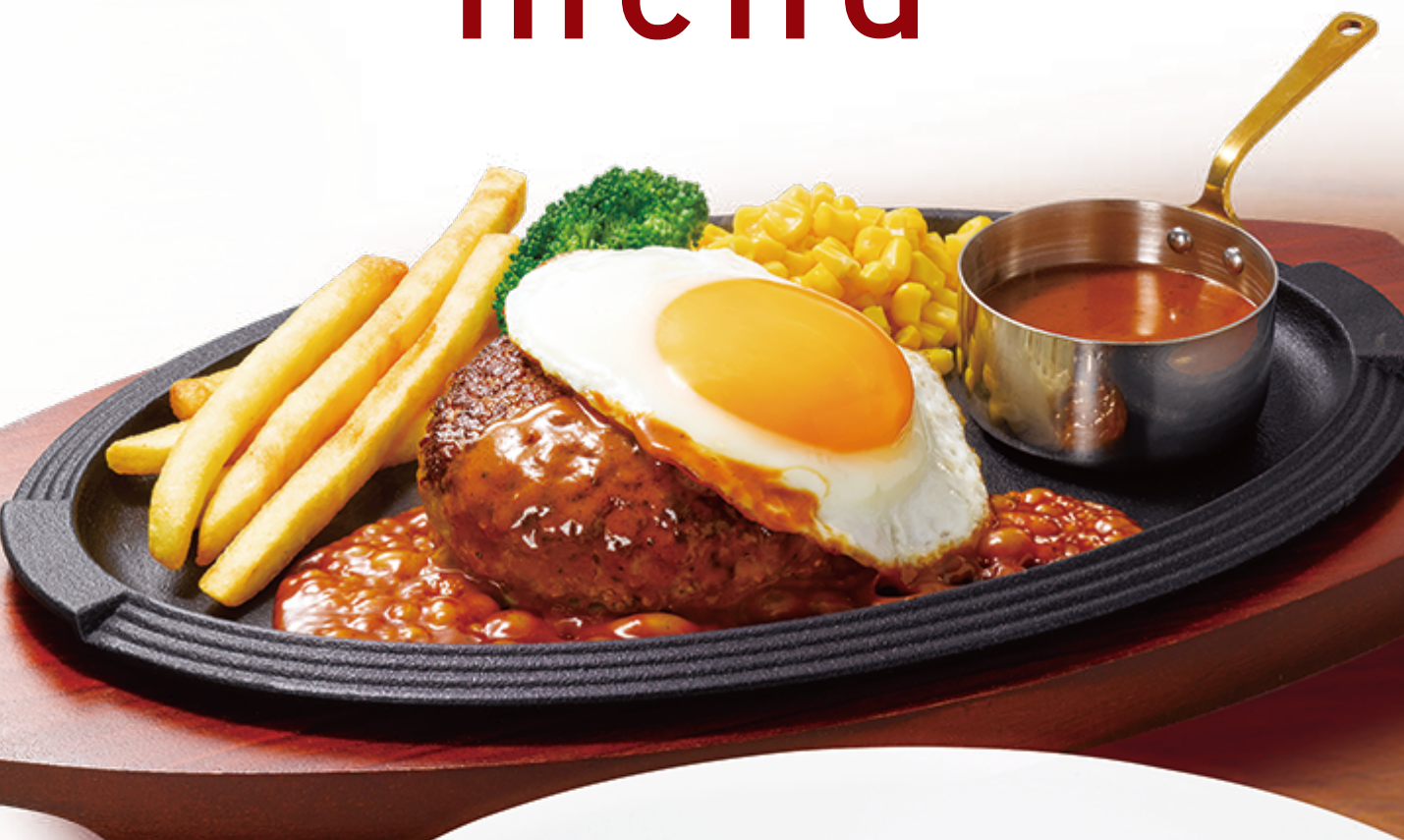


LUNCH menu



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)

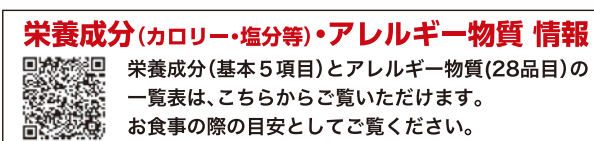


主要食材原産地情報

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。



Jul.2026.STDT.STBT

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 1,230円(税込1,353円)



Grilled Chicken Lunch



スパイシー
チキン

やけど
注意

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)

Hospitality Restaurant

Royal Host




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**

※ガーリッククリームソース

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 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

※写真はバルサミコソースです。

バルサミコソース グレイビーソース



黒×黒ハンバーグステーキ

※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。

NEW 粗挽き感 UP 新配合

ソースは2種類からお選びいただけます

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)

やけど
注意

Brown beefsteak
with fried egg

ブラウンステーキ
目玉焼き付

やけど
注意

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)

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)

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。

一緒に グリーンサラダ

プラス

120円

(税込132円)

オニオンドレッシング

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)

ほろにが
カフェゼリー

ちいさな
スイートポテト

季節のプチデザートセット

プラス価格で季節のプチデザートに替えます

プレミアム
プチデザートセット

プラス 450円 (税込495円)

スイーツポテトクリームの
ブリュレ仕立て

※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。

Royal Host Special lunch (served with main dish, salad, soup, dessert and drink)

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

ほろにが
カフェゼリー

ちいさな
スイートポテト

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

→

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。

→

やけど
注意

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)

やけど
注意

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)

De Cecco

Bolognese spaghetti with eggplant special lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ
スペシャルランチ 1,700円(税込1,870円)

やけど
注意

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)

やけど
注意

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)

やけど
注意

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 grill ドミグラスバターソース
スペシャルランチ 1,850円(税込2,035円)

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)

やけど
注意

170g
ハンバーグ
スパイシー
チキン
※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)

やけど
注意

辛口
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)

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)

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
MON

火
TUE

水
WED

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

木
THU

金
FRI

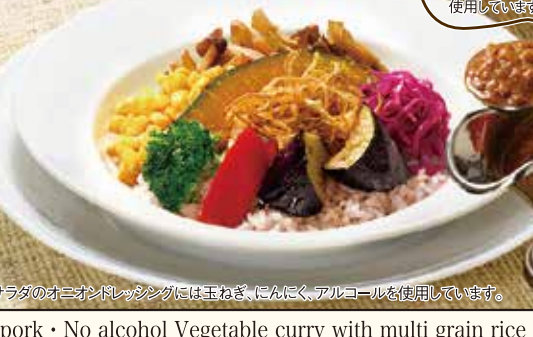
Fried hamburger steak and grilled chicken lunch
ハンバーグフリット&グリルチキンランチ

CURRY



PLANT based MEAT
NIKUVEGE

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
ヴィーガンカレーソース
をまねき、お好みで
使用して頂戴。

※サラダの肉ミックス肉ソーシージには玉ねぎ、豚肉に少量アルコールを使用しています。

No pork・No alcohol Vegetable lunch with multi grain rice lunch

NIKUVEGE

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)



やけど
注意



チャツネ

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)

Jul.2026.STDT.STE

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

2,750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。



気仙沼産
メカジキ

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

2,430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。



※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



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。