

Hospitality Restaurant

Royal Host



Soup & Salad

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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)

やけど
注意

砕いたオマール海老や魚介から
出汁をとった濃厚なクリームスープ。
ロイヤルホスト自慢の一品です。

3種類から選べるドレッシング

コーン
ドレッシング

オニオン
ドレッシング

グリーンゴッデス
ドレッシング



Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
〜BISQUE〜

680円(税込748円)

やけど
注意



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 =



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

530円(税込583円)



Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ 1,230円(税込1,353円)



Grilled chicken salad

グリルチキンサラダ 1,430円(税込1,573円)

3種類から選べるロイヤルホストのドレッシング

コーンドレッシング

ピュレ状にしたコーンに、オニオンやガーリック
を加えたロイヤルホストオリジナルドレッシ
ング。コーンの風味・甘味豊かなドレッシング
で、2009年の初登場から定番化しました。

オニオンドレッシング

ソテーしたオニオンをベースにした、優しい
甘味とさっぱり味のドレッシング。隠し味の
醤油が野菜の美味しさを引き立てます。

グリーンゴッデスドレッシング

1920年代にサンフランシスコで生まれたと
いわれるグリーンゴッデスドレッシングをア
レンジした、ハーブの香り爽やかなマヨネ
ーズベースのドレッシング。お客様のご要望に
お応えして復活しました。

Royal Host
Deli

ご自宅用もごさいます。
詳しくは従業員にお尋ねください。
(一部お取り扱いのない店舗もございます)

サーモンと海老を香ばしくグリルし、アボカドや半熟卵とともに贅沢に仕上げました。

シーザー
ドレッシング

Caesar salad with grilled salmon and shrimp

グリルサーモン・海老&アボカドのシーザーサラダ

1,780円(税込1,958円)



※焼成前のグラム数です。

選べる
ステーキソース

Balsamic sauce

バルサミコソース

バルサミコ酢を煮詰めて濃縮した、まろやかな甘みと酸味を持つソースで、肉料理と相性抜群のソースです。

Gravy sauce

グレイビーソース

肉汁の旨味をベースに、ブイヨン・赤ワインなどを加えた、ロイヤルホストオリジナルのグレイビーソースです。

※写真はバルサミコソースです

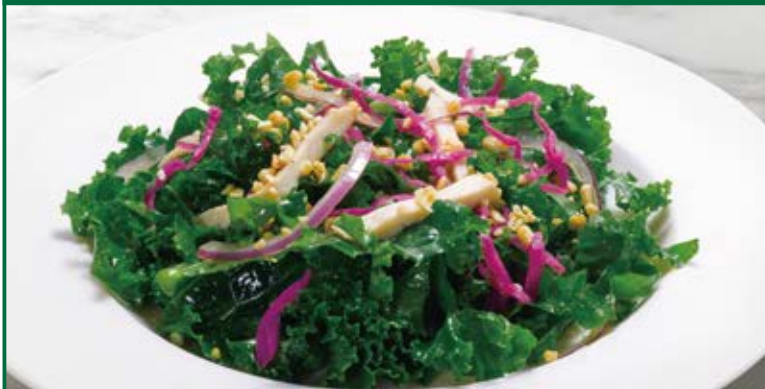
Black Angus sirloin steak and salad

アンガスサーロインステーキサラダ

2,480円(税込2,728円)

ケールサラダ

※ドレッシングをお選びいただけるのは
単品ケールサラダのみです。



Kale salad with peanut oil dressing

ケールサラダ ピーナッツオイルドレッシング

680円(税込748円)



Kale salad with Green Goddess dressing

ケールサラダ グリーンゴッドズドレッシング

680円(税込748円)



ケールサラダ用に開発した
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、ごま油などを加えたドレッシング。ナッツやはちみつのコクと風味がケールの味わいを深めます。



ハーブの香り、クリーミーな
グリーンゴッドズドレッシング

ハーブの香り爽やかなクリーミーなドレッシング。ケールとの相性も抜群で、ケールの風味がまろやかになり、素材の味わいが引き立ちます。

Appetizer

アイオリクリームソース
(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

1,330 円 (税込 1,463 円)

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



French fries with garlic mayonnaise sauce

フライドポテト

530 円 (税込 583 円)

