

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。マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

Soup & Salad

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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)

砕いたオマール海老や魚介から出汁をとった濃厚なクリームスープ。ロイヤルホスト自慢の一品です。

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

やけど
注意



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 =



Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ
~BISQUE~

630円 (税込693円)

やけど
注意



Creamy corn soup
コーンのポタージュ

480円 (税込528円)



Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ 1,180円 (税込1,298円)



Grilled chicken salad

グリルチキンサラダ 1,380円 (税込1,518円)

3種類から選べるロイヤルホストのドレッシング

コーンドレッシング

ピュレ状にしたコーンに、オニオンやガーリックを加えたロイヤルホストオリジナルドレッシング。コーンの風味・甘味豊かなドレッシングで、2009年の初登場から定番化しました。

オニオンドレッシング

ソテーしたオニオンをベースにした、優しい甘味とさっぱり味のドレッシング。隠し味の醤油が野菜の美味しさを引き立てます。

グリーンゴッデスドレッシング

1920年代にサンフランシスコで生まれたといわれるグリーンゴッデスドレッシングをアレンジした、ハーブの香り爽やかなマヨネーズベースのドレッシング。お客様のご要望にお応えして復活しました。

Royal Host
Deli

ご自宅用もごさいます。詳しくは従業員にお尋ねください。(一部お取り扱いのない店舗もごさいます)



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
ドレッシング



Balsamic sauce

バルサミコソース

バルサミコ酢を煮詰めて濃縮した、まろやかな甘みと酸味を持つソースで、肉料理と相性抜群のソースです。

Black Angus sirloin steak and salad

アンガスサーロインステーキサラダ

バルサミコソース

2,430円(税込2,673円)

Gravy sauce

グレイビーソース

肉汁の旨味をベースに、ブイヨン・赤ワインなどを加えた、ロイヤルホストオリジナルのグレイビーソースです。

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

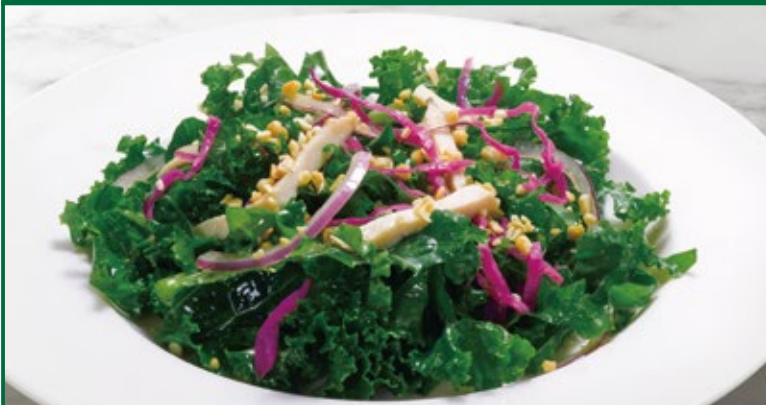
2,430円(税込2,673円)

ピーナッツオイル
ドレッシング



ケールサラダ

※ドレッシングをお選びいただけるのは
単品ケールサラダのみです。



Kale salad with peanut oil dressing

ケールサラダ ピーナッツオイルドレッシング

630円(税込693円)



Kale salad with Green Goddess dressing

ケールサラダ グリーンゴッドズドレッシング

630円(税込693円)



ケールサラダ用に開発した
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、ごま油などを加えたドレッシング。ピーナッツやはちみつのコクと風味がケールの味わいを深めます。



ハーブの香り、クリーミーな
グリーンゴッドズドレッシング

ハーブの香り爽やかなクリーミーなドレッシング。ケールとの相性も抜群で、ケールの風味がまろやかになり、素材の味わいが引き立ちます。

国産ケール

ケールには様々な品種がありますが、ロイヤルホストでは、生のままでも苦みが少なく、サラダでも、加熱しても美味しく食べられる「カーリーケール」を使用しています。



Appetizer

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**

1,280円 (税込1,408円)

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**

2,430円 (税込2,673円)

Steak 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**

※写真はバルサミコソースです

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

480円 (税込528円)



Fried chicken
フライドチキン

630円 (税込693円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル

680円 (税込748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 black pepper & cheese
**黒胡椒&パルミジャーノ・レッジャーノの
フライドポテト**

680円 (税込748円)

