

LUNCH menu



Hospitality Restaurant
Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



※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。



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

スパイシーチキン

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)

やけど
注意

Hospitality Restaurant
Royal Host

Feb.18.2026.脚PQ

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)

Speak from the US
100
 グラム
 ※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)

Speak from the US
100
 グラム
 ※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)

Speak from the US
100
 グラム
 ※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)**

Brown butter sauce with fried egg
 ブラウンバターソース
 目玉焼き付

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 **1,180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
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)

ほろにがカフェゼリー
 ちいさなスイートポテト
 季節のプチデザートセット
 プラス価格で季節のプチデザートに替えられます

スイートポテトクリーム
 のブリュレ仕立て

ロイヤルホスト スペシャルランチ

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

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

ほろにがカフェゼリー
 ちいさなスイートポテト
 選べるアイス
 パナッフルボン
 ベルギーチョコレート
 カシムクリーム
 塩キャラメル

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 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
あつあつ鉄板チキングリル ドミグラスソース
 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)**

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、お肉と一緒にご使用いただけます。

※サラダの野菜は、形状・色・サイズは写真と異なる場合がございます。アレルギー対応食材は、アレルギー表示をしております。

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

※焼成前のグラム数です。

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

※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

2,530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。

