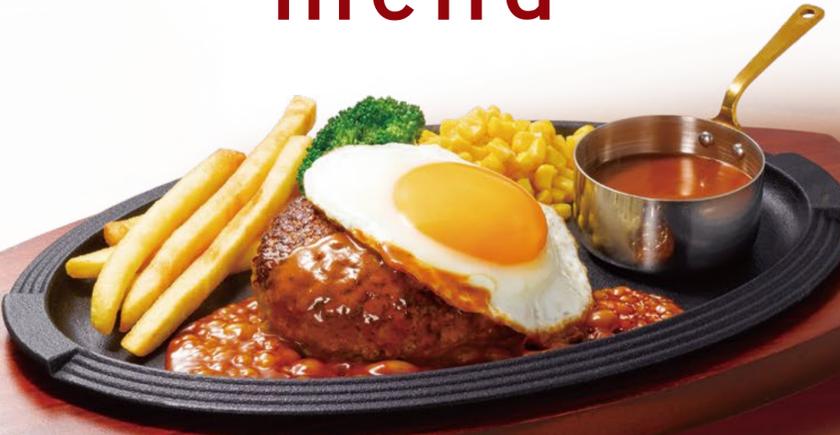


# LUNCH menu



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(モツココ)」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。  
※お断りとして、30円(税込33円)預金いたします

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.期次

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

## Salad Lunch



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)

## 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)

## Grilled Chicken Lunch



Grilled chicken lunch  
あつあつ鉄板チキングリルランチ **ドミグラスバターソース**  
スープ・ライス付 **1,280円** (税込1,408円)

## Salad Lunch



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)

## 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)

## Pork Cutlet Curry



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)

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。

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。

3種類から選べるドレッシング  
コーン  
オニオン  
グリーンゴッツス

3種類から選べるドレッシング  
コーン  
オニオン  
グリーンゴッツス

スパイシー  
チキン



国産豚  
(ロース)

やけど  
注意

スパイシー  
チキン

**アンガスステーキランチ**

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch  
**100gアンガーステーキ & ガーリックピラフランチ**  
 ガーリッククリームソース



スープ付  
**2,280円 (税込 2,508円)**

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch  
**100gアンガーステーキ & ガーリックピラフランチ**  
 ドミグラスバターソース



スープ付  
**2,280円 (税込 2,508円)**

Black Angus sirloin steak and salad lunch  
**アンガーステーキサラダランチ**  
 スープ・パン付



2,530円 (税込 2,783円)

ソースは2種類からお選びいただけます  
 パルサミソース クレイビーソース

**黒×黒ハンバーグステーキ** 黒毛和牛・国産黒豚



190g  
 ソースは2種類からお選びいただけます  
**黒×黒ハンバーグランチ**  
 スープ・ライス付 1,580円 (税込1,738円)

**HAMBURGER STEAK**



170g ハンバーグ  
**あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ**  
 おろし醤油ソース  
 スープ・ライス付 1,130円 (税込1,243円)



170g ハンバーグ  
**トリプルグリルランチ**  
 ドミグラスソース  
 スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円)

**ロイヤルホストスペシャルランチ**

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク付



3種類から選べるドレッシング  
**グリルチキンサラダ**  
 スペシャルランチ 1,900円 (税込2,090円)



190g  
**黒×黒ハンバーグ**  
 スペシャルランチ 2,100円 (税込2,310円)



**コスモドリダ**  
 スペシャルランチ 1,700円 (税込 1,870円)



190g  
**グリルチキン**  
 スペシャルランチ 1,900円 (税込2,090円)



170g ハンバーグ  
**トリプルグリル**  
 スペシャルランチ 1,950円 (税込2,145円)



2,050円 (税込2,255円)  
**ロイヤルのシーフードドリダ**  
 スペシャルランチ



2,000円 (税込2,200円)  
**カンミールビーフカレー**  
 スペシャルランチ



1,800円 (税込1,980円)  
**あつあつ鉄板チキングリル**  
 スペシャルランチ



1,750円 (税込1,925円)  
**国産豚ときのこのボルチーニクリームソースのスパゲッティ**  
 スペシャルランチ

**お昼のおすすめ! 洋食ランチ**

本日の料理・スープ・ライス ランチドリンク付  
**980円 (税込1,078円)**



ランチのライスは自家製パンに替えられます。  
 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。



**チキンのボルチーニクリームランチ**  
 ドミグラスソース



国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ



チキンカツ南蛮ソースランチ

**PORK**



国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ  
 スープ付 1,380円 (税込1,518円)



国産豚ボークロスステーキランチ  
 スープ・ライス付 1,380円 (税込1,518円)

**CURRY**



**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)



カシミールビーフカレーランチ  
 サラダ付 1,530円 (税込1,683円)

ご一緒にグリーンサラダ プラス120円 (税込132円)

ランチドリンクセット プラス330円 (税込363円)

プチ・ハッピーデザートセット プラス200円 (税込220円)

プレミアムプチデザートセット プラス450円 (税込495円)

あつあつ鉄板チキングリル

あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ

あつあつ鉄板チキングリル

あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ

あつあつ鉄板チキングリル

あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ



# 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

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



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

選べるアイス



ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイーツポテト

#### 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

#### 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



苺と不知火  
×  
ミント&レモンガラス  
風味ゼリー

## 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。

