

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
680円(税込 748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 =



やけど
注意

口当たりはまろやかで贅沢な味わい
Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ〜BISQUE〜
740円(税込 814円)



Creamy corn soup
コーンのポタージュ
540円(税込 594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



オニオン
ドレッシング



ピーナッツオイル
ドレッシング

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



Avocado and shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
720円(税込 792円)



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
280円(税込 308円)

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。

アボカド、海老、チキン、
ベーコン、ポテト&きのこ
楽しさいっぱい！

オニオン
ドレッシング

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。

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

1,180円(税込1,298円)

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

アンガスサーロインステーキサラダ

Meat & Green



※焼成前のグラム数です。

ステーキとサラダが
一緒に楽しめるひと皿

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。
ケールと相性抜群のドレッシングです。

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・SIDEDISH

Avocado and shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
720円(税込792円)

オニオン
ドレッシング

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

ピーナッツオイル
ドレッシング



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

アイオリクリームソース
(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
1,380円(税込1,518円)

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)



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
580円(税込638円)



やけど
注意

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)



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
680円(税込748円)



やけど
注意

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)



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)

580円 (税込 638円)



ハイボール・サワー・日本酒



さけ
お酒

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)

獺祭



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



白 赤 グラスワイン

580円 (税込 638円)



白 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



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

1,680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

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

2,980円 (税込 3,278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

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

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。

Black × Black hamburger steak
~Garlic cream sauce~

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,480円 (税込 1,628円)

Black × Black hamburger steak
~Brown butter sauce with fried egg~

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,480円 (税込 1,628円)

Black × Black hamburger steak
~Grated daikon radish
& mushroom teriyaki sauce ~

黒×黒ハンバーグ

和風おろしきのこテリヤキソース

1,480円 (税込 1,628円)

やけど
注意

やけど
注意

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40円(税込44円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



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
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー



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)
ドリンクバー



プラス 1,140円 (税込 1,254円)

サイドオーダー

ライス 340円 (税込 374円) 英国風パン 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%

170g

※焼成前のグラム数です。



ドミグラスソース



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

1,880円 (税込 2,068円)

ドミグラスソース

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage
トリプルグリル

ハンバーグ ドミグラスソース ソーセージ・チキングリル テリヤキソース

1,780円 (税込 1,958円)

テリヤキソース



※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

3,180円 (税込 3,498円)

豪州産ハンバーグに
ビーフシチューをかけ、
彩り豊かな野菜を添えました。

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

1,880円 (税込 2,068円)

やけど
注意

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)

ロイヤルホスト オリジナル
美濃焼のステーキ皿

焼きたての美味しさを

美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、
焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。

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

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ
だし醤油とパセリガーリックバター

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。 (ライス少なめ承ります、大盛りプラス40円(税込44円))

ライスセット

ライス (パンに替えられます)
ドリンクバー



プラス 740円 (税込 814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 840円 (税込 924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
ライス (パンに替えられます)
ドリンクバー



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

オマール海老のクリームスープ
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込 1,144円)

ドリンクバーセット

プラス
480円 (税込 528円)



ITALIAN PLATE & BLACK ANGUS STEAK PILAF

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 3,280円 (税込3,608円)

Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリッククリームソース



※焼成前のグラム数です。

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

2,580円 (税込2,838円)



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl

アンガスサーロインステーキ丼膳

2,280円 (税込2,508円) サラダ・味噌汁・漬物

BEEF STEW & 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



Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette
ちいさなビーフシチューと天然海老フライ
& 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

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

2,140円 (税込 2,354円)

ロイヤル伝統の
コクのあるソース



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)

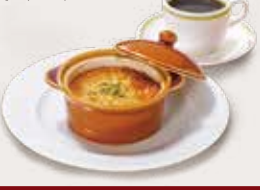


お得なお食事セット

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。

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
ドリンクバー



プラス 940円 (税込 1,034円)

オマール海老のクリームスープ セット

オマール海老のクリームスープ
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込 1,144円)

ドリンクバーセット

プラス
480円 (税込 528円)



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

1,580円(税込1,738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。

伝統のカレー カシミールビーフカレー

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,580円(税込1,738円)

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

1,240円(税込1,364円)

PANCAKE

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

680円(税込748円)

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

1,280円(税込1,408円)

PASTA & DORIA

チーズとポルチャーニの香り、
ぶなしめじ、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

1,380円 (税込 1,518円)

野菜の食感とボロネーゼソースの
コクがスパゲ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

1,240円 (税込 1,364円)



チキン、海老、栗が入った
ほんのり甘いドリア



Cosmopolitan doria
コスモドリア

1,240円 (税込 1,364円)

やけど
注意

北海道産
帆立



Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア

1,680円 (税込 1,848円)

やけど
注意

BRUNCH SET

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

1,740円 (税込 1,914円)

ドリンクバー付

2,220円 (税込 2,442円)



オニオン
ドレッシング



やけど
注意

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

3,080円 (税込 3,388円)

ドリンクバー付

3,560円 (税込 3,916円)



※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース



ピーナッツオイル
ドレッシング



マッシュ
ポテト



やけど
注意

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

1,780円 (税込 1,958円)

ドリンクバー付

2,260円 (税込 2,486円)

オニオン
ドレッシング



やけど
注意



Hot Fudge Sundae

ベルギー
チョコレート

バニラ
ブルボン

ホット
ファッジソース



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。

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
780円 (税込 858円)



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
940円 (税込 1,034円)

バニラブルボン
アイスクリーム

白玉

ぎゅうひ



Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
780円 (税込 858円)

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。



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〉

DRINK BAR

＜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。

お料理やデザートと一緒に
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)



バンホーテンココア
使用

Kids Menu

洋食 おこさまプレート おもちゃ付

ライスは、英国風パン（ハーフ）に
替えられます。



に こ み は ん ぱ - く ぶ れ - と
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大アレルギー食材（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。

低アレルギーメニュー おもちゃ付

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。
※症状の重篤なかつ、過敏なかつはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。
※低アレルギーメニューは、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。



低アレルギー

は ん ぱ - く ぶ れ - と
おこさま ハンバーグプレート
980円(税込1,078円)

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

※低アレルギー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。



低アレルギー

か れ - ら い す
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。



こ - ん ぼ た - じ ゅ
おこさまコーンのポタージュ
380円(税込418円) 小麦 乳



ち き ん な げ っ と あ ん ど ぼ て と
おこさまチキンナゲット&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)



低アレルギー

こ め こ
米粉のぶちパン
280円(税込308円)

※米粉のぶちパンは、
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。

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。



あ い す く り - む
おこさまアイスクリーム
(バニラ・チョコレート)

280円(税込308円) 乳

低アレルギー

おこさま
が と - し ょ こ ら
ガトーショコラ
280円(税込308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。

