

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
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 =



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〜
630円(税込693円)



Creamy corn soup
コーンのポタージュ
480円(税込528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



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



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
630円(税込693円)



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
120円(税込132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

980円(税込 1,078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
630円(税込693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)

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)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
680円(税込748円)



Fried chicken
フライドチキン
630円(税込693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
530円(税込583円)



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)

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

1,710円 (税込1,881円)

ドリンク付

2,110円 (税込2,321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

2,780円 (税込3,058円)

ドリンク付

3,180円 (税込3,498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

1,680円 (税込1,848円)

ドリンク付

2,080円 (税込2,288円)

オニオン
ドレッシング



やけど
注意

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

1,380円 (税込 1,518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

1,380円 (税込 1,518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

1,380円 (税込 1,518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 590円 (税込 649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 840円 (税込 924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 890円 (税込 979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



プラス 990円 (税込 1,089円)

サイドオーダー

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

ライス(大) 300円 (税込 330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

1,680円 (税込 1,848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

1,780円 (税込 1,958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50円(税込55円))



プラス590円(税込649円)



プラス740円(税込814円)



プラス790円(税込869円)



プラス890円(税込979円)



プラス890円(税込979円)



ドリンクセット

プラス
400円(税込440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 3,080円 (税込3,388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

2,480円 (税込2,728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

1,880円 (税込2,068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

1,080円 (税込1,188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



プラス 790円 (税込869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



プラス 890円 (税込979円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)



CURRY

伝統のカレー カシミールビーフカレー



昭和40年代誕生 ビーフジャワカレー



DORIA



PANCAKE



SANDWICH



PASTA

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

1,180円 (税込 1,298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

1,080円 (税込 1,188円)



オニオン
ドレッシング

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

120円 (税込 132円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 740円 (税込 814円)

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
1,030円 (税込 1,133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)

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 480円 (税込 528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〉

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
830円 (税込 913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)

DRINK

パラダイストロピカル アイ스티ー	お替りできます	480円 (税込 528円)
コーヒー	お替りできます	480円 (税込 528円)
アイスコーヒー		480円 (税込 528円)
紅茶		480円 (税込 528円)
コカ・コーラ		480円 (税込 528円)
100%オレンジ ジュース		480円 (税込 528円)
100%アップル ジュース		480円 (税込 528円)
煎茶		390円 (税込 429円)



COFFEE

レインフォレスト・アライアンス認証農園の
コーヒー豆を100%使用

レインフォレスト・アライアンスマークは、コーヒーがより持続可能な
農法を使って栽培されたことを意味しています。
レインフォレスト・アライアンスに関する詳しい情報は
www.rainforest-alliance.org/lang/jaをご覧ください。



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。

- ・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。

