

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)

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。



Salad Lunch



選べるドレッシング

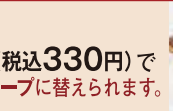
オニオン
ドレッシング

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)

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。



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)

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、
ふなしめじ、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)

Grilled Chicken Lunch



Grilled chicken lunch
あつあつ鉄板チキングリル ランチ バター醤油ソース
スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

国産豚 豚丼ランチ



国産豚
(ロース)

甘辛のタレが
ごはんによく合います

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)

冬のご馳走洋食 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

北海道産
帆立

北海道産
真鱈

北海道産
あさり

〈組み合わせ例〉

Creamy fettuccine with shrimp and domestic seafood with orange flavor special lunch

海老と国産魚介のクリームフェットチーネ オレンジ風味
スペシャルランチ

2,400円(税込2,640円)



黒毛和牛
・国産黒豚
ハンバーグ

マスカルポーネ
北海道産
CHEESE

国産
紅ずわい蟹

北海道産
きたあかり

オニオン
ドレッシング

選べる
プチ
デザート

ドミグラスソース

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

やけど
注意

〈組み合わせ例〉

Mascarponne Black × Black hamburger steak & domestic crab gratin special lunch

マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ&国産紅ずわい蟹のグラタン
スペシャルランチ

3,400円(税込3,740円)

※ランチスープは、スープの出汁にえび・かにを使用した商品がございます。詳しくは、係の者にお尋ねください。

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



ストロベリーソルベ
×
ホワイトチョコレート

プチストロベリーパフェ

単品 750 円 (税込 825 円)

350円以上ご注文の
お客様にお得なセット

600 円 (税込 660 円)

選べるプチデザートは、
プラス400円(税込440円)で
プチストロベリーパフェに
替えられます。

