

LUNCH menu



Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ)

Vegetable curry with multigrain rice (no pork/no alcohol) lunch
NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはんランチ
サラダ付 1,430円 (税込1,573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。一部の野菜は揚げ調理をしています。



国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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)



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(モットエコ)」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(税込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。



Sep.10.2025.CCDC3

Hospitality Restaurant

Royal Host

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Salad Lunch

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 lunch

食いしんぼうのシェフサラダランチ

スープ・パン付 1,080円 (税込 1,188円)

Pasta Lunch

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

Bolognese spaghetti with eggplant lunch

ナスと挽き肉のボロネーゼランチ

1,130円 (税込1,243円)

Grilled Chicken Lunch

Grilled chicken lunch

あつあつ鉄板チキングリル ランチ

スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

Salad Lunch

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 lunch

グリルチキンサラダ ランチ

スープ・パン付 1,480円 (税込1,628円)

Pasta Lunch

パルミジャーノ・レッジャーノと
ポルチーニクリームソースの香り、
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー
を合わせました

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch

国産豚とときのこのポルチーニクリームソースランチ

サラダ付 1,230円 (税込1,353円)

国産豚 豚丼ランチ

甘辛のタレが
ごはんによく合います

国産豚
(ロース)

Butadon lunch

ロイヤルホストの豚丼ランチ

サラダ・味噌汁・漬物付 1,180円 (税込1,298円)




アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
**100gアンガスサーロインステーキ
 & ガーリックピラフランチ**
 ガーリッククリームソース

スープ付

2,180円(税込 2,398円)

100グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
**100gアンガスサーロインステーキ
 & ガーリックピラフランチ**
 ドミグラスバターソース

スープ付

2,180円(税込 2,398円)

100グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキサラダランチ
 スープ・パン付

2,430円(税込 2,673円)

100グラム

※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
 ハルサミソース グレイビーソース

※写真はハルサミソースです。

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキサラダランチ
 スープ・パン付

2,430円(税込 2,673円)

100グラム

※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
 ハルサミソース グレイビーソース

※写真はハルサミソースです。

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキサラダランチ
 スープ・パン付

2,430円(税込 2,673円)

100グラム

※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
 ハルサミソース グレイビーソース

※写真はハルサミソースです。



豪州産ビーフ100%

HAMBURGER STEAK



Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce- lunch
あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ
 スープ・ライス付 1,080円(税込1,188円)



Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage lunch
トリプルグリルランチ
 スープ・ライス付 1,380円(税込1,518円)

Royal Host Special lunch (served with main dish, salad, soup, dessert and drink)

ロイヤルホストスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク付

選べるプチデザートはプラス価格で、季節のプチデザートに替えられます。

季節のプチデザート

ほろにがカフェゼリー
ちいさなスイートポテト
選べるアイス
バニラブルボン
ベルギーチョコレコ
カシスクリーム
塩キャラメル

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)プレミアムプチデザートセットに替えられます

ランチスープはプラス300円(税込330円)でオニオングラタンスープに替えられます。

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

スパイシーチキン

オニオンドレッシング

Grilled chicken salad special lunch
グリルチキンサラダ グリーンサラダは付きません
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

オニオンドレッシング

ブラック×ブラックハンバーグステーキ special lunch
黒×黒ハンバーグ ソースは2種類からお選びいただけます
スペシャルランチ 2,000円(税込2,200円)

※焼成前のグラム数です。

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,500円(税込1,650円)

北海道産帆立

Seafood doria with shrimp and scallop special lunch
海老と帆立のシーフードドリア
スペシャルランチ 2,000円(税込2,200円)

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce special lunch
ロイヤルオムライス ハッシュドビーフソース
スペシャルランチ 1,600円(税込1,760円)

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage special lunch
トリプルグリル ドミグラスソース
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

Bolognese spaghetti with eggplant special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼ
スペシャルランチ 1,600円(税込1,760円)

Kashmir beef curry special lunch
カシ米尔ビーフカレー
スペシャルランチ 1,900円(税込2,090円)

辛口

Grilled chicken special lunch
あつあつ鉄板チキングリル バター醤油ソース
スペシャルランチ 1,800円(税込1,980円)

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch
国産豚ときのこのボルチーニクリームソース
スペシャルランチ 1,700円(税込1,870円)

Japanese western lunch (served with main dish, soup and rice)		ライス大盛り 無料	ライス少なめ 承ります
お昼のおすすめ! 洋食ランチ			
<u>本日の料理・スープ・ライス</u> 930円 (税込1,023円)		ランチドリンク付 プラス300円 (税込330円)  ※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。	
ランチのライスは下記に替えられます。  英国風パン グリーンサラダ		ランチスープはプラス300円 (税込330円)でオニオングラタンスープに替えられます。 	
			
国産豚 (豚肉) 		火 TUE 水 WED Grilled chicken with creamy garlic sauce & deep fried horse mackerel lunch チキンのクリーミーガーリックソース&アジフライランチ 	
月 MON Grilled domestic pork with special yakimiku sauce & spring rolls lunch 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ		木 THU 金 FRI Fried chicken with orange sauce lunch チキン唐揚げ オレンジソースランチ	

CURRY

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。

ニクベジを使っただけで、ベジタブルカレーと違って、肉の旨みがないので、肉を食べてみたい人は、肉を一緒に食べてください。

やけど注意

辛口

チャツネ

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

NIKUVEGE

ベジタブルカレー＆雑穀ごはん

サラダ付 1,430円 (税込1,573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。

一緒にグリーンサラダ

プラス
120円

(税込132円)

ランチドリンクセット

プラス
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)

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

秋のご馳走・スペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・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

選べるプチデザート

やけど注意

播磨灘産 蒸し牡蠣

国産 紅ずわい蟹

Japanese-style pilaf with oysters and crab special lunch
**牡蠣と蟹の和風ピラフ
スペシャルランチ**
2,400円(税込2,640円)

〈組み合わせ例〉



オニオンドレッシング

選べるプチデザート

やけど注意

播磨灘産 蒸し牡蠣

Lemon cream gratin with oysters special lunch
**牡蠣のレモンクリームグラタン
スペシャルランチ**
2,300円(税込2,530円)

〈組み合わせ例〉

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

季節の プチデザート

選べるプチデザートは
プラス価格で
季節のプチデザートに
替えられます

季節のプチデザート

紅玉りんご & スイートポテトのプチパフェ

単品 700 円 (税込 770 円)

350円以上ご注文の
お客様にお得なセット

550 円 (税込 605 円)

カラメルビスケット
アイスクリーム
×
チャイ風ゼリー

選べるプチデザートは、
プラス350円(税込385円)で
紅玉りんご&スイートポテトの
プチパフェに
替えられます。



※ロイヤルのスイートポテトのレシピをベースに作った「スイートポテトクリーム」を使用しております。