カナダ東海岸オマール海老

オマール海老ならではの芳醇な香りが引き立つよう、殻ごとグリルしました。豊かな風味と濃厚な甘み。



やけど
注意

Grilled homard lobsters
オマール海老のグリル

2本 1,740円 (税込1,914円)

1本 880円 (税込968円)



やけど
注意

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー

880円 (税込968円)

肉と野菜をじっくり煮込み、ドミグラスソースを加えたロイヤルホスト伝統のビーフシチュー。

岡山県邑久町
虫明産 牡蠣

Deep fried oysters
牡蠣フライ

680円 (税込748円)

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた水産物
MSC認証
www.msc.org/jp
MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

Alcohol

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



Full bottle Wine

ボルドー ボー・メヌ ブラン

● **フルボトル**

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円 (税込2,178円)

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。

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

● **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

1,980円 (税込2,178円)

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。

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Mini bottle Wine



カッセルロ・デル・ディアプロ

ミニボトル (250ml)

シャルドネ

● **880円 (税込968円)**

カッセルロ・デル・ディアプロ

ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

● **880円 (税込968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

1,180円 (税込1,298円)



House Wine



ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

● **Bianco** ● **Rosso**

● **赤** **デキャンタ**

(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込1,628円)

● **赤** **グラスワイン**

430円 (税込473円)



Beer



一番搾り

麒麟一番搾り生ビール

(小) 480円 (税込528円)

(中) 730円 (税込803円)



麒麟クラシックラガー (中ビン)

780円 (税込858円)



Non-alcoholic beer

KIRIN GREEN'S FREE

グリーンズフリー

ALC.0.00%

ノンアルコール

麒麟グリーンズフリー (334ml)

480円 (税込528円)



Sake, Whisky soda & Lemon sour



Dassai 39

獺祭だっさい

純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)

1,230円 (税込1,353円)

果実のように華やかに香り立ち、やさしい甘みのあとに澄んだキレが広がる、山口の銘酒。洋食とも美しく調和します。

獺祭



Whisky soda
ハイボール 陸

580円 (税込638円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー

580円 (税込638円)

※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。

Black × Black hamburger steak

ロイヤルのブラウンバターソース

ドミグラスソースをベースに、生クリームと白ワインで味わいに奥行きを加えた、ロイヤル伝統のソースです。

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

250g 1,880円 (税込2,068円)

※焼成前のグラム数です。

190g 1,480円 (税込1,628円)

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

新・黒×黒ハンバーグ 黒毛和牛・国産黒豚

粗挽き感UP・新配合ハンバーグの肉汁を、ソースとよくからめてお楽しみください。

ロイヤルのガーリッククリームソース

ロイヤルホストが誇るガーリッククリームソース。芳醇な香りと深いコクがハンバーグを引き立てます。

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

250g 1,880円 (税込2,068円)

※焼成前のグラム数です。

190g 1,480円 (税込1,628円)

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

190g

※焼成前のグラム数です。

スパイシー
チキン

Black × Black hamburger steak & grilled spicy chicken

黒×黒ハンバーグ & スパイシーチキン

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,930円 (税込2,123円)

やけど
注意

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black × Black hamburger steak & deep fried oysters

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ ブラウンバターソース

2,080円 (税込2,288円)



MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org



Royal Host Hamburger Steak



※焼成前のグラム数です。

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



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

やけど注意

3,330円 (税込3,663円)

ロイヤルホストハンバーグ

ロイヤル自慢のソースとの相性を追求したクラシックテイストの合挽ハンバーグ。ハンバーグの肉汁とソースをよくからめてお楽しみください。

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



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
ドミグラスソース

やけど注意

1,730円 (税込1,903円)

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



Beef stew hamburger steak
ビーフシチューハンバーグ
1,830円 (税込2,013円)

やけど注意

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



Japanese-style hamburger steak-Grated daikon radish & soy sauce-
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ おろし醤油ソース
1,030円 (税込1,133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50円(税込55円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンク

プラス640円(税込704円)
平日ランチタイム 580円(税込638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

プラス890円(税込979円)
平日ランチタイム 830円(税込913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

プラス940円(税込1,034円)
平日ランチタイム 880円(税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク

プラス1,360円(税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円(税込1,430円)

サイドオーダー

ライス 280円(税込308円)
雑穀ごはん(160g) キヌア・チアシードetc入り 330円(税込363円)

