

Hospitality Restaurant

Royal Host



Soup & Salad

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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 =

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。



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



Creamy corn soup
コーンのポタージュ

530円(税込583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



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。



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)

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。

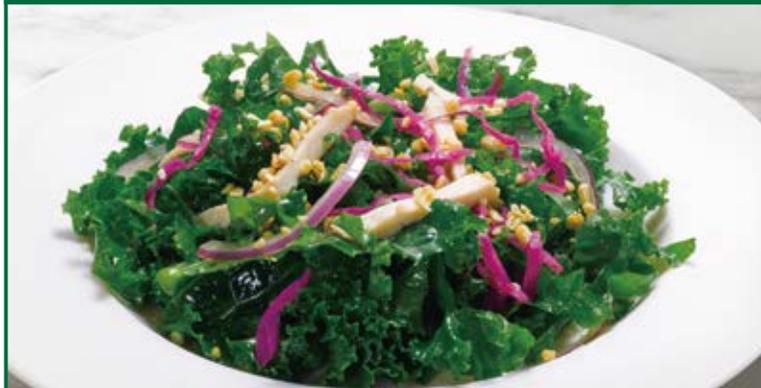
Gravy sauce
グレイビーソース

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

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

1,330円 (税込1,463円)

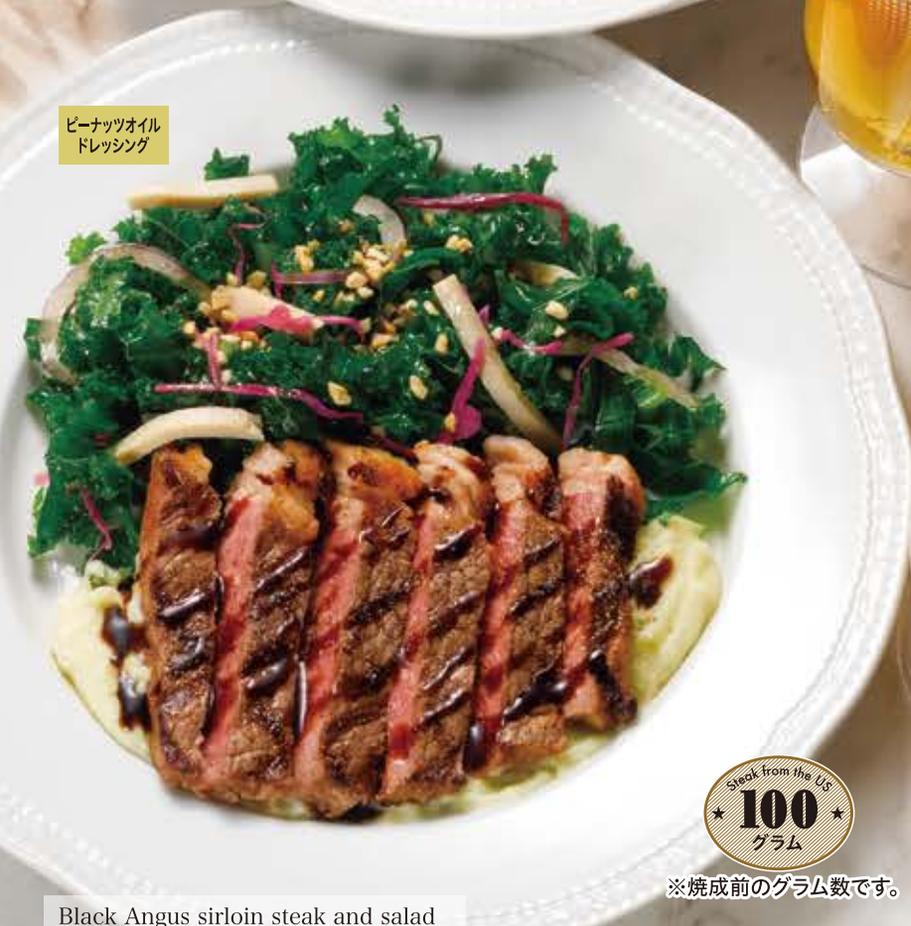
アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト

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)

Steak from the UK
★ 100 ★
グラム

※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
むしあげ
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
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

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

白 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

赤 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、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



 カッセルロ・デル・ディアブロ

ミニボトル (250ml)

シャルドネ

白 880円 (税込968円)

カッセルロ・デル・ディアブロ

ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニオン

赤 880円 (税込968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

1,180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

白 Bianco **赤** Rosso

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)

白 **赤** グラスワイン

430円 (税込473円)



Beer



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。

獺祭



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。



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。



やけど
注意

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)

250g

※焼成前の
グラム数です。



やけど
注意

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)

190g

※焼成前の
グラム数です。



スパイシー
チキン

やけど
注意

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)

190g

※焼成前の
グラム数です。



やけど
注意

岡山県邑久町
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) 330円(税込363円)
キヌア・チアシードFetc入り

