

# 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」

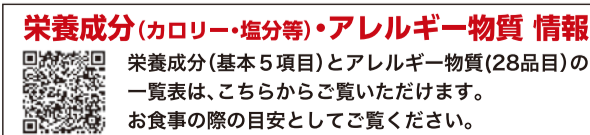
ROYAL onion gratin soup  
ロイヤルのオニオングラタンスープ  
**580円** (税込638円)



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。



## 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  
グリーンゴッテスドレッシング

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 **1,230円** (税込1,353円)



## Grilled Chicken Lunch



スパイシー  
チキン

やけど  
注意

Grilled chicken lunch  
あつあつ鉄板チキングリルランチ **1,330円** (税込1,463円)  
スープ・ライス付

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

Feb.18.2026.STDT.STBT

**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)**

※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  
**2,330円 (税込 2,563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  
**2,580円 (税込 2,838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  
 バルサミコソース グレイビーソース  
 ※写真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** **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

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)**

**NEW** 粗挽き感 UP 新配合 **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)**

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 ランチドリンクセット  
 プラス **120円** (税込132円)  
 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**

選ぶ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  
 選ぶ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 spaghetti with eggplant special lunch  
**ナスと挽き肉のポロネーゼのスパゲッティ**  
 スペシャルランチ **1,700円 (税込1,870円)**



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)**

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)**

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)**



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  
**トリブルグリル** ドミグラスソース  
 スペシャルランチ **2,000円 (税込2,200円)**

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)**

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 Based 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「カレーソース」を、お召し上がりください。

※サラダの野菜は、形状・色合いは写真と異なる場合がございます。

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

〈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。

