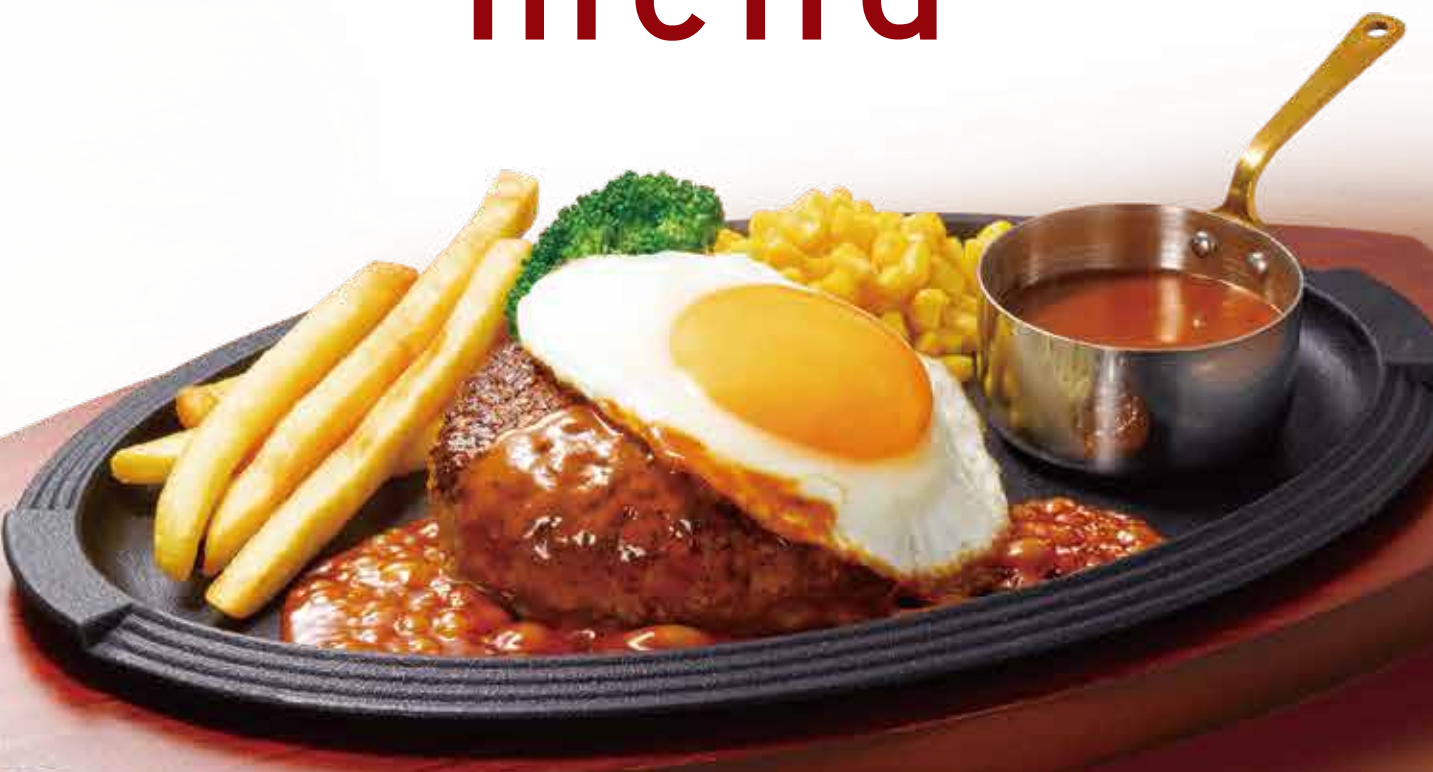


LUNCH menu



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 1,530円 (税込1,683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。



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。



Feb.18.2026.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

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

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 1,280円 (税込1,408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

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

スパイシー
チキン

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のスパゲッティランチ

サラダ付 1,180円 (税込1,298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

国産豚ときのこのポルチーニクリームソースのスパゲッティランチ

サラダ付 1,280円 (税込1,408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)

ドミグラスバターソース

Pork Cutlet Curry

国産豚
(ロース)

ROYAL pork cutlet curry lunch

ロイヤルのカツカレーランチ

サラダ付 1,780円 (税込1,958円)



Good JAPAN・春

北海道の恵み スペシャルランチ



黒毛和牛
・国産黒豚
ハンバーグ

190g

※焼成前のグラム数です。

北海道産
玉ねぎ

選べる
プチ
デザート

やけど
注意

〈組み合わせ例〉

Hokkaido onion gratin hamburger steak special lunch

北海道産玉ねぎ使用 オニオングラタンハンバーグスペシャルランチ

グリーンサラダ、スープ、パン(またはライス)、選べるプチデザート、ドリンク 2,700円(税込2,970円)

※ハンバーグに含まれる玉ねぎは北海道産ではございません。



北海道産
ゆめの大地

150g

※焼成前のグラム数です。

北海道産
真鱈

Hokkaido "Yume no Daichi" pork bowl lunch

北海道産豚「ゆめの大地」使用 豚丼ランチ

北海道産真鱈フライ、味噌汁、漬物付

2,480円(税込2,728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。

