

Hospitality Restaurant

# Royal Host



モーニング提供時間 OPEN ~ AM10:00

# Royal Host MORNING

オニオン  
ドレッシング



パンをお選び  
いただけます



パンをお選びいただけます



トースト



モーニング英国風パン



フライエッグはスクランブル  
エッグに替えられます

Royal Host breakfast with cream of corn soup and salad  
**ロイヤルホストモーニング**  
~コーンのポタージュ・サラダ付~

1,660円 (税込 1,826円)

ドリンクバー付

2,040円 (税込 2,244円)

## MORNING PLATE

パンをお選び  
いただけます



Fried eggs and toast

モーニングプレート(フライエッグ)

980円 (税込 1,078円)

ドリンクバー付

1,360円 (税込 1,496円)

パンをお選び  
いただけます



Scrambled eggs and toast

モーニングプレート(スクランブルエッグ)

980円 (税込 1,078円)

ドリンクバー付

1,360円 (税込 1,496円)



やけど  
注意

ROYAL onion gratin soup

ロイヤルのオニオングラタンスープ

680円 (税込 748円)



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

540円 (税込 594円)



オニオン  
ドレッシング

Morning salad

モーニングサラダ

280円 (税込 308円)



English-style bread

モーニング英国風パン

340円 (税込 374円)

# 朝ごはん

ライス大盛り  
+40円(税込44円)

ライス少なめ  
承ります

醤油、みりんなどに漬け込み  
ほのかに柑橘香る銀鮭です

オニオン  
ドレッシング



Japanese-style breakfast

## 朝の和定食

銀鮭・フライエッグ・ごはん・味噌汁・焼のり

1,280円(税込1,408円)

ドリンクバー付

1,660円(税込1,826円)

## 大葉と大根おろしをトッピングした 和風ハンバーグ

オニオン  
ドレッシング



Japanese-style hamburger steak breakfast

## 朝の和風ハンバーグ膳

ごはん・味噌汁・サラダ・漬物・焼のり

1,480円(税込1,628円)

ドリンクバー付

1,860円(税込2,046円)

やけど  
注意

## CURRY 昭和40年代誕生

オニオンの甘み、  
程よい辛さがクセになるカレーです

Beef Java curry breakfast

## モーニングビーフジャワカレー

1,350円(税込1,485円)

ドリンクバー付

1,730円(税込1,903円)



## DRINK BAR

### お料理とご一緒に ドリンクバーセット

単品350円(税込385円)以上  
ご注文の方へのお得なセットです。

プラス380円(税込418円)

### ドリンクバー のみのご利用

680円(税込748円)



# SOUP & SALAD

## ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



やけど  
注意

ROYAL onion gratin soup

ロイヤルのオニオングラタンスープ

680円(税込748円)



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 =



やけど  
注意

口当たりはまろやかで贅沢な味わい

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ~BISQUE~

740円(税込814円)



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

540円(税込594円)

