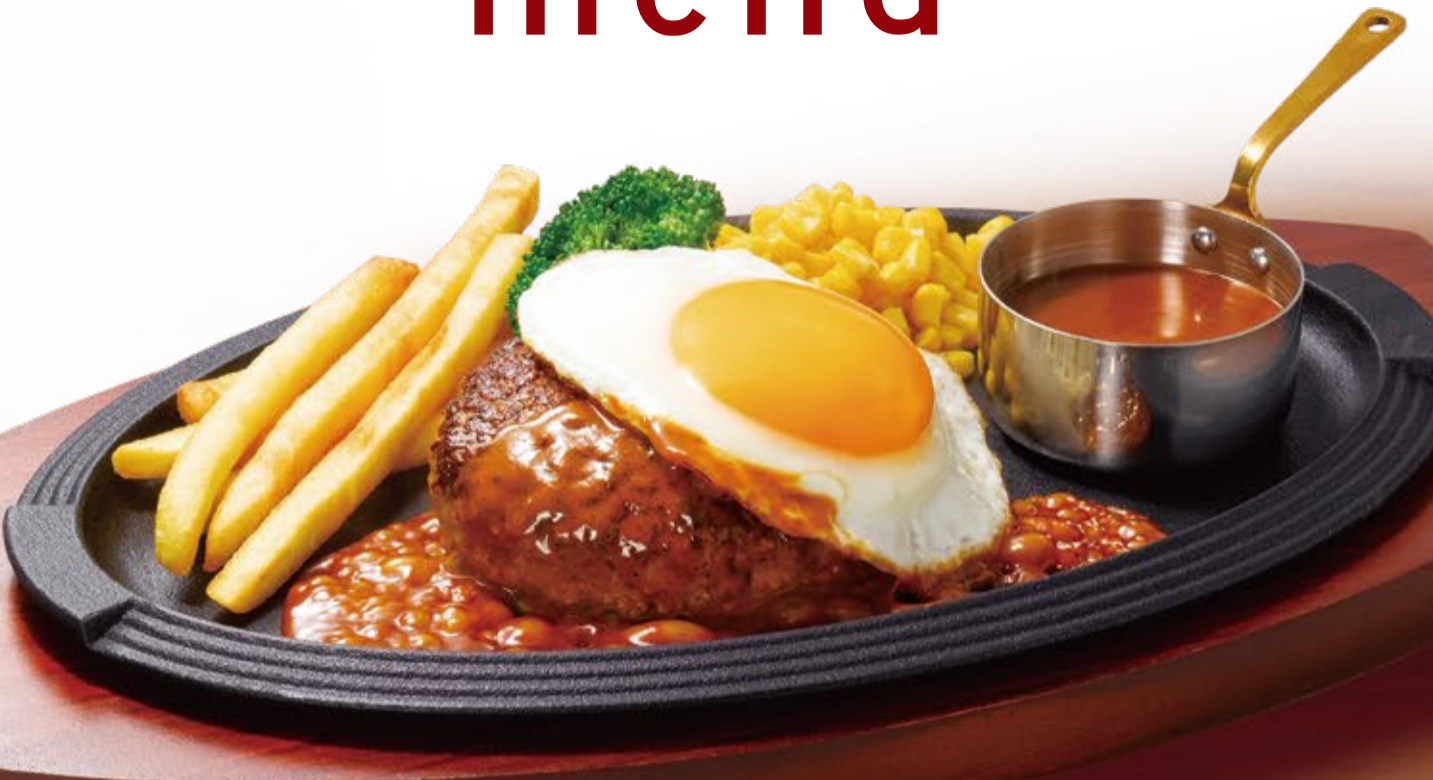


LUNCH menu



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 **1,530円** (税込1,683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
530円 (税込583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。



「mottECO(モツココ)」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。
※お断りとして、30円(税込33円)預金いたします

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。



Hospitality Restaurant
Royal Host

Feb.18.2026.時点

Salad Lunch



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
グリーンゴツチスドレッシング

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 **1,280円** (税込1,408円)

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。

Salad Lunch



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
グリーンゴツチスドレッシング

Grilled chicken salad lunch
グリルチキンサラダランチ
スープ・パン付 **1,480円** (税込1,628円)

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。

Pasta Lunch



野菜の食感とポロネーゼソースの
コクがスパゲッティとよく合います

Bolognese spaghetti with eggplant lunch
ナスと挽き肉のポロネーゼのスパゲッティランチ
サラダ付 **1,180円** (税込1,298円)



Pasta Lunch



パルミジャーノ・レッジャーノと
ポルチーニクリームソースの香り、
ふなしめじ、舞茸、国産豚のソテー
を合わせました

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch
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ランチ
サラダ付 **1,280円** (税込1,408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 **1,280円** (税込1,408円)

Pork Cutlet Curry



ROYAL pork cutlet curry lunch
ロイヤルのカツカレーランチ
サラダ付 **1,780円** (税込1,958円)

国産豚
(ロース)

Hospitality Restaurant
Royal Host

アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガーステーキ & 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
2,280円 (税込 2,508円)

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガーステーキ & 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
2,280円 (税込 2,508円)

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガーステーキサラダランチ
 スープ・パン付



2,530円 (税込 2,783円)

ソースは2種類からお選びいただけます
 パルサミソース クレイビーソース

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



190g
 ソースは2種類からお選びいただけます
黒×黒ハンバーグランチ
 スープ・ライス付 1,580円 (税込1,738円)

NEW 粗挽き感 UP 新配合 **HAMBURGER STEAK**



170g ハンバーグ
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 1,130円 (税込1,243円)

ロイヤルホストスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク付



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 グリーンゴボウドレッシング
グリルチキンサラダ グリーンサラダは付きません
スペシャルランチ 1,900円 (税込2,090円)



Black × Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ ソースは2種類からお選びいただけます
スペシャルランチ 2,100円 (税込2,310円)



Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,700円 (税込 1,870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 1,650円 (税込 1,815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 1,950円 (税込2,145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 2,050円 (税込2,255円)



Kashmir beef curry special lunch
カンミールビーフカレー
スペシャルランチ 2,000円 (税込2,200円)



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 1,800円 (税込 1,980円)



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch
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
スペシャルランチ 1,750円 (税込 1,925円)

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

本日の料理・スープ・ライス ランチドリンク付
980円 (税込1,078円) プラス330円 (税込363円)



ランチのライスは自家製パンに替えられます。 おかわり自由



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。 おかわり自由



国産豚 (ロース) 火水 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



木金 Chicken cutlet with nanban sauce lunch チキンカツ南蛮ソースランチ

月 MON 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ 木 THU 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ 金 FRI チキンカツ南蛮ソースランチ

PORK



Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ
 スープ付 1,380円 (税込1,518円)



Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ポークロースステーキランチ ジンジャーバターソース
 スープ・ライス付 1,380円 (税込1,518円)

CURRY



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 1,530円 (税込1,683円)



Kashmir beef curry lunch
カンミールビーフカレーランチ
 サラダ付 1,530円 (税込1,683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 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) ちいさなスイートポテト ほろにがカフェゼリー	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 のぷりゅレ仕立て
---	--	---	---



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 2,700円(税込2,970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

2,480円(税込2,728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



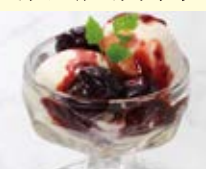
ほろにが
カフェゼリー



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

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)



メロン
×
エルダーフラワー
風味ゼリー

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。

