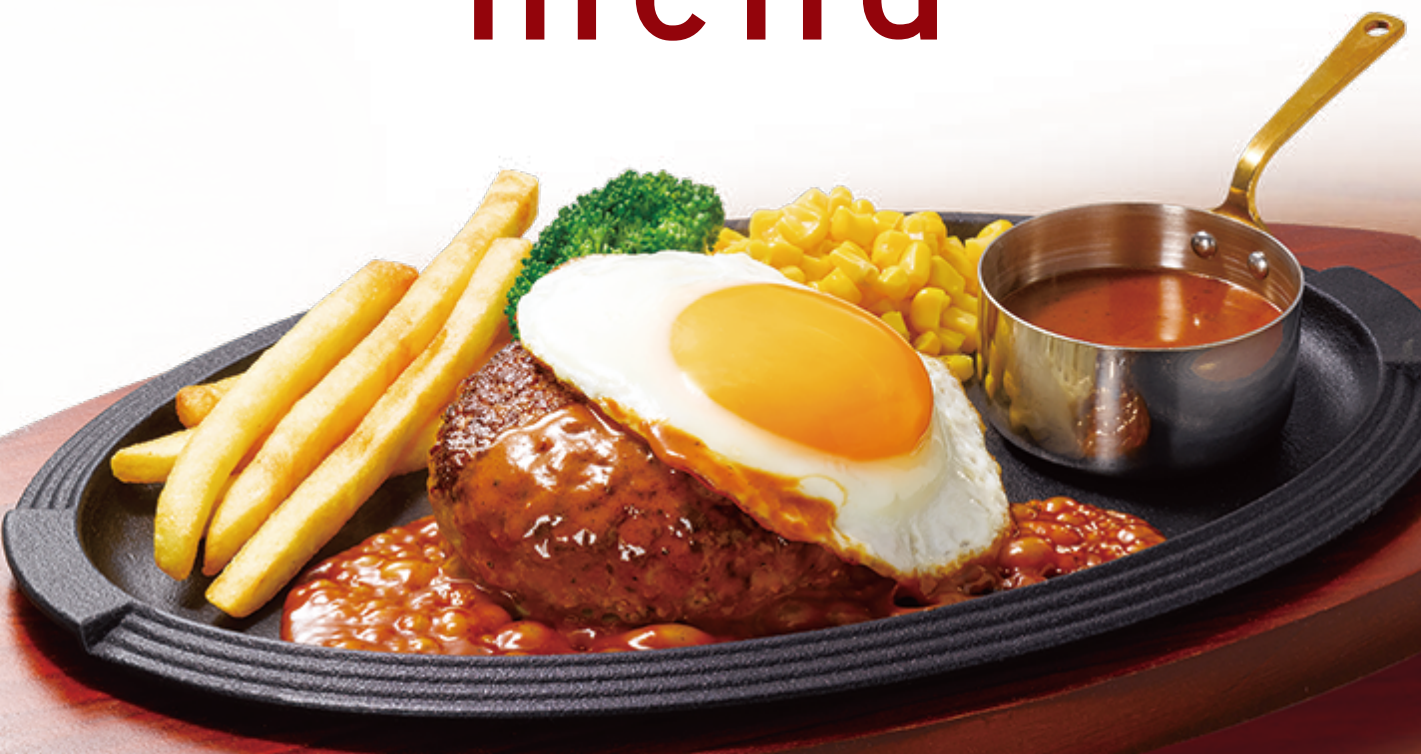


LUNCH menu



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(モットエコ)」とは、「飲食店で残した料理を持ち帰る」とことです。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。



Aug.2026.STDT.STBT

Hospitality Restaurant

Royal Host

Salad Lunch

3種類から選べるドレッシング
コーン
オニオン
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 1,280円(税込1,408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

Salad Lunch

3種類から選べるドレッシング
コーン
オニオン
グリーンゴッデス
ドレッシング

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)

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

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)

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、
ぶなしめじ、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)

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 1,280円(税込1,408円)

Pork Cutlet Curry

国産豚
(ロース)

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)

アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガースーロインステーキ & ガリックピラフランチ
 ガリッククリームソース

スープ付

2,680円(税込 2,948円)

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガースーロインステーキ & ガリックピラフランチ
 ドミグラスバーベキューソース

スープ付

2,680円(税込 2,948円)

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガースーロインステーキサラダランチ
 スープ・パン付

2,680円(税込 2,948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。

やけど注意

やけど注意

ピーナッツオイルドレッシング

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

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
オニオンクラム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
グリーンゴルドスドレッシング

スパイシーチキン

Grilled chicken salad special lunch
グリルチキンサラダ [グリーンサラダは付きません]
スペシャルランチ 1,900円 (税込2,090円)

ブラック×ブラックハンバーグ
ソースは2種類からお選びいただけます

190g

ブラックバターソース
目玉焼き付

※焼成前のグラム数です

ガーリッククリームソース

やけど注意

Black x Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ
スペシャルランチ 2,100円 (税込2,310円)

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア
スペシャルランチ 1,700円 (税込1,870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 1,650円 (税込1,815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]
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 special lunch
トリプルグリル
スペシャルランチ 1,950円 (税込2,145円)

ROYAL seafood doria special lunch
ロイヤルのシーフードリア
スペシャルランチ 2,050円 (税込2,255円)

やけど注意

辛口

Kashmir beef curry special lunch
カシ米尔ビーフカレー
スペシャルランチ 2,000円 (税込2,200円)

チャツネ

やけど注意

Grilled chicken special lunch
あつあつ鉄板チキングリル [ドミグラスバターソース]
スパイシーチキン

やけど注意

Grilled chicken special lunch
あつあつ鉄板チキングリル
スペシャルランチ 1,800円 (税込1,980円)

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 1,650円 (税込1,815円)

De Cecco

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch
国産豚ときのこのボルチーニクリームソースのスパゲッティ
スペシャルランチ 1,750円 (税込1,925円)

De Cecco

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

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

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

本日の料理・スープ・ライス 980円 (税込1,078円)		ランチドリンク付 プラス330円 (税込363円) ※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。
ランチのライスは下記に替えられます。 英国風パン グリーンサラダ	ランチスープは プラス300円 (税込330円)で オニオンラタンスープに替えられます →	
国産豚 (ポーク) Grilled domestic pork with special yakiniku sauce & spring rolls lunch 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ 火 TUE 水 WED 金 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		
月 MON Domestic pork with black vinegar sauce & multi grain rice lunch 国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ 木 THU 金 FRI Fried hamburger steak & grilled chicken lunch ハンバーグフリット&グリルチキンランチ		

PORK

国産豚 (ポーク) 黒酢 雑穀ごはん Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch 国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ スープ付 1,380円 (税込1,518円)	国産豚 (ポーク) TSC ※唐成前のグラム数です。 Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch 国産豚バークロースステーキランチ ジンジャーバターソース スープ・ライス付 1,380円 (税込1,518円)
--	--

CURRY

PLANT-BASED MEAT KIKUVEGE ベジタブルカレーには、動物性食品を食用不使用しています。 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。 ミックス豆を使った、ヴィーガンカレーは、大豆が主成分のため、使用していません。 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)	やけど注意 辛口 Kashmir beef curry lunch カシミールビーフカレーランチ サラダ付 1,530円 (税込1,683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わります	プレミアムプチデザートセット プラス450円 (税込495円) スイートポテトクリームのブリュレ仕立て
--	---	---	--

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 & Kashmir 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。