ケール、レッドキャベツ、チキンなどを  
ドレッシングで混ぜ合わせ、ピーナッツをトッピング



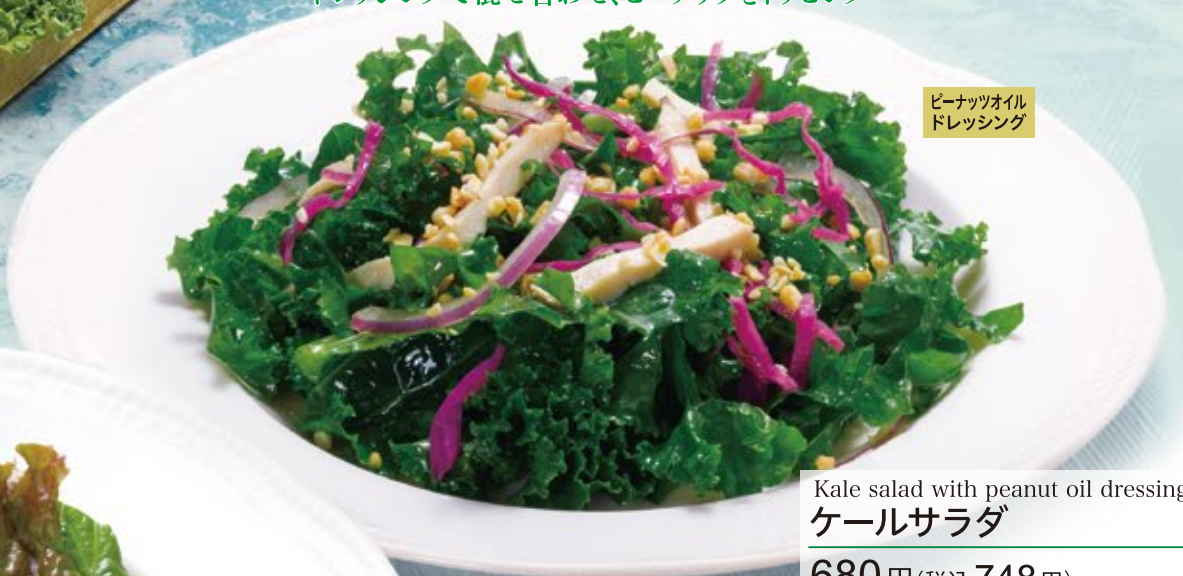
オニオン  
ドレッシング



Avocado and shrimp salad

アボカド&シュリンプサラダ

720円(税込792円)



ピーナッツオイル  
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing  
ケールサラダ

680円(税込748円)



オニオン  
ドレッシング

Green salad

グリーンサラダ

280円(税込308円)

# 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。

アボカド、海老、チキン、  
ベーコン、ポテト&きのこ  
楽しさいっぱい!

オニオン  
ドレッシング

オニオンドレッシング  
玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が  
野菜そのものの美味しさを引き出します。



Chef's salad for foodies  
おいしんぼうのシェフサラダ  
1,280円(税込1,408円)

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

## アンガスサーロインステーキサラダ

# Meat & Green

ステーキとサラダが  
一緒に楽しめるひと皿



100  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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を加え、  
ごま油、醤油でさらに風味をUP。  
ケールと相性抜群のドレッシングです。



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

2,880円(税込3,168円)

# APPETIZER・SIDEDISH

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ  
720円(税込792円)

オニオン  
ドレッシング



Kale salad with peanut oil dressing  
ケールサラダ  
680円(税込748円)

ピーナッツオイル  
ドレッシング



American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Stock from the U.S.  
100  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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  
グレイビーソース  
2,880円(税込3,168円)

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  
1,380円(税込1,518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 garlic mayonnaise sauce  
フライドポテト  
580円(税込638円)



やけど  
注意

Grilled coarse-ground sausages  
粗挽きソーセージのグリル  
780円(税込858円)



Fried chicken  
フライドチキン  
680円(税込748円)

やけど  
注意



ROYAL onion gratin soup  
ロイヤルのオニオングラタンスープ  
680円(税込748円)

やけど  
注意



Small beef stew  
ちいさなビーフシチュー  
1,080円(税込1,188円)



KIRIN BEER  
一番搾り

※写真はイメージです。

## Beer

キリン一番搾り生ビール

(小) 640円 (税込 704円)

(中) 780円 (税込 858円)

(大) 1,240円 (税込 1,364円)



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)

580円 (税込 638円)



## ハイボール・サワー・日本酒



さけ  
お酒

Lemon sour  
レモンサワー

580円 (税込 638円)



Whiskey soda  
ハイボール 陸  
580円 (税込 638円)

Dassai 39  
獺祭 だっさい  
純米大吟醸  
磨き三割九分

(180ml)

1,380円 (税込 1,518円)

獺祭



## 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

580円 (税込 638円)

白 赤 デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)

1,740円 (税込 1,914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

1,680円 (税込 1,848円)



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



ボルドー ボー・メヌ ブラン

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。

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニオン・ブラン

2,980円 (税込 3,278円)

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

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。

赤 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、  
カベルネ・フラン

2,980円 (税込 3,278円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

# BLACK×BLACK HAMBURGER STEAK

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。

## 新・黒×黒ハンバーグ 黒毛和牛・国産黒豚

### 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。

190g

※焼成前のグラム数です。

Black × Black hamburger steak  
~Brown butter sauce with fried egg~

### 黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,580円 (税込 1,738円)

やけど  
注意

### 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  
~Garlic cream sauce~

### 黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,580円 (税込 1,738円)

やけど  
注意

Black × Black hamburger steak  
~Grated daikon radish & mushroom teriyaki sauce~

### 黒×黒ハンバーグ

和風おろしきのこテリヤキソース

1,580円 (税込 1,738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

#### ライスセット

ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー



プラス 740円 (税込 814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)  
ドリンクバー



プラス 940円 (税込 1,034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)  
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込 1,144円)