ライス(大) 330円(税込363円)

英国風パン 280円(税込308円)

**プチ・ハッピー
デザートセット**

プラス200円(税込220円)

バニラ
プルボン
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
スイートポテト

**プレミアム
プチデザートセット**

プラス450円(税込495円)

プチチェリージュビリー風
スイートポテトとバニラプルボン

Black Angus Steak

チャブロイラーで焼き上げる、ロイヤルホスト自慢のステーキ。
高火力のチャブロイラーで焼き上げることで、余分な脂を
落としつつ、表面は香ばしく、中はジューシーに仕上げています。



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 3,580円 (税込3,938円)



Steak from the US
★ 225 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。



Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリック クリームソース

やけど
注意

Black Angus sirloin steak

225gアンガスサーロインステーキ 3,580円 (税込3,938円)

お好みに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



Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぼん酢ソース

肉の鮮度と旨味を保つため、店舗でブロック肉から切り出し、高火力の
チャブロイラーで焼き上げる。長年にわたり守り続けてきたロイヤルホストの
ステーキへのこだわりです。牛肉を美味しく育てるともろこし栽培が盛んな、
コーンベルト地域のネブラスカ州やアイオワ州など、米国中西部産
ブラックアンガスビーフをお届けします。



One Pound Steak



Steak from the US
★ **450** ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak

450g 厚切りワンポンドステーキ

5,980円 (税込6,578円)

450gステーキのソースは

だし醤油



1種類
選べます

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

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぼん酢ソース

やけど
注意

Steak from the US
★ **100** ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn
& crab cream croquette

100gアンガスサーロインステーキ & 天然海老フライと紅ずわい蟹の クリームコロッケ

2,430円 (税込2,673円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

やけど
注意

Steak from the US
★ **225** ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and deep fried prawn
& crab cream croquette

225gアンガスサーロインステーキ & 天然海老フライと紅ずわい蟹の クリームコロッケ

4,180円 (税込4,598円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

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50円(税込55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



プラス890円 (税込979円)
平日ランチタイム 830円 (税込913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



プラス940円 (税込1,034円)
平日ランチタイム 880円 (税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円 (税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円 (税込1,430円)

プチ・ハッピー デザートセット

プラス200円 (税込220円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー
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

プレミアム プチデザートセット

プラス450円 (税込495円)



プチチェリー
ジュビリー風
黒蜜
スイートポテトとパニラブルボン

Steak Pilaf



Steak from the US
★100★
グラム

※焼成前のグラム数です。



Garlic cream sauce

香り引き立つ
ガーリッククリームソース



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

ガーリッククリームソース

2,280円(税込2,508円)

Demiglace butter sauce

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース



Steak from the US
★100★
グラム

※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

ドミグラスバターソース

2,280円(税込2,508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。

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク

プラス 790円(税込869円)
平日ランチタイム 730円(税込803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

プラス 840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク

プラス 1,050円(税込1,155円)
平日ランチタイム 990円(税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

プラス 1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
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)

選べるアイス

バニラ
ブルボン
ベルギー
チョコレオ
カシス
クリーム
ほろにが
カフェゼリー

ちいさな
スイートポテト

**プレミアム
プチデザートセット**

プラス 450円(税込495円)

プチチェリージュブリー風

スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

Italian Plate



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

3,180円 (税込3,498円)



ピーナッツオイル
ドレッシング

バルサミコソース

Grilled seafood & multigrain and cauliflower rice risotto with porcini cream

シーフードグリル&ポルチーニクリームのリゾット仕立て

2,580円 (税込2,838円)

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。



House Wine

ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産 Bianco Rosso



グラスワイン

デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)

430円 (税込473円)

1,480円 (税込1,628円)

※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。 ※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Pork & Chicken

国産銘柄豚ロース

国産豚
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork steak with ginger butter sauce
国産豚ポークロースステーキ

ジンジャーバターソース

1,280円 (税込1,408円)

国産豚
(ロース)

黒酢

雑穀
ごはん

ケールやパプリカなどの
彩り野菜と一緒に



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

国産豚と彩り野菜の
黒酢ソース&雑穀ごはん

1,380円 (税込1,518円)



Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル

ドミグラスバターソース

1,180円 (税込1,298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50円(税込55円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンク



