LUNCH menu

Hospitality Restaurant
Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ

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。

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。

mottECO
「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(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。

VEGETABLE OIL INK

Feb.18,2026,STDT,STBT

Hospitality Restaurant
Royal Host

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

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)

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）
Steak 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）
Steak 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）
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。

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。
スパイシーチキン
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。

ご一緒に グリーンサラダ
プラス 120円（税込132円）
オニオンドレッシング

ランチドリンクセット
プラス
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）
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

プレミアムプチデザートセット
プラス450円（税込495円）
スイートポテトクリームのブリュレ仕立て

※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。

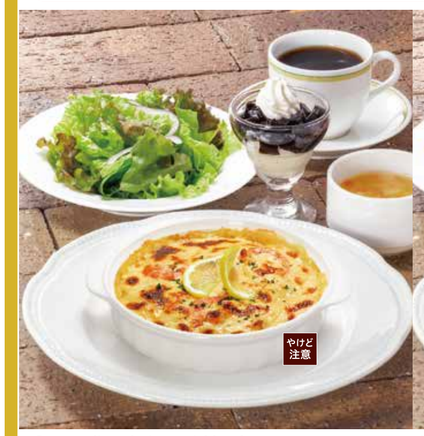
Royal Host Special lunch (served with main dish, salad, soup, dessert and drink)

ロイヤルホスト スペシャルランチ

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　バニラ　ベルギーチョコレート　カシス　塩キャラメル
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

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
ナスと挽き肉のボ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）

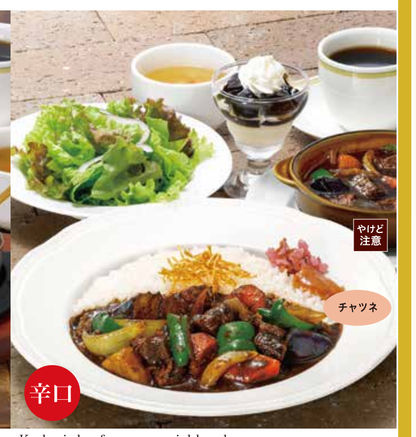
Brown butter sauce with fried egg
190g
ブラウンバターソース 目玉焼き付
※焼成前のグラム数です。
Black × Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ ブラウンバターソース
スペシャルランチ 2,150円（税込2,365円）

Garlic cream sauce
190g
ガーリッククリームソース
※焼成前のグラム数です。
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）

スパイシーチキン
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 1,850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）

170g ハンバーグ
スパイシーチキン
※焼成前のグラム数です。
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）



チャツネ
辛口
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 MON 火 TUE 水 WED
Chicken cutlet with nanban sauce lunch
チキンカツ南蛮ソースランチ

木 THU 金 FRI
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

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。
ニクベジを使ったグルテンカレーソースを玉ねぎ、にんにくを使用しています。
※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。

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）

やけど注意
チャツネ
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

Good JAPAN・春

北海道の恵み スペシャルランチ

〈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。

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

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

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

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。