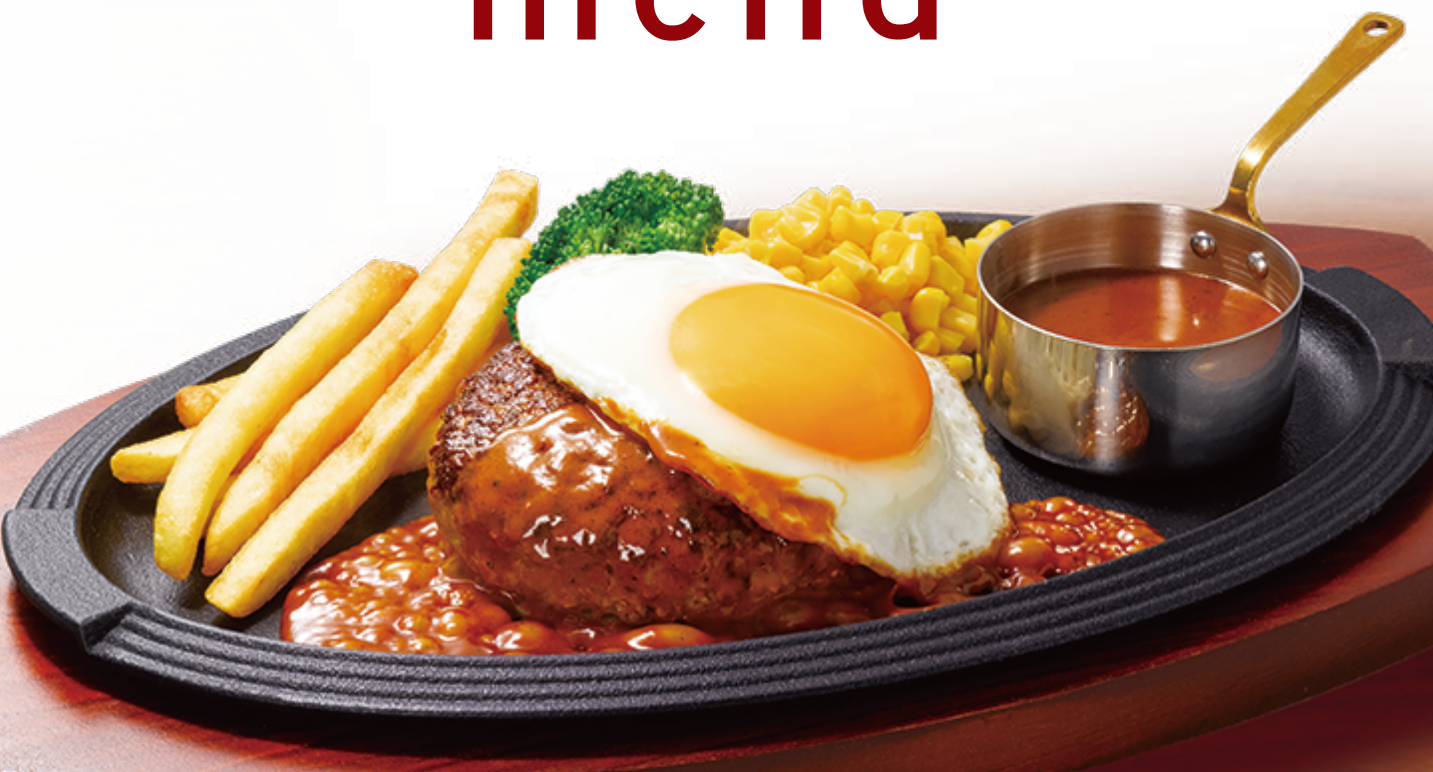


LUNCH menu



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(モッテコ)」とは、「飲食店で残した料理を持ち帰る」というサービスです。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。



Jul.2026.CCDC3

Hospitality Restaurant

Royal Host

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Salad Lunch



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 **1,180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



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



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



国産豚
(ロース)

CURRY LUNCH

55 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

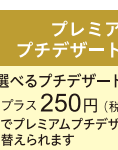
気仙沼産 メカジキグリルの 南国風ココナッツカレー スペシャルランチ

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。



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める「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。



季節のプチデザート



マンゴー
×
マンゴーアイス

プチマンゴーパフェ

350円以上ご注文の
お客様にお得なセット

550円 (税込 605円)

選べるプチデザートは、
プラス350円(税込385円)で
プチマンゴーパフェに
替えられます。



※マンゴーアイス・マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。

※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。グラシアスマンゴーは売店でお買い求めいただけます。

※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。※品種は途中で変わる場合がございます。