プラス640円(税込704円)
平日ランチタイム580円(税込638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



プラス890円(税込979円)
平日ランチタイム830円(税込913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



プラス940円(税込1,034円)
平日ランチタイム880円(税込968円)

スペシャルセット ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円(税込1,496円)
平日ランチタイム1,300円(税込1,430円)

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



Pork Cutlet



国産豚 (ロース) 120g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork loin cutlet meal
ロースかつ膳 (ドミグラスソース)
 ごはん・味噌汁・漬物付
1,780円 (税込1,958円)



国産豚 (ロース) 120g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork loin cutlet meal
ロースかつ膳 (特製かつソース)
 ごはん・味噌汁・漬物付
1,680円 (税込1,848円)

Seafood



岡山県邑久町
 虫明産 牡蠣



やけど
 注意

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and oysters with warm vegetable
真鯛・海老・牡蠣のあつあつグリル～温野菜添え～
1,930円 (税込2,123円)



岡山県邑久町
 虫明産 牡蠣

Assorted deep fried seafoods
 (oysters, prawn, and crab cream croquette)
ミックスフライ
～牡蠣フライ・天然海老フライ
紅ずわい蟹のクリームコロッケ～
1,830円 (税込2,013円)



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

Omelet Rice



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

1,130円(税込1,243円)

オニオン
ドレッシング



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

1,930円(税込2,123円)

ROYAL omelet rice

ロイヤルオムライス
スペシャルセット

2,390円(税込2,629円)

平日ランチタイム 2,330円(税込2,563円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ、
選べるプチデザート、
ドリンク



選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



選べるアイス



バニラ
ブルボン



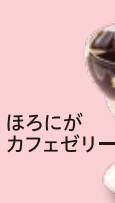
ベルギー
チョコレート



カシス
クリーム



塩
キャラメル



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 スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

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

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円(税込869円)
平日ランチタイム 730円(税込803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



プラス 840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



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。



Omelet rice with beef stew
ビーフシチューオムライス
1,930円 (税込 2,123円)

ロイヤルホストならではの
洋食の魅力を一皿に詰め込んだ
贅沢なプレートです。



190g

※焼成前のグラム数です。

ROYAL omelet rice
with Black x Black hamburger steak & beef stew
ロイヤルオムライス **ビーフシチュー**
with **黒×黒ハンバーグ**
2,880円 (税込 3,168円)

プレミアム プチデザートセット

プラス450円(税込495円)

スペシャルセットの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に替えられます。

温かい濃厚チェリーソースと冷たい
バニラアイスクリームの組み
合わせをお楽しみください。



プチチェリージュビリー風

※本商品にアルコールは使用していません

ほんのり温かいスイートポテトとバニラアイスクリームに、
黒蜜ソースをかけた和風仕立てのデザートです。



黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン

Doria & Gratin



海老やイタヤ貝といった食材を使い、
アメリカソースとチーズ香る
モルネソースで仕上げた、
味わい豊かなシーフードドリアです。

ROYAL seafood doria

ロイヤルのシーフードドリア

1,530円(税込1,683円)



コスモドリアはコスモポリタンの意味で、
バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、
海老といった野、山、海などの様々な食材を
使ったドリアという意味でつけられました。

Cosmopolitan doria

コスモドリア

1,180円(税込1,298円)

Shrimp and chicken macaroni gratin

**海老とチキンのマカロニグラタン
スペシャルセット**

2,340円(税込2,574円)

平日ランチタイム 2,280円(税込2,508円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ、
選べるプチデザート、ドリンク



Shrimp and chicken macaroni gratin
海老とチキンのマカロニグラタン

1,080円(税込1,188円)



Curry



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

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

動物性食品を使用していない
ヴィーガンカレーソース

*揚げ調理をしています。

※玉ねぎ、にんにくを使用しています。

※NIKUVEGEは植物性食品です。

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc.入り)
彩り野菜ときのこ



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 with multigrain rice (no pork/no alcohol)

NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,480円 (税込1,628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。

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

1,180円 (税込1,298円)

伝統のカレー

カシミールビーフカレー



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

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。

お得なお食事セット

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円 (税込869円)

平日ランチタイム 730円 (税込803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



プラス 840円 (税込924円)

平日ランチタイム 780円 (税込858円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円 (税込1,386円)

