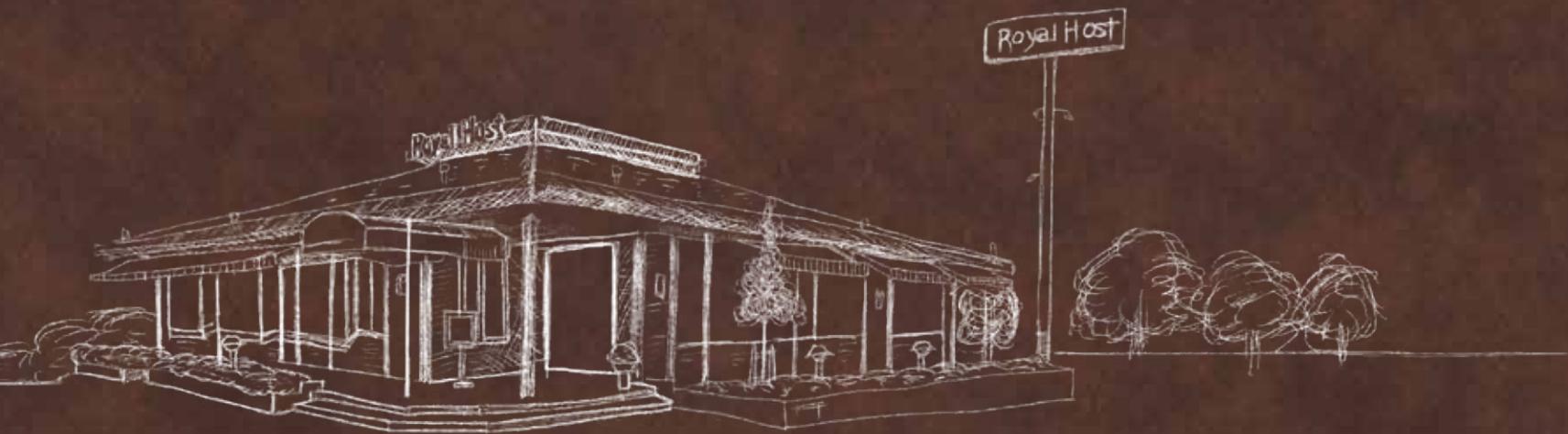


Hospitality Restaurant

# 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

680円(税込 748円)



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=



口当たりはまろやかで贅沢な味わい  
Lobster cream soup  
オマール海老のクリームスープ～BISQUE～

740円(税込 814円)



Creamy corn soup  
コーンのポタージュ

540円(税込 594円)

ケール、レッドキャベツ、チキンなどを  
ドレッシングで混ぜ合わせ、ピーナツをトッピング



オニオン  
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing  
ケールサラダ

680円(税込 748円)

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ

720円(税込 792円)

Green salad  
グリーンサラダ

280円(税込 308円)

オニオン  
ドレッシング

# 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。

アボカド、海老、チキン、  
ベーコン、ポテト&きのこ  
楽しさいっぱい！



※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

## アンガスサーロインステーキサラダ

### Meat & Green

ステーキとサラダが  
一緒に楽しめるひと皿



※焼成前のグラム数です。

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を加え、  
ごま油、醤油でさらに風味をUP。  
ケールと相性抜群のドレッシングです。



# APPETIZER・SIDEDISH

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ  
720円(税込792円)

オニオン  
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing  
ケールサラダ

680円(税込748円)

ピーナッツオイル  
ドレッシング

Fried chicken & onion rings  
フライドチキン&オニオンリング  
1,380円(税込1,518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  
580円(税込638円)

Grilled coarse-ground sausages  
粗挽きソーセージのグリル  
780円(税込858円)

やけど  
注意

Fried chicken  
フライドチキン  
680円(税込748円)

ROYAL onion gratin soup  
ロイヤルのオニオングラタンスープ  
680円(税込748円)

やけど  
注意

やけど  
注意

Small beef stew  
ちいさなビーフシチュー  
1,080円(税込1,188円)



ピーナッツオイル  
ドレッシング



BLACK  
ANGUS  
BEEF



※焼成前のグラム数です。



Black Angus sirloin steak and salad  
アンガスサーロインステーキサラダ  
グレイビーソース  
2,380円(税込2,618円)





## Beer

キリン一番搾り生ビール  
(小) 640円 (税込 704円)  
(中) 780円 (税込 858円)  
(大) 1,240円 (税込 1,364円)



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)  
580円 (税込 638円)



## ハイボール・サワー・日本酒



お酒

Lemon sour  
レモンサワー  
580円 (税込 638円)



Whiskey soda  
ハイボール 陸  
580円 (税込 638円)

Dassai 39  
獺祭 だっさい  
純米大吟醸  
磨き三割九分  
(180ml)

