

LUNCH menu



Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



※サラダのオニオンドレッシングには
玉ねぎ、にんにく、アルコールを
使用しています。

オニオン
ドレッシング

ニクベジを使った
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。

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 **1,480円** (税込1,628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。



やけど
注意

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

580円 (税込638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(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。



Salad Lunch

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

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 **1,130円** (税込1,243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



Eggplant and ground meat spaghetti bolognese lunch

ナスと挽き肉のボロネーゼランチ

サラダ付 **1,180円** (税込1,298円)

Grilled Chicken Lunch



スパイシー
チキン

やけど
注意

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 **1,330円** (税込1,463円)

Hospitality Restaurant

Royal Host

Sep.10,2025.STDT.STBT

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**

2,450円(税込2,695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**

3,450円(税込3,795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。

