

# 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 **1,580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。



やけど  
注意

玉ねぎの甘み「伝統の味」

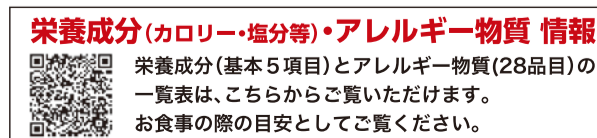
ROYAL onion gratin soup  
ロイヤルのオニオングラタンスープ  
**580円** (税込638円)



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。



## 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  
グリーンゴッテスドレッシング

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



スパイシー  
チキン

やけど  
注意

Grilled chicken lunch  
あつあつ鉄板チキングリルランチ **1,330円** (税込1,463円)  
スープ・ライス付

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

Feb.18.2026.STDT.STBT

# 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  
**2,730円 (税込 3,003円)**

Speak 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  
**2,730円 (税込 3,003円)**

Speak 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  
**2,730円 (税込 3,003円)**

Speak 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 x 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)**

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。

やけど注意

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)**

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。

一緒にグリーンサラダ

ランチドリンクセット  
 プラス **330円 (税込363円)**

プラス **120円 (税込132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。詳しくは係の者に尋ねください。



**170g**  
 ハンバーグ  
 ※焼成前のグラム数です。

スパイシーチキン

やけど注意

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)**

プレミアム  
 ブチデザートセット  
 プラス **200円 (税込220円)**

季節のブチデザートセット  
 プラス価格で季節のブチデザートに替えられます

ほろにがカフェゼリー  
 ちいさなスイートポテト

スイーツポテトクリーム  
 のブリュレ仕立て

# ロイヤルホスト スペシャルランチ

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

選べるブチデザートはプラス価格で、季節のブチデザートに替えられます

季節のブチデザート

プレミアム  
 ブチデザートセット  
 選べるブチデザートは  
 プラス **250円 (税込275円)**  
 プレミアムブ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。



やけど注意

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)**



やけど注意

190g

ブラウンバターソース 目玉焼き付

190g

ガーリッククリームソース

190g

スパイシーチキン

※焼成前のグラム数です。

Black x 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)**

Black x 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)**

Grilled chicken special lunch  
**あつあつ鉄板チキングリル** ドミグラスソース

スペシャルランチ **1,850円 (税込2,035円)**



やけど注意

170g

ハンバーグ

スパイシーチキン

やけど注意

辛口

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)**

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)**

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 火 水  
 MON TUE WED  
**チキンカツ南蛮ソースランチ**



木 金  
 THU FRI  
**チキンのボ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「カレーソース」を、お肉と一緒にご使用いただけます。

※サラダの野菜は、形状・色合いは写真と異なる場合がございます。

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)**



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)**

# 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。

