

Hospitality Restaurant

Royal Host



Homemade Bread

自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます

自家製パン

☑お店で ☑粉から ☑手作り

おかわりを
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。

Homemade bread

自家製パン おかわり自由

330円 (税込 363円)

お好みで
オリーブオイルを
つけて
お召上がり
ください



Strawberry Tiramisu

お店で手仕込みティラミス

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリーティラミス

640円 (税込 704円)

スモール



Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリーティラミス(スモール)

470円 (税込 517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。

プチデザートセット

プラス 200円 (税込 220円)



プチストロベリー
ティラミス※

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



スイートポテトと
パニラブルボン

※アルコールが含まれておりますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



※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

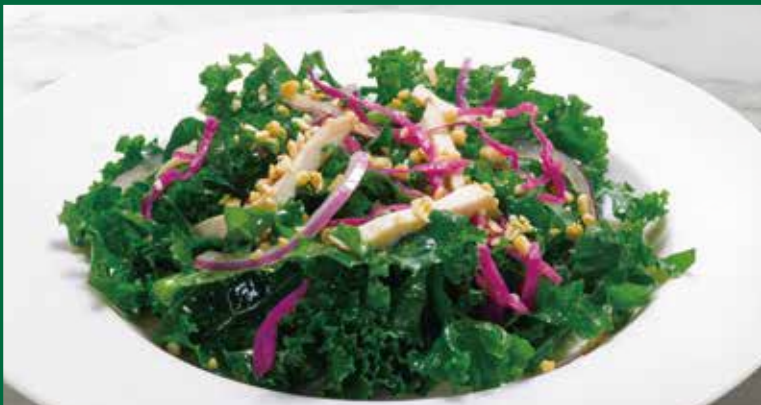
2,430円 (税込2,673円)

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 グリーンゴッデスドレッシング

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を深めます。



ハーブの香り、クリーミーな
グリーンゴッデスドレッシング

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「カリノケール」を使用しています。



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ざいます)

Appetizer

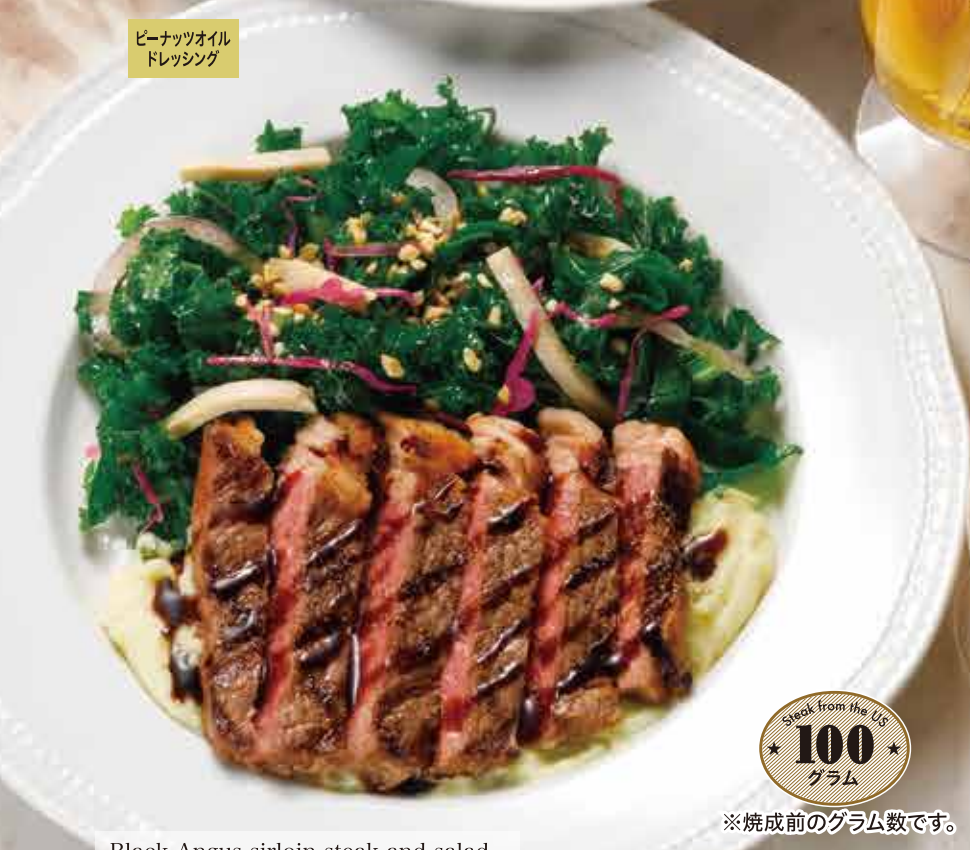
アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



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・レッチャーノの
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をお楽しみください。



