 1,080円 (税込1,188円)



# Beer

キリン一番搾り生ビール (小)640円(税込704円) (中) 780円 (税込858円)

(大) 1,240円(税込1,364円)





キリン グリーンズフリー

580円(税込638円)



## ハイボール・サワー・日本酒





Lemon sour レモンサワー 580円(税込638円)



Whiskey soda ハイボール 陸 580円(税込638円)

Dassai 39 獺祭だっさい 純米大吟醸 磨き三割九分 (180ml)

1,380円(税込1,518円)



### House Wine ■ ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産 自 Bianco 뷺 Rosso

●動グラスワイン 580円 (税込638円)



自 赤 デキャンタ (グラスワイン約4杯分) 1,740円(税込1,914円)



# Sparkling Wine



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

1,680円(税込1,848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



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。

률 フルボトル

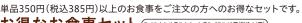
ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン

2,980円(税込3,278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





#### 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40円(税込44円)



プラス 740円 (税込814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) ドリンクバー

プラス 940 円 (税込1,034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



プラス 1,040円 (税込1,144円)

#### オマール海老のクリームスープセット ライス付 オマール海老のクリームスープ ライス (パンに替えられます)



プラス 1,140円 (税込1,254円)

#### サイドオーダー

ライス 英国風パン 340円(税込374円) 340円(税込374円)

ライス(大) 380円 (税込418円)



# HAMBURGER STEAK 豪州産ビーフ100%



# **BLACK ANGUS STEAK**





お得なお食事セット 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。 「ライス少なめ添ります、大盛りプラス40円(税込44円)



スープセット コーンのポタージュ ドリンクバー









プラス 740 円 (税込814円) プラス 840 円 (税込924円) プラス 940 円 (税込1,034円)



# **BEEF STEW & OMELET RICE**



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

1,280円(税込1,408円)

オマール海老のクリームスープ

お得なお食事セット 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。





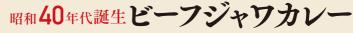


# **CURRY**















# **SANDWICH**



# PASTA & DORIA



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms 国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

1,380円 (税込1,518円)



Bolognese spaghetti with eggplant ナスと挽き肉のボロネーゼ 1,240円 (税込1,364円)





# **BRUNCH SET**









Double scoops ice cream ダブルチョイスアイス 580円 (税込638円)

お好きなアイスを2つお選びください。











## ${f DRINK \ BAR}$ < ${\it this}$ < ${\it thi$

お料理やデザートとご一緒に ドリンクバーセット 単品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480円(税込528円)

ドリンクバーのみのご利用

680円(税込748円)



# 小学生以下のおこさまのメニューです。 Nemu



ライスは、英国風パン(ハーフ)に 替えられます。





おこさま 煮込みハンバーグプレート ごはん (ふりかけつき) または英国風パンはんぶん

1,180円(税込1,298円) 小麦 卵 乳

※付け合わせは季節により変更する場合がございます。

8大アレルゲン食材 (えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生) を使っていないメニューです。

ご注意!

※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。 ※症状の重篤なかた、過敏なかたはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。

※低アレルゲンメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。





※米粉のぷちパンは、 コンタミネーション防止のため 袋入りのまま加熱調理し、

食材に表記の8大アレルゲンは直接使用 しておりませんが、カレーの製造工場にて、 えび・かに・小麦・卵・乳・落花生を含む 製品を製造しております。

#### 低アレルゲン

# おこさま ハンバーグブ

980円(税込1,078円)

豚肉で作ったハンバーグと米粉のぷちパン又はごはん、米粉で作ったガトーショコラ付き。

低アレルゲン

## おこさま カレーライス

740円(税込814円)

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

※低アレルゲンメニューは毎回新しい専用のプラスチック容器で提供しています。

おこさまコーンのポタージュ

380円(税込418円) 小麦乳





おこさまチャンナゲット&ポテト

380円(税込418円) 小麦



おこさま フライドポテト 280円(税込308円)



おこさまドリンクバー (4才~小学生以下対象)

3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。 ドリンクバー例

お料理とセットで ドリンクバー単品

230円(税込253円) 280円(税込308円)

※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。



低アレルゲン おこさま ガトーショコラ 280円(税込308円)



※米粉のぷちパンは、 コンタミネーション防止のため 袋入りのまま加熱調理し、 提供いたします。 低アレルゲン

米粉のぷちパン

280円(税込308円)

# **PANCAKE**









#### 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

回が回 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。