ピーナッツオイル
ドレッシング



Black Angus sirloin steak and salad

アンガス
サーロインステーキサラダ

2,480 円 (税込 2,728 円)



※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

バルサミコソース

グレイビーソース

※写真はバルサミコソースです



Fried chicken

フライドチキン

680 円 (税込 748 円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

730 円 (税込 803 円)



Small beef stew

ちいさなビーフシチュー

930 円 (税込 1,023 円)

やけど
注意

肉と野菜をじっくり煮込み、ドミグラスソースを加えた
ロイヤルホスト伝統のビーフシチュー。



岡山県邑久町
虫明産 牡蠣



Deep fried oysters

牡蠣フライ

730 円 (税込 803 円)

海のエコラベル

MSC認証

www.msc.org/jp

MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

Alcohol

お料理との組み合わせをお楽しみください。

 フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

DOURTHE
BORDEAUX



Full bottle Wine

ボルドー ボー・メヌ ブラン

 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円(税込2,178円)

フレッシュな果実味といきいきとした酸の
バランスが良い白ワインです。

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン

1,980円(税込2,178円)

華やかな香りと、しなやかな
タンニンが心地よい赤ワインです。

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Mini bottle Wine



カッセル・デル・ディアプロ

ミニボトル (250ml)

シャルドネ

 880円(税込968円)

カッセル・デル・ディアプロ

ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

 880円(税込968円)

Sparkling Wine



アンジュエール ノワール

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
味わいのスパークリングワイン

ハーフボトル (375ml)

※グラス約3杯分

1,180円(税込1,298円)



House Wine



ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

 Bianco  Rosso

  デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)

1,480円(税込1,628円)

  グラスワイン

430円(税込473円)



Beer



KIRIN BEER

一番搾り

キリン一番搾り生ビール

(小)480円(税込528円)

(中)730円(税込803円)



キリン
クラシックラガー
(中ビン)

780円(税込858円)



Non-alcoholic beer

KIRIN
GREEN'S FREE

グリーンズフリー

ALC.0.00%

ノンアルコール

キリン
グリーンズフリー
(334ml)

480円(税込528円)



Sake, Whisky soda & Lemon sour



Dassai 39

獺祭だっさい

純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)

1,230円(税込1,353円)

果実のように華やかに香り立ち、やさしい
甘みのあとに澄んだキレが広がる、
山口の銘酒。洋食とも美しく調和します。



Whisky soda
ハイボール 陸

580円(税込638円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー

580円(税込638円)

※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。

Hamburger Steak

黒×黒ハンバーグステーキ

黒毛和牛・国産黒豚

黒毛和牛・国産黒豚を使った、ロイヤルホスト自慢のハンバーグ。
素材の良さを引き出す配合・調味にこだわりました。

250g

※焼成前の
グラム数です。

250g

※焼成前の
グラム数です。

190g

※焼成前の
グラム数です。

190g

※焼成前の
グラム数です。

やけど
注意

やけど
注意

スパイシー
チキン

やけど
注意

やけど
注意



ロイヤルのブラウンバターソース
ドミグラスソースをベースに、
生クリームと白ワインで味わいに
奥行きを加えた、ロイヤルホスト
伝統のソースです。

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

250g

※焼成前のグラム数です。

1,930円(税込2,123円)

190g

※焼成前のグラム数です。

1,530円(税込1,683円)

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

250g

※焼成前のグラム数です。

1,930円(税込2,123円)

190g

※焼成前のグラム数です。

1,530円(税込1,683円)

Black × Black hamburger steak & grilled spicy chicken

黒×黒ハンバーグ
&スパイシーチキン

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,980円(税込2,178円)

Black × Black hamburger steak & deep fried oysters

黒×黒ハンバーグ
&牡蠣フライ

ブラウンバターソース

2,130円(税込2,343円)



岡山県久町

虫明産 牡蠣

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC認証
www.msc.org/jp



MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

170g
ハンバーグ

※焼成前の
グラム数です。



※焼成前のグラム数です。

Hamburger steak & Angus sirloin steak
-Demiglace butter sauce-

ハンバーグ
&アングスサーロインステーキ

ドミグラスバターソース

3,380円 (税込 3,718円)

