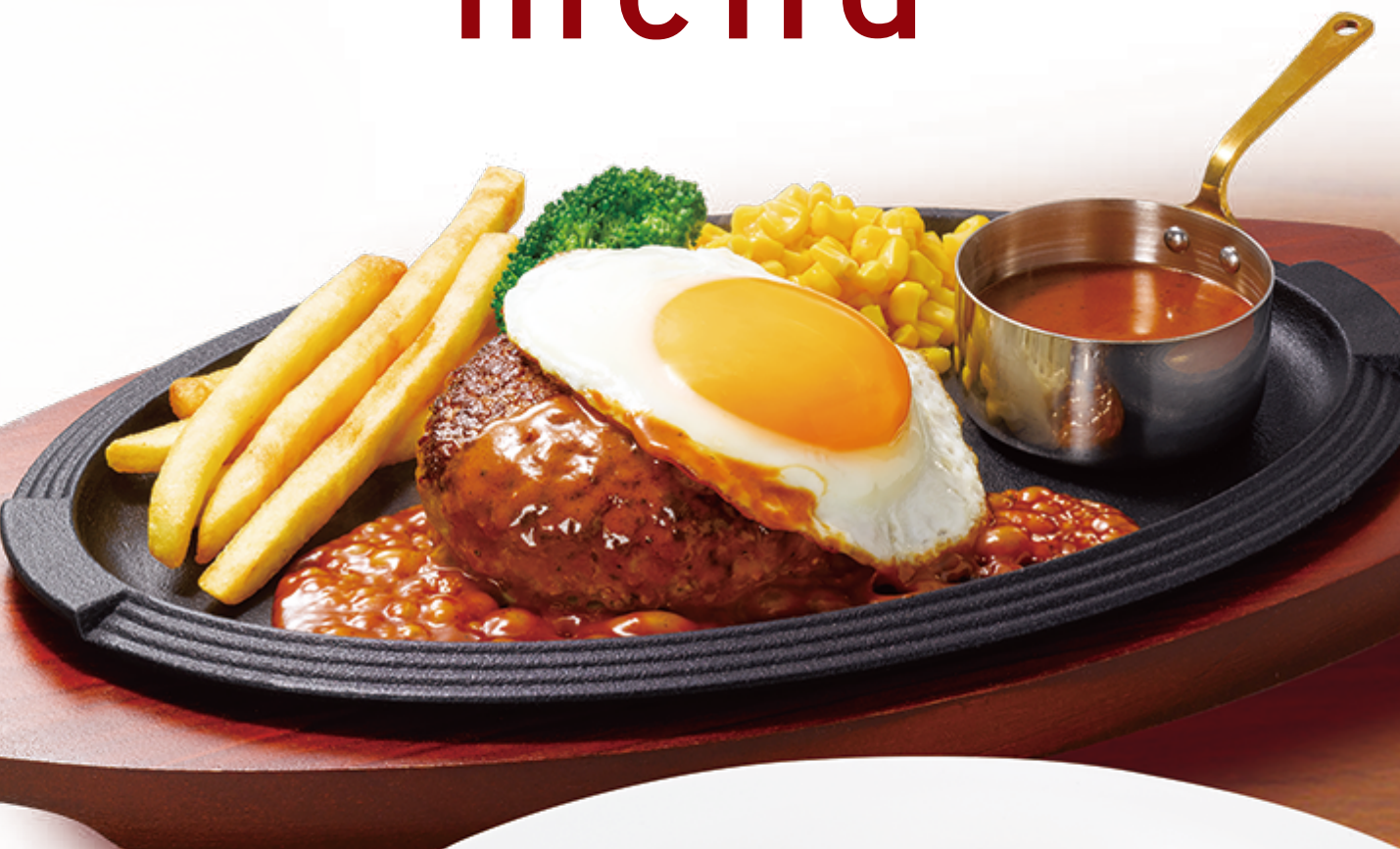


LUNCH menu



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)

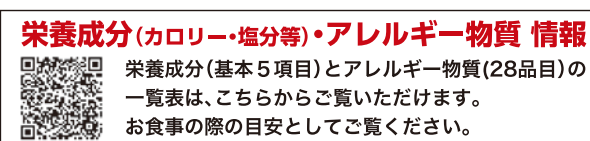


主要食材原産地情報

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.第PQ

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
グリーンゴッド
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

Grilled chicken lunch

あつあつ鉄板チキン grill 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

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。



オニオン
ドレッシング

気仙沼産
メカジキ

選べる
プチ
デザート

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。



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



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ヤスマンゴーを使用しております。

※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。