ライス(大) 330円(税込363円)

英国風パン 280円(税込308円)



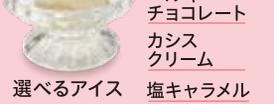
**プチ・ハッピー
デザートセット**

プラス200円(税込220円)

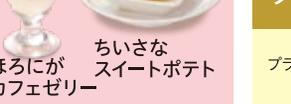


バニラ
プルボン
ベルギー
チョコレート
カシス
クリーム
塩キャラメル

選べるアイス



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プルボン



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
落とすつつ、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
おろしゆずぼん酢ソース

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



やけど
注意

海老やイタヤ貝といった食材を使い、
アメリカ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)



やけど
注意

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



やけど
注意

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)

Curry

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

1,230円 (税込1,353円)

伝統のカレー

カシミールビーフカレー



やけど
注意

チャツネ

辛口

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
ひしおげ
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

やけど
注意

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



やけど
注意

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)

スパイシー
チキン

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。

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



スイート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 × 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

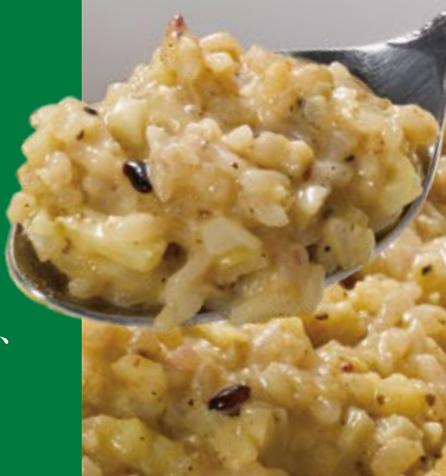
Grilled seafood & multigrain and cauliflower rice risotto with porcini cream

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

白赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

430円 (税込473円)

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
プルボン



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



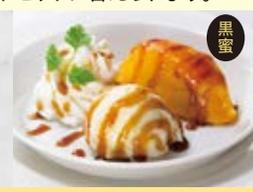
ちいさな
スイートポテト

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。



プチチェリージュベリー風



スイーツポテトとバニラプルボン

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

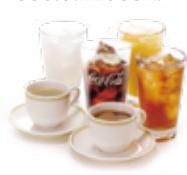
サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



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



〈組み合わせ例〉

やけど注意

オマール海老のクリームスープ

Black Angus sirloin steak and salad brunch set
アンガスサーロインステーキ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

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



〈組み合わせ例〉

やけど注意

オニオングラタンスープ

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)

Sweet
Strawberry
2nd
season



Spring Harmony

国産苺と熊本県産不知火

※国産苺はフレッシュ苺のみです。



Strawberry and Shiranui brulee parfait
苺と不知火のブリュレパフェ

1,630円(税込1,793円)

ミント
キャンディングピーカンナッツ
苺
ホイップクリーム
カソナード
不知火
カスタード
塩キャラメルアイス
ストロベリーソルベ
バニラアイスクリーム
ミント&レモングラス風味ゼリー



熊本県産 **不知火**(しらぬい)

「株式会社味咲」の不知火は熊本県の河内町、植木町、不知火町の生産者によって作られています。不知火は、冬から春にかけて旬を迎え、糖度が高く果汁が豊富、甘味と酸味のバランスが良いのが特徴です。



Strawberry and Shiranui Yogurt Germany

**苺と不知火の
ヨーグルトジャーマニー**

1,430円(税込1,573円)

ミント
ブルーベリーソース
苺
不知火
ヨーグルト
ホイップクリーム
カスタード
ストロベリーソルベ
バニラアイスクリーム
フルーツグラノーラ
バナナ
カシスクリームアイス



Strawberry and Shiranui parfait
苺と不知火のパフェ~春爛漫~

1,230円(税込1,353円)

ミント
粉糖
シナモンパウダー
苺
不知火
ホイップクリーム
ストロベリーソルベ
フルーツグラノーラ
カスタード
ストロベリーソース

アートコースター

作品名「わたしの花束」輪島 貴太 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。



TEARTHとのペアリングがおすすめ

ドリンクセットは別料金です

ジャスミン ジャスミンは苺と柑橘のどちらとも香りの相性が良く、果実の瑞々しさを十分に引き出してくれます。ジャスミンの気品ある風味は、フルーツの自然な甘味を優しく引き立て、贅沢なひとときを彩ります。



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
バナビーンズの繊細な
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コを
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)



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。

Sweet
Strawberry
2nd
season



Spring Harmony

国産苺と熊本県産不知火



苺と不知火
×
ミント&レモングラス
風味ゼリー

季節のプチデザート

しらぬい
苺と不知火のプチパフェ

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
苺と不知火のプチパフェに替えられます。

※国産苺はフレッシュ苺のみです。



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。mssc.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。

