

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

2,580円 (税込2,838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

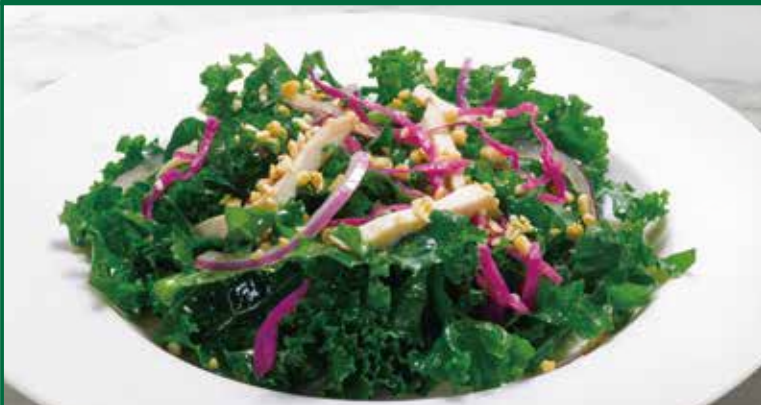
2,580円 (税込2,838円)

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「カーリーケール」を使用しています。



# Appetizer

アイオリクリームソース  
(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**

2,580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

アイオリクリームソース  
(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)



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。

岡山県邑久町  
ひしおげ  
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)

● **白** ● **赤** **グラスワイン**

430円 (税込473円)



## Beer



KIRIN BEER

一番搾り

キリン一番搾り生ビール

(小) 480円 (税込528円)

(中) 730円 (税込803円)



キリンクラシックラガー (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

キリングリーンズフリー (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)



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

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)  
ライス(大) 330円(税込363円)  
英国風パン 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)

**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

バナラ  
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**

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 3,930円 (税込4,323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 3,930円 (税込4,323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

6,280円 (税込6,908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。



やけど注意

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

2,580円 (税込2,838円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

Steak from the US  
★ **225** ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



やけど注意

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

4,530円 (税込4,983円)

お好みで3種のソースよりお選びください。

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)



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)



スイーツ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

2,680円(税込2,948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

2,680円(税込2,948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 770円(税込847円)  
平日ランチタイム 710円(税込781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 820円(税込902円)  
平日ランチタイム 760円(税込836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 1,030円(税込1,133円)  
平日ランチタイム 970円(税込1,067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 1,240円(税込1,364円)  
平日ランチタイム 1,180円(税込1,298円)

**ドリンクセット**

プラス  
430円(税込473円)  
平日ランチタイム  
310円(税込341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

バナラ  
ブルボン  
ベルギー  
チョコレイト  
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**

プラス 450円(税込495円)

プチチェリージュブリー風

スイートポテトとパニラブルボン

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)



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



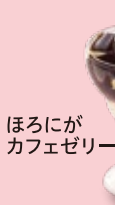
ベルギー  
チョコレート



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x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)

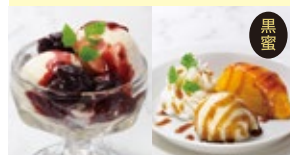
#### ドリンクセット

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

スイートポテトと  
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



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。

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

スイーツ  
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)

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

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

3,340円(税込3,674円)

オマール海老のクリームスープ付

3,440円(税込3,784円)

ピーナッツオイル  
ドレッシング



※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

# 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



熊本市産  
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)

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。

# 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。