1,380円 (税込 1,518円)



*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  
580円 (税込 638円)



白・赤 デキャンタ  
(グラスワイン約4杯分)  
1,740円 (税込 1,914円)



## Sparkling Wine

ANGEAILE

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

1,680円 (税込 1,848円)



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



ボルドー ボー・メーヌ ブラン  
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。

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

2,980円 (税込 3,278円)

ボルドー ボー・メーヌ ルージュ

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。

赤 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

2,980円 (税込 3,278円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

# 黒×黒 ハンバーグステーキ

# 黒毛和牛・国産黒豚

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

Black × Black hamburger steak  
~Garlic cream sauce~

黒×黒ハンバーグ  
ガーリッククリームソース

1,480円 (税込1,628円)

Black × Black hamburger steak  
~Brown butter sauce with fried egg~

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,480円 (税込1,628円)

やけど  
注意

Black × Black hamburger steak  
~Grated daikon radish  
& mushroom teriyaki sauce~

黒×黒ハンバーグ

和風おろしきのこテリヤキソース

1,480円 (税込1,628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40円(税込44円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー



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)  
ドリンクバー



プラス 740円 (税込814円)

プラス 940円 (税込1,034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)  
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込1,144円)

オマール海老のクリームスープセット  
ライス付

オマール海老のクリームスープ  
ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー



プラス 1,140円 (税込1,254円)

サイドオーダー

ライス

340円 (税込374円)

英國風パン

340円 (税込374円)

ライス(大)

380円 (税込418円)



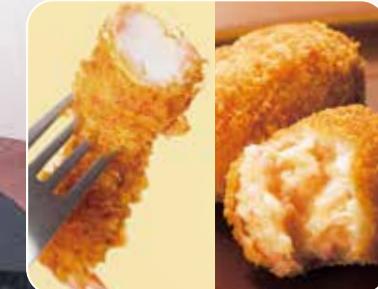
# HAMBURGER STEAK 豪州産ビーフ100%

170g



※焼成前のグラム数です。

ドミグラスソース



やけど  
注意

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

1,880円 (税込2,068円)

ドミグラスソース

やけど  
注意

テリヤキソース

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage  
トリプルグリル

ハンバーグ ドミグラスソース ソーセージ・チキングリル テリヤキソース

1,780円 (税込1,958円)



※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

Hamburger steak & Angus sirloin steak-Demiglace butter sauce-  
ハンバーグ&アンガスサーロインステーキ

ドミグラスバターソース

3,180円 (税込3,498円)

豪州産ハンバーグに  
ビーフシチューをかけ、  
彩り豊かな野菜を添えました。

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

# BLACK ANGUS STEAK



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

3,480円(税込3,828円)

ロイヤルポストオリジナル  
美濃焼のステーキ皿

焼きたての美味しさを

美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、  
焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。

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

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ

だし醤油とパセリガーリックバター

## 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。(ライス少なめ承ります、大盛りプラス40円(税込44円))



プラス 740円(税込814円)

プラス 840円(税込924円)

プラス 940円(税込1,034円)

プラス 1,040円(税込1,144円)

プラス 1,040円(税込1,144円)

プラス 480円(税込528円)

# ITALIAN PLATE & BLACK ANGUS STEAK PILAF

## ポルチーニクリームのリゾット仕立て

カリフラワーライスと雑穀米を使い、  
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。

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 & 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 3,280円 (税込3,608円)

Garlic cream sauce

香り引き立つ  
ガーリッククリームソース



※焼成前のグラム数です。

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

2,580円 (税込2,838円)



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl

アンガスサーロインステーキ丼膳

2,280円 (税込2,508円) サラダ・味噌汁・漬物



# 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

Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette  
ちいさなビーフシチューと天然海老フライ  
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,380円 (税込2,618円)

やけど  
注意

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

2,140円 (税込2,354円)

ロイヤル伝統の  
コクのあるソース

煮込んだビーフと野菜の旨みが  
詰まったハッシュドビーフ

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

1,280円 (税込1,408円)

お得なお食事セット

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  
ドリンクバー



プラス 940円 (税込1,034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。

オマール海老のクリームスープ  
セット

オマール海老のクリームスープ  
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込1,144円)

ドリンクバー

プラス  
480円 (税込528円)



# CURRY

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)を使用したメニューです

## VEGETABLE CURRY

雑穀ごはん  
(キヌア、チアシード etc.入り)  
彩り野菜ときのこ



※NIKUVEGEはお肉のような食感の植物性食品です。

動物性食品を使用していない  
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。

ヴィーガンカレーソース  
ミニトマト\*  
レッドキャベツマリネ  
ナス\*  
パプリカ\*  
ブロッコリー  
かぼちゃ\*  
コーン  
舞茸\*  
ぶなしめじ\*  
フライドオニオン