#### オマール海老のクリームスープセット ライス付

オマール海老のクリームスープ  
ライス(パンに替えられます)  
ドリンクバー



プラス 1,140円 (税込 1,254円)

#### サイドオーダー

ライス 340円 (税込 374円) 英国風パン 340円 (税込 374円)

ライス(大) 380円 (税込 418円)



# HAMBURGER STEAK

170g

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスソース



やけど  
注意

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

1,930円 (税込2,123円)

ドミグラスソース

やけど  
注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage

トリプルグリル

ハンバーグ ドミグラスソース ソーセージ・チキングリル テリヤキソース

1,880円 (税込2,068円)

テリヤキソース



※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

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

3,680円 (税込4,048円)

ハンバーグに  
ビーフシチューをかけ、  
彩り豊かな野菜を添えました。

Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,980円 (税込2,178円)

やけど  
注意

# BLACK ANGUS STEAK



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**  
4,130円 (税込4,543円)

ロイヤルホストオリジナル  
**美濃焼のステーキ皿**

**焼きたての美味しさを**  
美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、  
焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。

## お好みで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



Soy sauce and parsley garlic butter  
味わいひきたつ  
だし醤油とパセリガーリックバター

**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。 (ライス少なめ承ります、大盛りプラス40円(税込44円))



ライスセット  
プラス 740円 (税込814円)



スープセット  
プラス 840円 (税込924円)



オニオングラタンスープセット  
プラス 940円 (税込1,034円)



オニオングラタンスープセット  
ライス付  
プラス 1,040円 (税込1,144円)



オマール海老のクリームスープ  
セット  
プラス 1,040円 (税込1,144円)



ドリンクバーセット  
プラス 480円 (税込528円)

# ITALIAN PLATE & BLACK ANGUS STEAK PILAF



## 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。

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** 3,680円 (税込4,048円)



Garlic cream sauce

香り引き立つ  
ガーリッククリームソース



※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**

2,980円 (税込3,278円)



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl

**アンガスサーロインステーキ丼膳**

2,880円 (税込3,168円) サラダ・味噌汁・漬物

# 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



Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette  
ちいさなビーフシチューと天然海老フライ  
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,480円 (税込2,728円)



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

2,190円 (税込2,409円)

ロイヤル伝統の  
コクのあるソース



煮込んだビーフと野菜の旨みが  
詰まったハッシュドビーフ

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**

1,330円 (税込1,463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。

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  
ドリンクバー



プラス 940円 (税込1,034円)

オマール海老のクリームスープ  
セット

オマール海老のクリームスープ  
ドリンクバー



プラス 1,040円 (税込1,144円)

ドリンクバーセット

プラス  
480円 (税込528円)



# CURRY

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

雑穀ごはん  
(キヌアチアシード etc.入り)  
彩り野菜ときのこと



PLANT based MEAT

**NIKUVEGE**

※NIKUVEGEはお肉のような食感の植物性食品です。

動物性食品を使用していない  
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。

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

\*揚げ調理をしています。



Vegetable curry with multigrain rice (no pork/no alcohol)

**NIKUVEGE** ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,630円 (税込 1,793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。

## 伝統のカレー カシミールビーフカレー



チャツネ

辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,630円 (税込 1,793円)

## 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

1,350円 (税込 1,485円)

## 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。

Pancake

パンケーキ

680円 (税込 748円)

## 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

1,330円 (税込 1,463円)

# PASTA & DORIA

チーズとポルチーニの香り、  
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

DE CECCO

- Magnai dal 1831 -



Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms  
国産豚ときのこのポルチーニクリームソース

1,430円 (税込 1,573円)

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

DE CECCO

- Magnai dal 1831 -



Bolognese spaghetti with eggplant  
ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,290円 (税込 1,419円)

チキン、海老、栗が入った  
ほんのり甘いドリア



Cosmopolitan doria  
コスモドリア

1,340円 (税込 1,474円)

