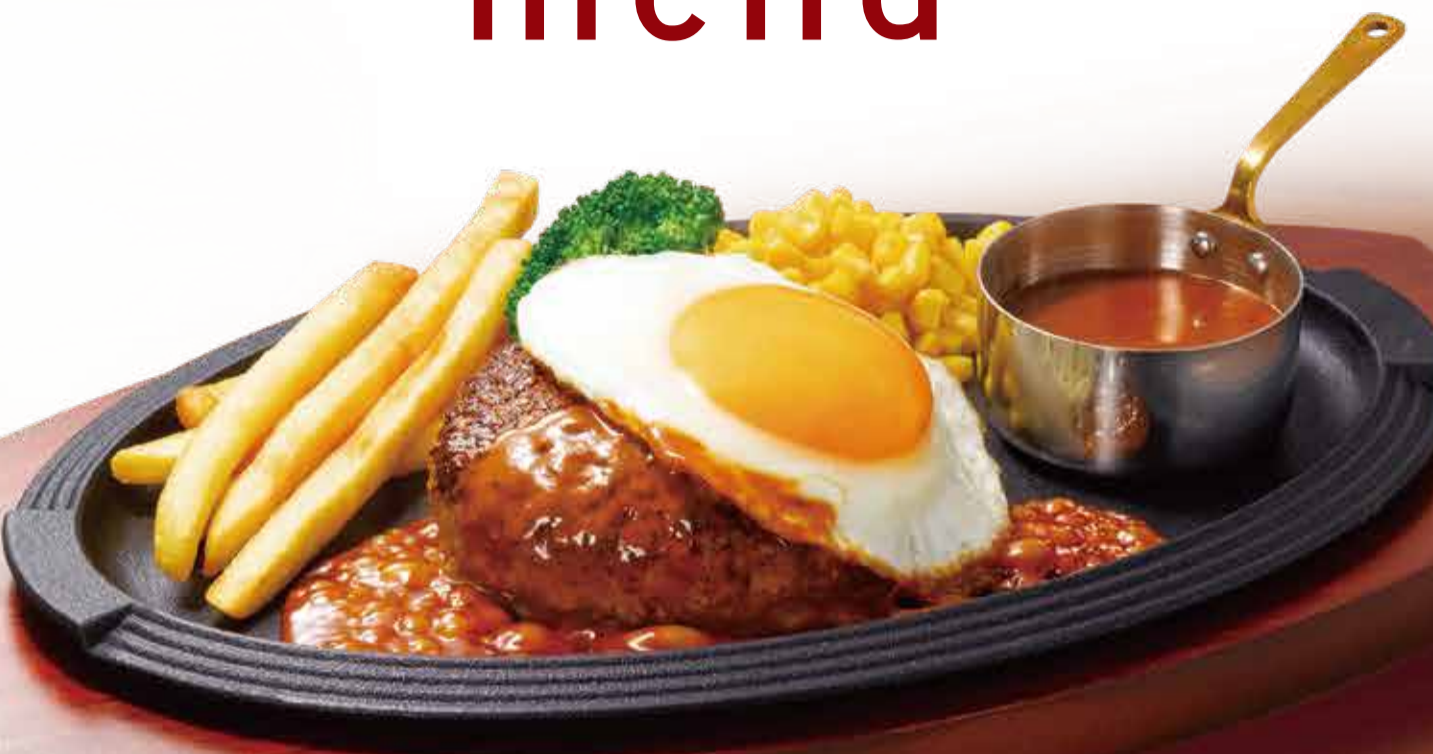


LUNCH menu



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 1,530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(モットエコ)」とは、
「飲食店で残した料理を持ち帰る」
のことです。
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)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.CCDDC3

Hospitality Restaurant
Royal Host

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Salad Lunch

3種類から選べるドレッシング
コーン
オニオン
グリーンゴッデス

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 ドミグラスパターソース
スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

Salad Lunch

3種類から選べるドレッシング
コーン
オニオン
グリーンゴッデス

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

国産豚
(ロース)

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

スパイシー
チキン



やけど
注意

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
2,280円 (税込 2,508円)

※焼成前のグラム数です。

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
2,280円 (税込 2,508円)

※焼成前のグラム数です。

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
2,530円 (税込 2,783円)

※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
 ハルサミソース クレイビーソース
 ※写真はハルサミソースです。

黒×黒ハンバーグステーキ 黒毛和牛・国産黒豚 **NEW** 粗挽き感 UP 新配合
 ※黒×黒ハンバーグに使用される牛脂は、調達の都合により国産牛を使用する場合がございます。

Garlic cream sauce
 ガーリッククリームソース
190g
 ※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
 Brown hamburger sauce with fried egg
 ブラウンバターソース 目玉焼き付
1,580円 (税込 1,738円)

NEW 粗挽き感 UP 新配合 **HAMBURGER STEAK**

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce- lunch
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)**

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 **1,430円 (税込 1,573円)**

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

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 グリーンゴルドスドレッシング

スパイシーチキン
190g
 ※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ ソースは2種類からお選びいただけます
スペシャルランチ 2,100円 (税込 2,310円)

ガーリッククリームソース
 ブラウンバターソース 目玉焼き付
190g
 ※焼成前のグラム数です。

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,700円 (税込 1,870円)

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価格で、季節のプチデザートに替えられます

Grilled chicken salad special lunch
グリルチキンサラダ (グリーンサラダは付きません)
スペシャルランチ 1,900円 (税込 2,090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 1,650円 (税込 1,815円)

Black × Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ ソースは2種類からお選びいただけます
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 1,950円 (税込 2,145円)

170gハンバーグ
 ※焼成前のグラム数です。

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,700円 (税込 1,870円)

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 2,050円 (税込 2,255円)

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

Grilled chicken special lunch
あつ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 1,800円 (税込 1,980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 1,950円 (税込 2,145円)

Grilled chicken special lunch
あつ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 1,800円 (税込 1,980円)

Bolognese spaghetti with eggplant special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ
スペシャルランチ 1,650円 (税込 1,815円)

Bolognese spaghetti with domestic pork and mushrooms special 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
スペシャルランチ 1,750円 (税込 1,925円)

Bolognese spaghetti with domestic pork and mushrooms special 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
スペシャルランチ 1,750円 (税込 1,925円)

Japanese western lunch (served with main dish, soup and rice)
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 プラス330円 (税込363円)**
 ※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

ランチのライスは下記に替えられます。
 英国風パン グリーンサラダ

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

Grilled domestic pork with special yakimiku sauce & spring rolls lunch
国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

Chicken cutlet with nanban sauce lunch
チキンカツ南蛮ソースランチ

Grilled chicken with porcini cream lunch
チキンのポルチーニクリームランチ (ドミグラスソース)

PORK

Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch
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)**

Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ポークロースステーキランチ (ジンジャーバターソース)
 スープ・ライス付 **1,380円 (税込 1,518円)**

CURRY

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)**

Kashmir beef curry lunch
カンミールビーフカレーランチ
 サラダ付 **1,530円 (税込 1,683円)**

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)**

※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。詳しくは隣の欄にお尋ねください。



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

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

2,480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。