\*揚げ調理をしています。



Vegetable curry with multigrain rice(no pork/no alcohol)

**NIKUVEGE** ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,580円 (税込1,738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に用いています。



## 伝統のカレー カシミールビーフカレー



辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,580円 (税込1,738円)

## 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

1,240円 (税込1,364円)

## 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。



Pancake

パンケーキ

680円 (税込748円)

## 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

1,280円 (税込1,408円)

# PASTA & DORIA



DE CECCO  
- Mugnai dal 1831 -  


チーズとポルチーニの香り、  
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms  
国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

1,380円 (税込1,518円)



DE CECCO  
- Mugnai dal 1831 -  


Bolognese spaghetti with eggplant  
ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,240円 (税込1,364円)



やけど  
注意

Cosmopolitan doria  
コスモドリア

1,240円 (税込1,364円)



やけど  
注意

Seafood doria with shrimp & scallop  
海老と帆立のシーフードドリア

1,680円 (税込1,848円)

北海道産  
帆立

# BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食べしんぼうのシェフサラダ ブランチセット

1,740円(税込1,914円)

ドリンクバー付

2,220円(税込2,442円)



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

3,080円(税込3,388円)

ドリンクバー付

3,560円(税込3,916円)



Pancake brunch set

パンケーキのブランチセット

1,780円(税込1,958円)

ドリンクバー付

2,260円(税込2,486円)



# Hot Fudge Sundae

ホット  
ファッジソース

ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン



Hot fudge sundae  
ホットファッジサンデー  
1,080円 (税込1,188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  
780円 (税込858円)

Double scoops ice cream  
ダブルチョイスアイス 580円 (税込638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



# 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

カシス  
クリーム

バニラ  
ブルボン



Yogurt Germany  
ヨーグルトジャーマニー  
940円 (税込1,034円)



Anmitsu with vanilla ice cream  
& Tokachi red beans  
十勝あずきクリームあんみつ  
780円 (税込858円)

## DRINK BAR

<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。

### お料理やデザートと一緒に ドリンクバー<sup>セ</sup>ット

単品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 480円 (税込528円)

### ドリンクバーのみのご利用

680円 (税込748円)



VANHOOTEN

パンホーテンココア  
使用

# Kids Menu

## 洋食 おこさまプレート おもちゃ付

ライスは、英国風パン(ハーフ)に  
替えられます。



### おこさま 無付ハンバーグプレート

ごはん(ふりかけつき)または英国風パン(はんぶん)

880円(税込968円) 小麦・卵・乳

#### ご注意!

※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。  
※症状の重篤なたは、過敏なたはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。  
※低アレルゲンメニューは、アレルギー症状が発生しないことを約束するメニューではありません。



### 低アレルゲン おこさま ハンバーグプレート

880円(税込968円)

豚肉で作ったハンバーグと米粉のパン又はごはん、米粉で作ったガトーショコラ付き。

※低アレルゲンメニューは毎回新しい専用のプラスチック容器で提供しています。



### おこさまドリンク (オレンジ・アップル・ミルク)

4才~小学生以下対象

3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。

120円(税込132円)



### おこさまアイスクリーム (バニラ・チョコレート)

150円(税込165円) 乳

### 低アレルゲン おこさま ガトーショコラ

130円(税込143円)

※個包装のデザインは異なる場合がございます。



※米粉のパンは、  
コンタミネーション防止のため  
袋入りのまま加熱調理し、  
提供いたします。

### 低アレルゲン 米粉のパン

150円(税込165円)

### おこさまコーンのポタージュ

280円(税込308円) 小麦・乳



### おこさまチキンナゲット&ポテト

290円(税込319円) 小麦



### おこさま フライドポテト

150円(税込165円)



※米粉のパンは、  
コンタミネーション防止のため  
袋入りのまま加熱調理し、  
提供いたします。



### 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。

- 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(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。



# PANCAKE

## Cherry

冷たいバニラアイスに  
ほどよく温めた  
チエリージュビリー風  
ソースをかけて

Pancakes with cherry jubilee-style sauce  
チエ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)

Royal Host centrair gourmet kitchenでは  
チエリージュビリー風ソースのパンケーキ、チョコ  
ファッジソースのパンケーキの販売はございません。



## 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  
クリームと一緒に

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)

Royal Host centrair gourmet kitchenでは  
チエリージュビリー風ソースのパンケーキ、チョコ  
ファッジソースのパンケーキの販売はございません。



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

Pancakes  
パンケーキ

680円 (税込748円)

※アイスではなくホイップマーガリンを使用しています



## DRINK BAR

お料理やデザートと一緒に  
ドリンクバーセット

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

480円 (税込528円)

ドリンクバーのみのご利用

680円 (税込748円)



パンホーテンココア  
使用

<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。

