

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(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。



Nov.2025.第PQ

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
コクがよく合います。

Bolognese with eggplant lunch

ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ

サラダ付 **1,330円** (税込1,463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 **1,330円** (税込1,463円)

Hospitality Restaurant

Royal Host

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。

