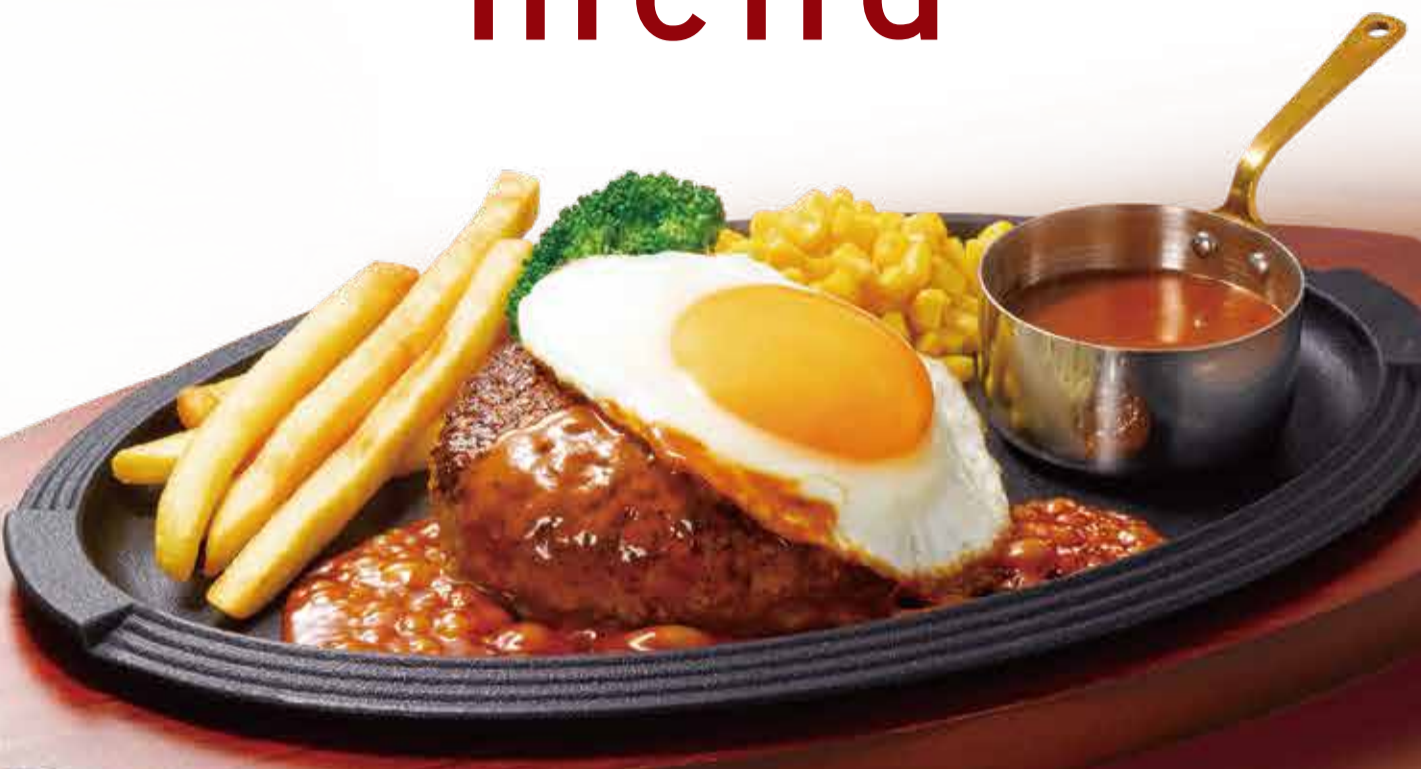


LUNCH menu



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 1,530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。

- ・当店のお米は、国産を使用しております。※バスマティライスはパキスタン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の方はご相談ください。
※容積代として、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。



Feb.18.2026.時点

Hospitality Restaurant
Royal Host

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)

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)

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)

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)

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)

Pork Cutlet Curry

国産豚
(ロース)

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)

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。

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。

スパイシー
チキン



やけど
注意

やけど
注意

アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガスをサーロインステーキ & ガリクピラフランチ



スープ付
2,680円 (税込 2,948円)

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガスをサーロインステーキ & ガリクピラフランチ



スープ付
2,680円 (税込 2,948円)

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスをサーロインステーキサラダランチ



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 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

※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。



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

NEW 粗挽き感 UP 新配合 HAMBURGER STEAK



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



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

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



Grilled chicken salad special lunch
グリルチキンサラダ グリーンサラダは付きません



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



Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリリア



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



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



ROYAL seafood doria special lunch
ロイヤルのシーフードドリリア



Kashmir beef curry special lunch
カンミールビーフカレー



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



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

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)



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
 火 TUE 火水チキンのボルチーニクリームランチ 金 FRI 火水チキンのボルチーニクリームランチ

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



Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ボークロスステーキランチ

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



Kashmir beef curry lunch
カシミールビーフカレーランチ

ご一緒にグリーンサラダ プラス **120円** (税込132円)

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)

CURRY LUNCH

55 YEARS ANNIVERSARY 夏のカレーランチ

オマールエビの濃厚なフォン(西洋料理の出汁)をベースに、ピーナッツのkok、レモングラスの爽やかな香り、スパイスをマリネしてグリルしたメカジキが重なり合う、南国テイストのココナッツカレーです。バスマティライスをブレンドしたターメリックライスとともに楽しみください。



Grilled Kesennuma swordfish in coconut curry special lunch

気仙沼産 メカジキグリルの 南国風ココナッツカレー スペシャルランチ

グリーンサラダ
スープ
選べるプチデザート
ドリンク

2,700円(税込2,970円)

辛さレベル

※バスマティライスはパキスタン産を使用しております。
※パイナップルの葉は食べられません。



オニオン
ドレッシング

選べる
プチ
デザート

気仙沼産
メカジキ

パイナップル

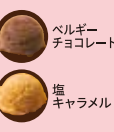
カボチャのサブジ

マンゴーチャツネと
ガラムマサラで合わせました

赤キャベツの
スパイスマリネ

甘口マスタードと
ガラムマサラで合わせました

選べる
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)
でプレミアムプチデザートセットに
替えられます



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

ロイヤルホスト 55周年記念メニュー

ロイヤルホスト伝統のカレーふたつを一度にお楽しみいただける一皿。まずは、バスマティライスをブレンドしたターメリックライスを楽しむ「ジャワ風ドライカレー」をそのまま。さらにカシミールカレーをかけて、キレのある辛みが増す奥深い味わいをお楽しみください。

Royal Host java dry curry & Kashmiri curry lunch

ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシミールランチ

スープ
ドリンク

2,380円(税込2,618円)

辛さレベル

※ジャワ風ドライカレーとカシミールに使用しているお肉は国産ではありません。
※バスマティライスはパキスタン産を使用しております。



カシミール
カレー

辛口

パイナップル

ジャワ風
ドライカレー

カボチャのサブジ

マンゴーチャツネと
ガラムマサラで合わせました

高菜の油炒め

赤キャベツの
スパイスマリネ

甘口マスタードと
ガラムマサラで合わせました

※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、係りの者にお尋ねください。

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。