やけど
注意

170g
ハンバーグ

※焼成前の
グラム数です。

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

ドミグラスソース

1,780円 (税込 1,958円)

やけど
注意

170g
ハンバーグ

※焼成前の
グラム数です。

Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,880円 (税込 2,068円)

やけど
注意

170g
ハンバーグ

※焼成前の
グラム数です。

Japanese-style hamburger steak
-Grated daikon radish & soy sauce-

あつあつ鉄板 和風ハンバーグ

おろし醤油ソース

1,080円 (税込 1,188円)

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640円 (税込704円)
平日ランチタイム 580円 (税込638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890円 (税込979円)
平日ランチタイム 830円 (税込913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940円 (税込1,034円)
平日ランチタイム 880円 (税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円 (税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円 (税込1,430円)

サイドオーダー

ライス
280円 (税込308円)

雑穀ごはん(160g)
キヌア・チアシードetc入り
330円 (税込363円)

ライス(大)
330円 (税込363円)

英国風パン
280円 (税込308円)



プチ・ハッピー デザートセット

プラス200円 (税込220円)



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

プラス450円 (税込495円)



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

黒蜜

Black Angus Steak

チャープロイラーで焼き上げる、ロイヤルホスト自慢のステーキ。
高火力のチャープロイラーで焼き上げることで、余分な脂を
落としつつ、表面は香ばしく、中はジューシーに仕上げています。



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

3,630 円 (税込 3,993 円)

Steak from the US
★ 100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette
100gアンガスサーロインステーキ
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,480 円 (税込 2,728 円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

Steak from the US
★ 225 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette
225gアンガスサーロインステーキ
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

4,230 円 (税込 4,653 円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

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

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース

肉の鮮度と旨味を保つため、店舗でブロック肉から切り出し、高火力の
チャープロイラーで焼き上げる。長年にわたり守り続けてきたロイヤルホストの
ステーキへのこだわりです。牛肉を美味しく育てるともろこし栽培が盛んな、
コーンベルト地域のネブラスカ州やアイオワ州など、米国中西部産
ブラックアンガスビーフをお届けします。



One Pound Steak



Steak from the US
★ 450 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak

450g 厚切りワンポンドステーキ

6,030 円 (税込 6,633 円)

450gステーキのソースは

だし醤油

+

1種類
選べます

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

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

やけど
注意

Steak Pilaf



Steak from the US
★ 100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

ガーリッククリームソース

2,330 円 (税込 2,563 円)

Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリッククリームソース

やけど
注意

Demiglace butter sauce

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース

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

ドミグラスバターソース

2,330 円 (税込 2,563 円)

Doria & Gratin



海老やイタヤ貝といった食材を使い、
アメリケーヌソースとチーズ香る
モルネソースで仕上げた、
味わい豊かなシーフードドリアです。

ROYAL seafood doria

ロイヤルのシーフードドリア

1,580円 (税込 1,738円)



コスモドリアはコスモポリタンの意味で、
バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、
海老といった野、山、海などの様々な食材を
使ったドリアという意味でつけられました。

Cosmopolitan doria

コスモドリア

1,230円 (税込 1,353円)

Shrimp and chicken macaroni gratin

**海老とチキンのマカロニグラタン
スペシャルセット**

2,390円 (税込 2,629円)

平日ランチタイム 2,330円 (税込 2,563円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ、
選べるプチデザート、ドリンク



Shrimp and chicken macaroni gratin

海老とチキンのマカロニグラタン

1,130円 (税込 1,243円)

やけど
注意

Curry

昭和40年代誕生

ビーフジャワカレー



Beef Java curry

ビーフジャワカレー

1,230円 (税込1,353円)

伝統のカレー

カシミールビーフカレー



Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,530円 (税込1,683円)

Seafood

岡山県邑久町
ひしあげ
虫産産 牡蠣

国産真鯛

Sizzling grilled red sea bream, shrimp
and oysters with warm vegetable

真鯛・海老・牡蠣のあつあつグリル ～温野菜添え～

1,980円 (税込2,178円)

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC認証
www.msc.org/jp
MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

名古屋納屋橋店では真鯛・海老・牡蠣の
あつあつグリル～温野菜添え～の販売は
ございません。

Chicken



Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル ドミグラスバターソース

1,230円 (税込1,353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。

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円 (税込869円)
平日ランチタイム 730円 (税込803円)