平日ランチタイム 1,200円 (税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円 (税込495円)
平日ランチタイム
330円 (税込363円)



プレミアム プチデザートセット

プラス 450円 (税込495円)



黒蜜

プチチェリー
ジュビリー風

スイーツポテトと
パナラブルボン

Pasta

スパゲッティ2品とフェットチーネ1品をご用意しました。

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

ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ

1,130円(税込1,243円)

(組み合わせ例)

パルミジャーノ・レッジャーノと
ポルチャーニの香り、おなじめじ、
舞茸、国産豚のソテー。

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms

国産豚ときのこのポルチャーニクリームソースのスパゲッティ

1,230円(税込1,353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

1,180円(税込1,298円)



🇫🇷 ボルドー ポー・メーヌ

🟢 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

🟡 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

1,980円(税込2,178円)



※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。

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

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,050円(税込1,155円)
平日ランチタイム 990円(税込1,089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



プラス 840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

プチ・ハッピー デザートセット

プラス 200円(税込220円)



ちいさな
スイートポテト

ほろにが
カフェゼリー

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。

プレミアム プチデザートセット

プラス 450円(税込495円)



プチチェリー
ジュビリー風

黒蜜

スイートポテトとバニラブルボン

北海道産真鱈、北海道厚岸産のあさり、海老、イタヤ貝、トマトなどの具材と、魚介の出汁を利かせたソースをフェットチーネと合わせました。



Seafood fettuccine
海の幸のフェットチーネ
1,680円(税込1,848円)

Seafood fettuccine

海の幸のフェットチーネ
ケールサラダ・デザートセット

2,730円(税込3,003円)

平日ランチタイム 2,670円(税込2,937円)

ケールサラダ、選べるプチデザート
ドリンク

ケールサラダは2種類から
お選びいただけます。

ピーナッツオイル
ドレッシング

グリーンゴッデス
ドレッシング

※写真はピーナッツオイル
ドレッシングです。

〈組み合わせ例〉



Bolognese spaghetti with eggplant

ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ
ケールサラダ・デザートセット

2,180円(税込2,398円)

平日ランチタイム 2,120円(税込2,332円)

ケールサラダ、選べるプチデザート
ドリンク

ケールサラダは2種類から
お選びいただけます。

ピーナッツオイル
ドレッシング

グリーンゴッデス
ドレッシング

※写真はピーナッツオイル
ドレッシングです。

〈組み合わせ例〉



選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



選べるアイス



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



ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト

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 スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

Brunch set

Grilled chicken salad brunch set
グリルチキンサラダランチセット
 ～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

2,140円(税込2,354円)

オマール海老のクリームスープ付

2,240円(税込2,464円)

+

ドリンク付

プラス450円(税込495円)

平日ランチタイム 330円(税込363円)

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



〈組み合わせ例〉

やけど注意

オマール海老のクリームスープ

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
 ～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

3,190円(税込3,509円)

オマール海老のクリームスープ付

3,290円(税込3,619円)

+

ドリンク付

プラス450円(税込495円)

平日ランチタイム 330円(税込363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

※写真はバルサミコソースです

ピーナッツオイルドレッシング



〈組み合わせ例〉

やけど注意

オニオングラタンスープ

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

1,180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。

ドリンクセット

プラス
 450円(税込495円)
 平日ランチタイム
 330円(税込363円)



Pancake & French Toast

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。



※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

FRENCH TOAST

卵とミルクを使ったアパレイユが
しみ込んだ風味豊かな
フレンチトーストです。



※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

Pancakes

パンケーキ

580円 (税込 638円)

Cherry

冷たいバニラアイスにほどよく温めた
チェリージュビリー風ソースをかけて。

Pancakes with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースの
パンケーキ

1,130円 (税込 1,243円)



French toast with cherry jubilee-style sauce

チェリージュビリー風ソースの
フレンチトースト

1,230円 (税込 1,353円)

Chocolate

ホットファッジソースをパンケーキ、
バニラアイスにかけて、
ホイップクリームとご一緒に。



French toast with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのフレンチトースト

1,230円 (税込 1,353円)

French toast

フレンチトースト

680円 (税込 748円)



Pancakes with chocolate fudge sauce

チョコファッジソースのパンケーキ

1,130円 (税込 1,243円)

