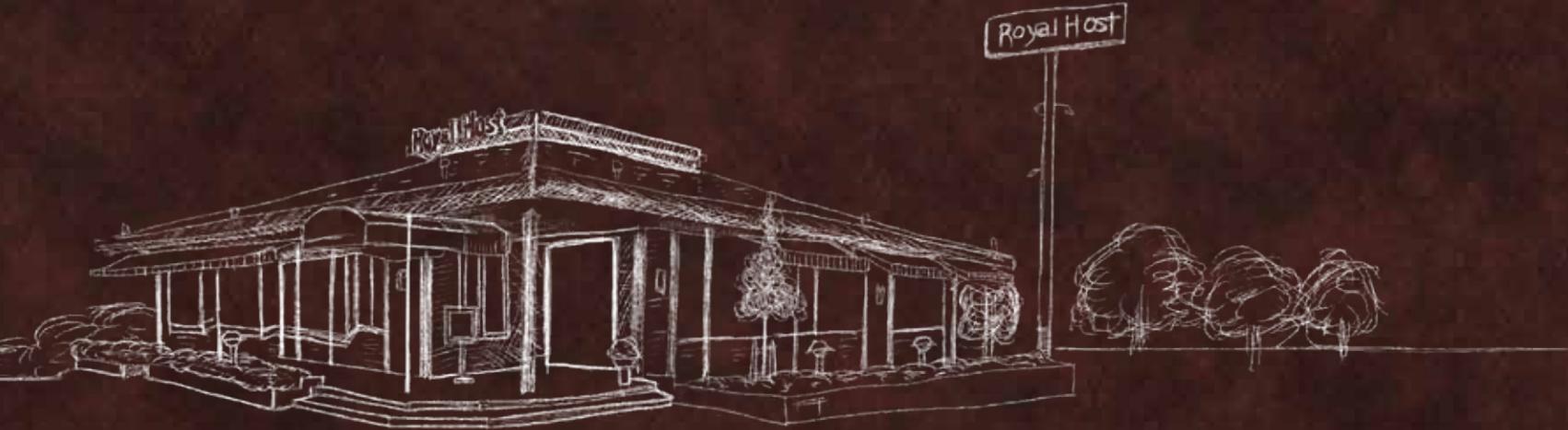


Hospitality Restaurant

# 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

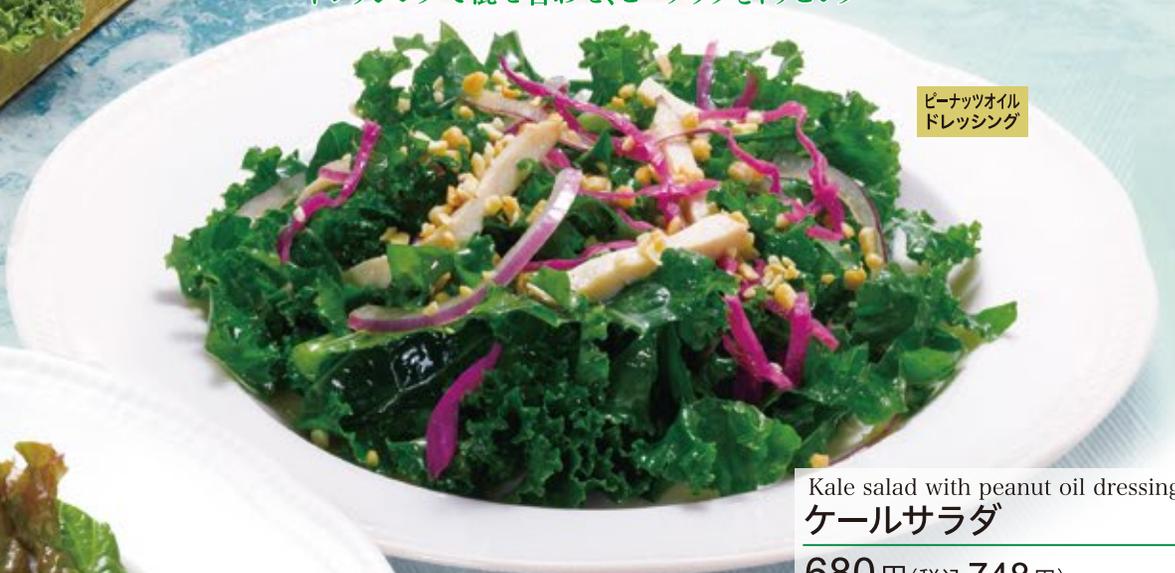
コーンのポタージュ

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  
おいしんぼうのシェフサラダ  
1,280円(税込1,408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

2,580円(税込2,838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



American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Stock from the US  
100  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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  
グレイビーソース  
2,580円(税込2,838円)

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)



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)



KIRIN BEER  
一番搾り

※写真はイメージです。

## 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

1,580円 (税込 1,738円)

やけど  
注意

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

1,580円 (税込 1,738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

1,580円 (税込 1,738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



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

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

1,930円 (税込2,123円)

ドミグラスソース

やけど  
注意

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

1,880円 (税込2,068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

3,380円 (税込3,718円)

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

1,980円 (税込2,178円)

やけど  
注意

# BLACK ANGUS STEAK



American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

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)

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

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。

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** 3,380円 (税込3,718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**

2,680円 (税込2,948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**

2,580円 (税込2,838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

2,480円 (税込2,728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

2,190円 (税込2,409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**

1,330円 (税込1,463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)  
彩り野菜ときのこと



※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  
1,630円(税込1,793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  
1,630円(税込1,793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  
1,350円(税込1,485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  
1,330円(税込1,463円)