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 840円 (税込924円)
平日ランチタイム 780円 (税込858円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,050円 (税込1,155円)
平日ランチタイム 990円 (税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円 (税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円 (税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円 (税込495円)
平日ランチタイム
330円 (税込363円)



Omelet Rice



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

1,180円 (税込1,298円)

オニオン
ドレッシング

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

1,980円 (税込2,178円)

ROYAL omelet rice

ロイヤルオムライス
スペシャルセット

2,440円 (税込2,684円)

平日ランチタイム 2,380円 (税込2,618円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ、
選べるプチデザート、
ドリンク



選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



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



スイーツポテトとバニラブルボン

黒蜜

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

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円 (税込869円)
平日ランチタイム 730円 (税込803円)

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 840円 (税込924円)
平日ランチタイム 780円 (税込858円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円 (税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円 (税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円 (税込495円)
平日ランチタイム
330円 (税込363円)



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。



Omelet rice with beef stew

ビーフシチューオムライス

1,980円 (税込 2,178円)

ロイヤルホストならではの
洋食の魅力を一皿に詰め込んだ
贅沢なプレートです。



190g

※焼成前のグラム数です。

ROYAL omelet rice
with Black x Black hamburger steak & beef stew

ロイヤルオムライス **ビーフシチュー**
with 黒×黒ハンバーグ

2,930円 (税込 3,223円)

プレミアム プチ デザートセット

プラス450円 (税込 495円)

スペシャルセットの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に替えられます。

温かい濃厚チェリーソースと冷たい
バニラアイスクリームの組み
合わせをお楽しみください。



プチチェリージュビリー風

※本商品にアルコールは使用していません

ほんのり温かいスイートポテトとバニラアイスクリームに、
黒蜜ソースをかけた和風仕立てのデザートです。



黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン



Italian Plate



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 & multigrain and 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

3,230円 (税込 3,553円)



ピーナッツオイル
ドレッシング

国産真鯛

バルサミコソース

Grilled seafood & multigrain and cauliflower rice risotto with porcini cream

シーフードグリル&ポルチーニクリームのリゾット仕立て

2,630円 (税込 2,893円)

ポルチーニクリームの リゾット仕立て

細かくカットしたカリフラワーを
米飯に見立てた「カリフラワー
ライス」と雑穀米を合わせ、
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。



House Wine



ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産 白 Bianco 赤 Rosso



白赤 グラスワイン

430円 (税込 473円)



白赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込 1,628円)

※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。※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Pasta

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

ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ

1,180円(税込1,298円)

Bolognese spaghetti with eggplant

ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ
ケールサラダ・デザートセット

2,230円(税込2,453円)

平日ランチタイム 2,170円(税込2,387円)

ケールサラダ、選べるプチデザート
ドリンク

ケールサラダは2種類から
お選びいただけます。

ピーナッツオイル
ドレッシング

グリーンゴッデス
ドレッシング

※写真はピーナッツオイル
ドレッシングです。

〈組み合わせ例〉



選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



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



スイーツポテトとバニラブルボン

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。

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,050円(税込1,155円)
平日ランチタイム 990円(税込1,089円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円(税込869円)
平日ランチタイム 730円(税込803円)

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 840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



Brunch set

Grilled chicken salad brunch set

グリルチキンサラダランチセット
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

2,190 円 (税込 2,409 円)

オマール海老のクリームスープ付

2,290 円 (税込 2,519 円)

+

ドリンク付

プラス450 円 (税込 495 円)

平日ランチタイム 330 円 (税込 363 円)

3種類から選べるドレッシング

コーン
ドレッシング

オニオン
ドレッシング

グリーンゴッデス
ドレッシング

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
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

3,240 円 (税込 3,564 円)

オマール海老のクリームスープ付

3,340 円 (税込 3,674 円)

+

ドリンク付

プラス450 円 (税込 495 円)

平日ランチタイム 330 円 (税込 363 円)



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング

ソースは2種類からお選びいただけます。

バルサミコソース

グレイビーソース

※写真はバルサミコソースです

Sandwich

ハム

ベーコン

チキン

トマト

ロメインレタス

Clubhouse sandwich

ハムとベーコンとチキンのクラブハウスサンド

1,230 円 (税込 1,353 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。

ドリンクセット

プラス

450 円 (税込 495 円)