やけど  
注意



ROYAL seafood doria  
ロイヤルのシーフードドリア

1,780円 (税込 1,958円)

やけど  
注意



# BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット

1,940円 (税込2,134円)

ドリンクバー付

2,220円 (税込2,442円)



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

3,540円 (税込3,894円)

ドリンクバー付

3,820円 (税込4,202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。

グレイビーソース



Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

1,780円 (税込1,958円)

ドリンクバー付

2,260円 (税込2,486円)

オニオン  
ドレッシング



# Hot Fudge Sundae

ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

ホット  
ファッジソース



Hot fudge sundae  
ホットファッジサンデー  
1,130円 (税込1,243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  
830円 (税込913円)



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クを  
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  
のアイスクリームと甘酸っぱい  
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。

# 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

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  
990円 (税込1,089円)

バニラブルボン  
アイスクリーム

白玉

ぎゅうひ



Anmitsu with vanilla ice cream  
& Tokachi red beans  
十勝あずきクリームあんみつ  
830円 (税込913円)

Double scoops ice cream  
ダブルチョイスアイス 580円 (税込638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〉

## DRINK BAR

＜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。

お料理やデザートと一緒に  
ドリンクバーセット

単品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480円 (税込528円)

ドリンクバーのみのご利用

680円 (税込748円)



VAN HOUTEN  
バンホーテンココア  
使用

小学生以下のおこさまのメニューです。

# Kids Menu

## 洋食 おこさまプレート おもちゃ付

ライスは、英国風パン(ハーフ)に  
替えられます。



にこはんぱくぶれーと  
**おこさま 煮込みハンバーグプレート**  
ごはん(ふりかけつき)または英国風パンはんぶん  
**1,180円(税込1,298円)** 小麦 卵 乳

※付け合わせは季節により変更する場合がございます。

8大アレルギー食材(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を使っていないメニューです。

## 低アレルギーメニュー おもちゃ付

ご注意!

※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。  
※症状の重篤なかた、過敏なかたはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。  
係の者にお尋ねください。  
※低アレルギーメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。



こちらの商品は販売を  
休止しております。



※米粉のぶちパンは、  
コンタミネーション防止のため  
袋入りのまま加熱調理し、  
提供いたします。



低アレルギー  
かれーらいす  
**おこさま カレーライス**  
740円(税込814円)

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

はんぱくぶれーと  
**おこさま ハンバーグプレート**  
980円(税込1,078円)

豚肉で作ったハンバーグと米粉のぶちパン又はごはん、米粉で作った  
ガトーショコラ付き。

※低アレルギーメニューは毎回新しい専用のプラスチック容器で提供しています。

こーんぼたーじゅ  
**おこさま コーンのポタージュ**  
380円(税込418円) 小麦 乳



ちきんなげつとあんどぼてと  
**おこさま チキンナゲット&ポテト**  
380円(税込418円) 小麦



ふらいどぼてと  
**おこさま フライドポテト**  
280円(税込308円)

## どりんくばー おこさまドリンクバー

4才~小学生以下対象

3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。ドリンクバー例

お料理とセットで **230円(税込253円)** ドリンクバー単品 **280円(税込308円)**

※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。



あいすくりーむ  
**おこさま アイスクリーム**  
ばにら・ちよこれーと  
(バニラ・チョコレート)  
280円(税込308円) 乳

低アレルギー  
おこさま  
がとーしょこら  
**ガトーショコラ**  
280円(税込308円)  
※個包装のデザインは異なる  
場合がございます。



低アレルギー  
こめこ  
**米粉のぶちパン**  
280円(税込308円)

※米粉のぶちパンは、  
コンタミネーション防止のため  
袋入りのまま加熱調理し、  
提供いたします。



### 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。



「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。



# PANCAKE

## 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

1,180円 (税込 1,298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  
クリームと一緒に



Pancakes with chocolate fudge sauce  
チョコファッジソースのパンケーキ

1,180円 (税込 1,298円)

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



Pancakes  
パンケーキ

680円 (税込 748円)

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています

## DRINK BAR

お料理やデザートと一緒に  
ドリンクバーセット

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  
480円 (税込 528円)

ドリンクバーのみのご利用

680円 (税込 748円)

VAN HOUTEN

バンホーテンココア  
使用

<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。