# PASTA & DORIA

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

DE CECCO

- Magnai dal 1831 -



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

1,430円 (税込 1,573円)

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

DE CECCO

- Magnai dal 1831 -



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

1,290円 (税込 1,419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

1,340円 (税込 1,474円)

やけど  
注意



ROYAL seafood doria  
ロイヤルのシーフードドリア

1,780円 (税込 1,958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

1,940円 (税込2,134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

3,240円 (税込3,564円)

ドリンクバー付

3,520円 (税込3,872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

# Hot Fudge Sundae

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  
1,130円 (税込1,243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)



# 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  
990円 (税込1,089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  
830円 (税込913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 <sup>にこはんぱくぶれと</sup>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  
1,180円(税込1,298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大アレルゲン食材(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。

## 低アレルゲンメニュー 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。  
※症状の重篤なかつた、過敏なかつ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。  
※低アレルゲンメニューは、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。



※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。



食材に表記の8大アレルゲンは直接使用  
していませんが、カレーの製造工場にて、  
えび・かに・小麦・卵・乳・落花生を含む  
製品を製造しております。

低アレルゲン  
おこさま <sup>はんぱくぶれと</sup>ハンバーグプレート  
980円(税込1,078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。

低アレルゲン <sup>かれーらいす</sup>カレーライス  
740円(税込814円)

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

※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 <sup>こーんぼたーじゅ</sup>コーンのポタージュ  
380円(税込418円) 小麦 乳



おこさま <sup>ちきんなげつとあんどぽてと</sup>チキンナゲット&ポテト  
380円(税込418円) 小麦



おこさま <sup>ふらいどぽてと</sup>フライドポテト  
280円(税込308円)

## おこさまドリンクバー

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。ドリンクバー例

お料理とセットで 230円(税込253円) ドリンクバー単品 280円(税込308円)

※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。



おこさま <sup>あいすくりーむ</sup>アイスクリーム  
280円(税込308円) 乳

低アレルゲン  
おこさま <sup>がとーしょこら</sup>ガトーショコラ  
280円(税込308円)  
※個包装のデザインは異なる  
場合がございます。



低アレルゲン  
おこさま <sup>こめこ</sup>米粉のぶちパン  
280円(税込308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。



### 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。