平日ランチタイム

330 円 (税込 363 円)



Pancake & French Toast



PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり
コックが丁寧に
1枚ずつ焼き上げます。

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

Pancakes

パンケーキ

630円 (税込 693円)



FRENCH TOAST

卵とミルクを使ったアバレイユがしみ込んだ
風味豊かなフレンチトーストです。

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

French toast

フレンチトースト

730円 (税込 803円)

Cherry

冷たいバニラアイスにほどよく温めた
チェリージュビリー風ソースをかけて。

Pancakes with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースの
パンケーキ

1,180円 (税込 1,298円)



French toast with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースの
フレンチトースト

1,280円 (税込 1,408円)

Chocolate

ホットファッジソースをパンケーキ、
バニラアイスにかけて、
ホイップクリームとご一緒に。



French toast with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのフレンチトースト

1,280円 (税込 1,408円)



Pancakes with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのパンケーキ

1,180円 (税込 1,298円)

1st
season

Sweet Strawberry

苺の美味しさをそのままに



TEARTHとのペアリングが
おすすめです

ドリンクセットは別料金です



はちみつ苺

苺の甘ずっぱい香りがする
「はちみつ苺」の紅茶が、苺デザート
をふんわり優しく包み込みます。

※商品がなくなり次第終了いたします。
※1歳未満の乳児には与えないでください。

セルフイーユ
苺
ピーカンナッツ
カソナード
カスタード
全粒粉入りビスケット
バナナ
塩キャラメルアイス
ホイップクリーム
ストロベリーソルベ
バニラアイスクリーム
ストロベリーソース

Strawberry brulee parfait

苺のブリュレパフェ

1,530円(税込1,683円)



アートコースター

作品名「わたしの花束」 輪島 貫太 氏

ロイヤルホストのSDGsの取り組みとして季節デザートのイメージに合わせて
バラアーティストの作品とコラボレーションして作ったコースターです。
「お皿の上のちいさな美術館」をテーマにコースターとデザートをお楽しみください。

※コースターはなくなり次第終了いたします。

セルフイーユ
粉糖
苺
ホイップクリーム
バニラアイスクリーム
ピーカンナッツ
レッドカラント

カソナード
カスタード
バナナ
レモンカスタード
全粒粉入りビスケット
パイ/アーモンド生地

Strawberry pie à la mode

苺のパイ・ア・ラ・モード

1,330円(税込1,463円)

セルフイーユ
ホイップクリーム
バニラアイスクリーム
ホワイトチョコレート
苺
レモンカスタード
スポンジケーキ
バナナ
ストロベリーソース

Strawberry trifle parfait

苺のトライフルパフェ仕立て

1,130円(税込1,243円)

※トライフルとは、カスタードやスポンジ
ケーキ、フルーツなどを器の中で
層状に重ねたイギリスのデザートです。



苺デザート、ペアリングの
詳細は右記二次元コードより
ご覧ください。



Hot Fudge Sundae

Parfait

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

キャンディング
ピーカンナッツ

ホット
ファッジソース

バニラ
ブルボン

ベルギー
チョコレート



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。

カシス
クリーム

バニラ
ブルボン

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
1,130円(税込1,243円)

Brulee

キャンディング
ピーカンナッツ

キャラメリゼ
バナナ

塩キャラメル
アイス

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
930円(税込1,023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
830円(税込913円)

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
930円(税込1,023円)

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 530円(税込583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〉



ROYAL shiratama
and cream anmitsu
**ロイヤルの
白玉クリームあんみつ**
930円(税込1,023円)

黒蜜

DRINK BAR



お料理やデザートとご一緒に
ドリンクセット

350円(税込385円)以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス 平日ランチタイム
450円(税込495円) 330円(税込363円)

ドリンクのみのご利用

720円(税込792円)

<お飲み物の種類は季節、地域によって変わる場合がございます。> ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

1st
season

Sweet Strawberry

苺の美味しさをそのままに



ストロベリーソルベ
×
ホワイトチョコレート

季節のプチデザート

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。



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。



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

- ・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。

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。



※写真はイメージです。



「mottECO(モtteco)」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。

