

# LUNCH menu



Hospitality Restaurant  
**Royal Host**  
 ロイヤルホストのおすすめ

**PLANT based MEAT NIKUVEGE**

※サラダのオニオンドレッシングには玉ねぎ、にんにく、アルコールを使用しています。

ニクベジを使った  
 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。

**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 **1,580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。一部の野菜は揚げ調理をしています。



やけど注意

**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**  
**580円(税込638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おりますので、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(モッチェコ)」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。

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

**Salad Lunch**

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 **1,330円(税込1,463円)**

**Pasta Lunch**

野菜の食感とボロネーゼソースの  
 コクがよく合います。

Bolognese with eggplant lunch  
**ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ**  
 サラダ付 **1,330円(税込1,463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 **1,330円(税込1,463円)**

スパイシーチキン

やけど注意

**アンガスステーキランチ**

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch  
**100gアンガスサーロインステーキ & 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  
**2,330円 (税込 2,563円)**

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch  
**100gアンガスサーロインステーキ & 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  
**2,330円 (税込 2,563円)**

Black Angus sirloin steak and salad lunch  
**アンガスサーロインステーキサラダランチ**  
 スープ・パン付  
**2,580円 (税込 2,838円)**

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。

**黒×黒ハンバーグステーキ** 黒毛和牛・国産黒豚  
 Garlic cream sauce  
**190g**  
 ガーリッククリームソース  
 ※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  
**ブラウンバターソース** 目玉焼き付  
**190g**  
 ブラウンバターソース  
 目玉焼き付  
 ※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak lunch  
**黒×黒ハンバーグランチ**  
 スープ・ライス付 **1,630円 (税込1,793円)**

**HAMBURGER STEAK**

**170g** ハンバーグ  
 ※焼成前のグラム数です。

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce- lunch  
**あっ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 **1,180円 (税込1,298円)**

**170g** ハンバーグ  
 ※焼成前のグラム数です。

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage lunch  
**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 **1,480円 (税込1,628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。

**一緒にグリーンサラダ** オニオンドレッシング  
**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)**

※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。

Royal Host Special lunch (served with main dish, salad, soup, dessert and drink)  
**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

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

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)プレミアムプチデザートセットに替えられます。

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。



Cosmopolitan doria special lunch  
**コスモドリア** スペシャルランチ **1,750円 (税込1,925円)**

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce special lunch  
**ロイヤルオムライス** ハッシュドビーフソース スペシャルランチ **1,700円 (税込1,870円)**

Bolognese with eggplant special lunch  
**ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ** スペシャルランチ **1,800円 (税込1,980円)**

**190g** ブラウンバターソース 目玉焼き付  
 ※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak special lunch  
**黒×黒ハンバーグ** ブラウンバターソース  
 スペシャルランチ **2,150円 (税込2,365円)**

**190g** ガーリッククリームソース  
 ※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak special lunch  
**黒×黒ハンバーグ** ガーリッククリームソース  
 スペシャルランチ **2,150円 (税込2,365円)**

**190g** スパイシーチキン  
 ※焼成前のグラム数です。

Grilled chicken special lunch  
**あっあつ鉄板チキングリル** ドミグラスバターソース  
 スペシャルランチ **1,850円 (税込2,035円)**

**170g** ハンバーグ  
 ※焼成前のグラム数です。

ROYAL seafood doria special lunch  
**ロイヤルのシーフードドリア** スペシャルランチ **2,100円 (税込2,310円)**

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage special lunch  
**トリプルグリル** ドミグラスソース  
 スペシャルランチ **2,000円 (税込2,200円)**

**170g** ハンバーグ  
 ※焼成前のグラム数です。

辛口  
 Kashmir beef curry special lunch  
**カシミールビーフカレー** スペシャルランチ **2,050円 (税込2,255円)**

Kashmir beef curry lunch  
**カシミールビーフカレーランチ** サラダ付 **1,580円 (税込1,738円)**

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)  
**洋食ランチ**

本日の料理・スープ・ライス  
**1,030円 (税込1,133円)**

ランチドリンク付  
 プラス**330円 (税込363円)**

ライス大盛りプラス50円(税込55円) | ライス少なめ承ります

※ライスは、英国風パン、グリーンサラダに替えられます。  
 ※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。



月 火 水  
 MON TUE WED  
**チキンカツ南蛮ソースランチ**



木 金  
 THU FRI  
**チキンのボルチーニクリームランチ**  
 ドミグラスソース

**CURRY**

PLANT DAIRY MEAT  
**NIKUVEGE**

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。

ニクベジを使ったヴィーガンカレーソース ※玉ねぎ・にんじん・豆は使用していません。

※サラダの野菜はドレッシングには含まれず、別にアルコールを使用しています。

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch  
**NIKUVEGE**  
**ベジタブルカレー&雑穀ごはん**  
 サラダ付 **1,580円 (税込1,738円)**



辛口  
 Kashmir beef curry lunch  
**カシミールビーフカレーランチ** サラダ付 **1,580円 (税込1,738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

北海道産  
玉ねぎ

選べる  
プチ  
デザート

やけど  
注意

※焼成前のグラム数です。

〈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 2,750円(税込3,025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

北海道産  
真鱈

※焼成前のグラム数です。

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

2,530円(税込2,783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。

