

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。※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
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 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

ブラウンバターソース 目玉焼き付

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。

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。

<p>一緒にグリーンサラダ</p> <p>プラス 120円(税込132円)</p>	<p>ランチドリンクセット</p> <p>プラス 330円(税込363円)</p>	<p>プチ・ハッピーデザートセット</p> <p>プラス 200円(税込220円)</p>	<p>プレミアムプチデザートセット</p> <p>プラス 450円(税込495円)</p>
---	---	---	---

※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。

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)

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)

190g

スパイシーチキン

※焼成前のグラム数です。

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。

スパイシーチキン

やけど注意

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)

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 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)

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



木 金
THU FRI
Grilled chicken with porcini cream lunch
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「ラーゲンカレー」ソースを、お肉の代わりに使用しています。

※サラダの卵・卵黄・卵白には生卵を使用し、他に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
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)

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、レモンガラスの爽やかな香り、スパイスをマリネして Grill 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 Grill 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

2,750円 (税込 3,025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



選べるアイス



バニラ
フルボン

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
バニラフルボン

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

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。さらにカシ米尔カレーをかけて、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 & Kashmir curry lunch

ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシ米尔ランチ

スープ
ドリンク

2,430円 (税込 2,673円)

辛さレベル

※ジャワ風ドライカレーとカシ米尔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。



カシ米尔
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。