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)



Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
880円 (税込968円)

やけど
注意

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

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

岡山県邑久町
虫明産 牡蠣

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



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

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。

自家製パン(又はライス)セット
自家製パン(又はライス)
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・自家製パンセット
コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付
サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 330円(税込363円)
ライス(大) 350円(税込385円)
雑穀ごはん(160g) 330円(税込363円)
自家製パン(おかわり自由) 330円(税込363円)

プチデザートセット
プラス200円(税込220円)
※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

**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)

黒蜜
プチチェリージュビリー風
スイートポテトとパナラブルボン

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



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)



やけど注意

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

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

さっぱりと
おろしゆずぼん酢ソース

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

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。

自家製パン(又はライス)セット

自家製パン(又はライス)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・自家製パンセット

コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)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 自家製パン付

オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)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 自家製パン付

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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)

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
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)

プチデザートセット

プラス 200円 (税込220円)

プチストロベリーティラミス※
※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

**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

スイーツ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 白 Bianco 赤 Rosso



白赤 グラスワイン

430円 (税込473円)



白赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

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)



やけど
注意

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)

スパイシー
チキン

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。

自家製パン(又はライス)セット

自家製パン(又はライス)
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・自家製パンセット

コーンのポタージュ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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 自家製パン付

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
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)



プチデザートセット

プラス
200円(税込220円)



プチストロベリー
ティラミス*

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。
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

Pork Cutlet



国産豚 (コース) 120g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork loin cutlet meal
コースかつ膳 (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 (コース) 120g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork loin cutlet meal
コースかつ膳 (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



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)



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

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス※

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

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)

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
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 × 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。



スイートポテトとバニラブルボン

Doria & Gratin



やけど
注意

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)



やけど
注意

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



やけど
注意

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



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)

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)

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
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)



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

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
ポルチーニの香り、ふなしめじ、
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



ANJUEIL NOUVEAU

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。

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。

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
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)

プチデザートセット

プラス 200円(税込220円)



プチストロベリー
ティラミス※

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



スイーツポテトとバニラブルボン

黒糖
蜜

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

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス※

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

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

Grilled chicken salad brunch set
グリルチキンサラダランチセット
～自家製パン、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
～自家製パン、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)

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。



※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

グレービーソース

※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



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)



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)

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 旬のメロンを味わいつくすスペシャルな
14時~18時まで デザートプレートドリンク付で

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

メロンのマリネ
メロン
タイムビスケット
(タイム0.08%使用)
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。

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
香りや調和します。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。



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。

Hot Fudge Sundae

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
しっかりと甘さとコクを
合わせつつ、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

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

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
880円(税込968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)

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

Strawberry Tiramisu

お店で手仕込みティラミス

DRINK BAR

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。

Homemade strawberry tiramisu
自家製ストロベリーティラミス
640円(税込704円)



Homemade strawberry tiramisu (small)
**自家製ストロベリー
ティラミス(スモール)**
470円(税込517円)

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)



バンホーテンココア
使用

＜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。

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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

Alcohol

Sparkling Wine



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)



Beer

※写真はイメージです。

麒麟一番搾り生ビール

(小) 480円 (税込528円)

(中) 730円 (税込803円)



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)



麒麟
クラシックラガー
(中ビン)

780円 (税込858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。

Wine List

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。


 フルボトル 750ml
辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円
(税込2,178円)




 ボルドー ボー・メヌルーージュ

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。


 フルボトル 750ml
ミディウムボディ/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)




 アルトザーノ
ベルデホ & ソーヴィニヨン・ブラン

南国系果実とハーブに似た香り。新鮮で心地良いミネラル感のある白ワインです。

 フルボトル 750ml
1,980円
(税込2,178円)




 アルトザーノ
テンプラニーリョ

ジャムや熟したカシスなどを想わせる香り。滑らかな口当たりのバランスの良い赤ワインです。

 フルボトル 750ml
1,980円
(税込2,178円)




 ピエール&レミー・ゴートイエ
シャルドネ


柑橘や白い花のさわやかな香り。華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

 フルボトル 750ml
2,480円
(税込2,728円)





 メルシャン・ワインズ
バードソングレッド

赤い果実の芳醇な香り、穏やかな酸味とふくやかな果実味のバランスのとれた赤ワインです。


 フルボトル 750ml
2,480円
(税込2,728円)



 カッシュェロ・デル・ディアブロ

ミニボトル (250ml)
シャルドネ
 880円 (税込968円)

カッシュェロ・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン

 880円 (税込968円)







House Wine

 ロイヤルホストのハウスワイン

イタリア産

 Bianco  Rosso

  デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)
1,480円 (税込1,628円)

  グラスワイン
430円 (税込473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。



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。

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。