Melon Dessert

旬の国産メロン ~品種の味わいを楽しんで~

~品種のご紹介~

5月中旬
から



熊本地産
肥後グリーン

みずみずしく爽やかな甘さ

6月中旬
頃から



茨城県産
イバラキング

濃厚な甘み後味の爽やかさ

※仕入れにより、切り替え時期が前後します。
※メロン追熟の管理上、混在してご提供する
場合もございます。



ミント
タイムビスケット
(タイム0.08%使用)
レッドカラント
ホイップクリーム
メロン
カソナード
カスタード
バニラアイスクリーム
メロンアイス
ココナッツアイス
エルダーフラワー風味ゼリー

Melon & coconut brulee parfait
**メロン&ココナッツの
ブリュレパフェ**

1,580円(税込1,738円)



ミント
ホイップクリーム
レッドカラント
エルダーフラワー風味ゼリー
メロン
メロンアイス
フルーツグラノーラ
カスタード
ブルーベリーソース

Melon parfait
メロンのパフェ

1,080円(税込1,188円)



Marinated melon & blancmange
メロンのマリネ&ブランマンジェ

1,280円(税込1,408円)

ミント
ブルーベリーソース
ホイップクリーム
タイムビスケット
(タイム0.08%使用)
レッドカラント
エルダーフラワー風味ゼリー
メロン
オリーブオイル
ブランマンジェ

販売時間
14時~18時まで

旬のメロンを味わいつくすスペシャルな
デザートプレート(ドリンク付)

プチメロンパフェ

ミント/メロン
レッドカラント
ホイップクリーム
メロンアイス
エルダーフラワー風味ゼリー

ミニパンケーキ

パンケーキシロップ
ホイップマーガリン

メロンのプチブリュレ

カソナード
カスタード/バナナ
メロン

メロン

タイムビスケット
(タイム0.08%使用)

メロンのマリネ

メロン/オリーブオイル
ミント

Melon dessert plate with drink

メロンデザートプレート(ドリンク付)

2,200円(税込2,420円)

アートコースター

作品名「あじさい」 輪島 貴太 氏

ロイヤルホストのSDGsの取り組みとして季節デザートの
イメージに合わせてバラアーティストの作品とコラボレーション
して作ったコースターです。「お皿の上のちいさな美術館」を
テーマにコースターとデザートをお楽しみください。

※コースターはなくなり次第終了いたします。

メロンデザート、ペアリングの詳細は右記二次元コードよりご覧ください。



TEARTHとのペアリングがおすすめ

ドリンクセットは別料金です

ダーズリン ダーズリンのキリッとした清涼感が、
メロンやエルダーフラワー風味ゼリーの爽やかな
香りと調和します。デザートの名めらかなクリーム感を、
最後まで美味しく引き立てる組み合わせです。



Parfait

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

キャンディング
ピーカンナッツ

ホット
ファッジソース

バニラ
ブルボン

ベルギー
チョコレート



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コを
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。

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
880円(税込968円)

Brulee

キャンディング
ピーカンナッツ

キャラメリゼ
バナナ

塩キャラメル
アイス

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
1,080円(税込1,188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
780円(税込858円)

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
880円(税込968円)

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 480円(税込528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〉



ROYAL shiratama
and cream anmitsu
ロイヤルの
白玉クリームあんみつ
880円(税込968円)

黒蜜

DRINK BAR

お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット

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 平日ランチタイム
450円(税込495円) 330円(税込363円)

ドリンクのみのご利用
720円(税込792円)

<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。



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

Melon Dessert

旬の国産メロン ～品種の味わいを楽しんで～



メロン
×
エルダーフラワー
風味ゼリー

季節のプチデザート

プチメロンパフェ

350円以上ご注文の
お客様にお得なセット

550円 (税込 605円)

選べるプチデザートはプラス350円(税込385円)で
プチメロンパフェに替えられます。

プレミアム プチ デザートセット

プラス**450**円(税込**495**円)

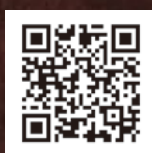
スペシャルセットの選べるプチデザートは

プラス**250**円(税込**275**円)でプレミアムプチデザートに替えられます。

カリッとキャラメリゼしたスイートポテトのクリームと
カシスクリームアイス・ブルーベリーソースと一緒に。



スイートポテトクリームのブリュレ仕立て



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。



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

- ・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。

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。



※写真はイメージです。



「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。

