

Hospitality Restaurant

**Royal Host**



# SOUP & SALAD

## ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



やけど  
注意

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 =



やけど  
注意

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、ピーナッツをトッピング



オニオン  
ドレッシング



ピーナッツオイル  
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)



オニオン  
ドレッシング

Green salad  
グリーンサラダ  
280円(税込 308円)

# 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！

オニオン  
ドレッシング

オニオンドレッシング

玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が  
野菜そのものの美味しさを引き出します。

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

1,180円(税込1,298円)

※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



※焼成前のグラム数です。

ステーキとサラダが  
一緒に楽しめるひと皿

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。

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)

# 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



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル  
ドレッシング

アイオリックリームソース  
(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  
1,380円(税込1,518円)

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)



アイオリックリームソース  
(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)



やけど  
注意

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



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



やけど  
注意

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

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



さけ  
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)

獺祭



## 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。

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)

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

やけど  
注意

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



プラス 740円 (税込 814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)  
ドリンクバー



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) 英国風パン 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

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)

テリヤキソース



※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)

ロイヤルホスト 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))

ライスセット

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)

スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンクバー



プラス 840円 (税込 924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  
ドリンクバー



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

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)

ドリンクバーセット

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

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)

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)

ドリンクバーセット

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



PLANT based MEAT

### NIKUVEGE

※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  
の調理と共用しています。

## 伝統のカレー カシミールビーフカレー

チャツネ

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

チャツネ

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

チーズとポルチャーニの香り、  
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

De Cecco  
- Migrati dal 1831 -



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

1,380円 (税込 1,518円)

野菜の食感とボロネーゼソースの  
コクがスパゲティとよく合います

De Cecco  
- Migrati 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)

チキン、海老、栗が入った  
ほんのり甘いドリア



Cosmopolitan doria  
コスモドリア

1,240円 (税込 1,364円)

やけど  
注意

北海道産  
帆立



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)

やけど  
注意



# BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食い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)



オニオン  
ドレッシング



やけど  
注意

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)



※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース



ピーナッツオイル  
ドレッシング



マッシュ  
ポテト

やけど  
注意

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

1,780円 (税込 1,958円)

ドリンクバー付

2,260円 (税込 2,486円)

オニオン  
ドレッシング



やけど  
注意



ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

ホット  
ファッジソース



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。

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)



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)

バニラブルボン  
アイスクリーム

白玉

ぎゅうひ



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)

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



〈組み合わせ例〉

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  
ドリンクバーセット

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)



VAN HOUTEN

バンホーテンココア  
使用

小学生以下のおこさまのメニューです。

# 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 煮込み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

※付け合わせは季節により変更する場合がございます。

8大アレルギー食材(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を使っていないメニューです。

## 低アレルギーメニュー おもちゃ付

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。  
※症状の重篤なかた、過敏なか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。  
係の者にお尋ねください。  
※低アレルギーメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。



低アレルギー

## 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ぶちパン又はごはん、米粉で作った  
ガトーショコラ付き。

※低アレルギー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。



低アレルギー

## おこさま カレーライス

580円(税込638円)

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。



## 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)



低アレルギー

## 米粉のぶちパン

150円(税込165円)

※米粉のぶちパンは、  
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。

## 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)

ドリンク例



## 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

低アレルギー

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。






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(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)

Royal Host centrait gourmet kitchenでは  
チェ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 centrait gourmet kitchenでは  
チェ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)**



バンホーテンココア  
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。