

LUNCH menu



Hospitality Restaurant
Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



※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(モッチェコ)」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。



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
コクがよく合います。

Bolognese with eggplant lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ
サラダ付 **1,330円**(税込1,463円)



Grilled Chicken Lunch

スパイシーチキン

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)

やけど
注意

Hospitality Restaurant
Royal Host

Feb.18.2026.脚PQ

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

スープ付
2,730円 (税込 3,003円)



※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
2,730円 (税込 3,003円)



※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)



※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。

Brown butter sauce with fried egg

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)**

※焼成前のグラム数です。

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)**

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。

170g ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

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)**

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)

プチ・ハッピーデザートセット

プラス 200円 (税込220円)

プレミアムプチデザートセット

プラス 450円 (税込495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。

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

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 with eggplant special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼのフェットチーネ
 スペシャルランチ **1,800円 (税込1,980円)**

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)**

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 ドミグラスソース
 スペシャルランチ **1,850円 (税込2,035円)**

170g ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

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

※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)**

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)**

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 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)**

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 DAIRY MEAT
NIKU VEGE

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。

ニクベジを使ったソーダカレーソース ※玉ねぎ・にんにく・豆不使用(アレルギー)

※サラダの野菜は、ベジタリアンには含まれない、肉にもアルコールを使用しています。

No pork · No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch
NIKU VEGE
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)**



辛口
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。

