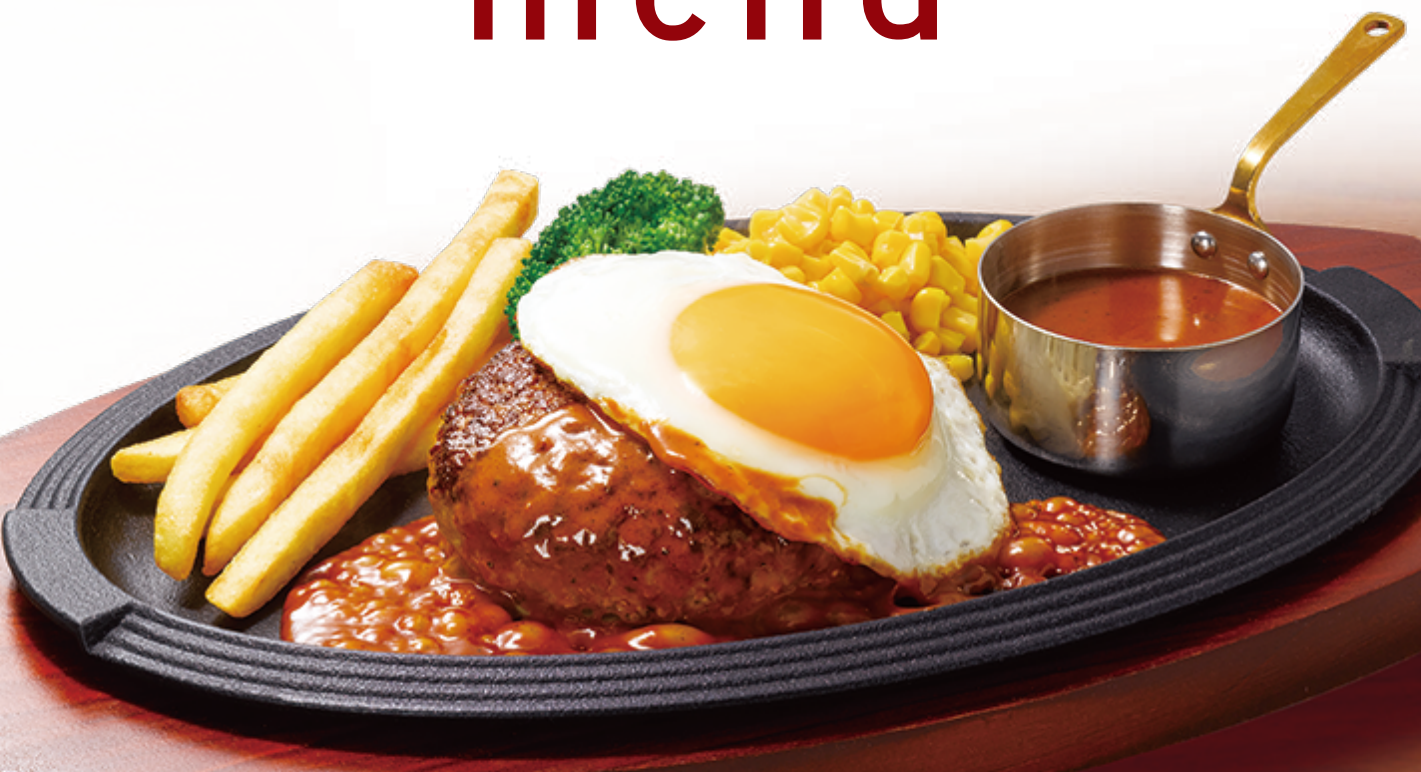


LUNCH menu



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。
- ・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」
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

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

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

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

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

2,680円(税込 2,948円)

Served from the US
100
グラム

やけど注意

※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
& ガーリックピラフランチ**

ドミグラスバーナーソース

スープ付

2,680円(税込 2,948円)

Served from the US
100
グラム

やけど注意

※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)

Served from the US
100
グラム

ピーナッツオイル
ドレッシング

※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。

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

※写真中のグラム数です。

ソースは2種類からお選びいただけます

Black × Black hamburger steak lunch

黒×黒ハンバーグランチ

スープライス付 1,580円(税込1,738円)

黒毛和牛・国産黒豚

NEW 粗挽き感 UP 新配合

やけど注意

Brown butter sauce with black pepper

ブラウンバターソース
目玉焼き付

やけど注意

NEW 祖伝き感 UP 新配合

HAMBURGER STEAK



170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

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 **1,130円(税込1,243円)**



170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

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 **1,430円(税込1,573円)**

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

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

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)

Black × Black hamburger steak special lunch
黒×黒ハンバーグ* (ソースは2種類からお選びいただけます)
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)

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)
スペシャルランチ 1,950円 (税込2,145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)

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)

Grilled chicken special lunch
あつあつ鉄板チキングリル (ドミグラスパターソース)
スペシャルランチ 1,800円 (税込1,980円)

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)

Japanese western lunch (served with main dish, soup and rice)		ライス少なめ 承ります
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)
本日の料理・スープ・ライス	ランチドリンク付 プラス330円(税込363円)	
980円(税込1,078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 オニオングラタンスープに替えられます 	
	火 TUE 水 WED	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
国産豚 (コース) 	木 THU 金 FRI	
月 MON Grilled domestic pork with special yakimiku sauce & spring rolls lunch 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ		チキンカツ南蛮ソースランチ



PLANT-BASED MEAT
NIKUVEGE

ベントブルカレーには、動物性食品を直接使用していませんが、キッチン内で、調理器具・揚げ油は動物性食品の調理と共用しています。

ニクベジを頂上デザート・デザート・デザートに使用しています。

※サラダの成分とベントブルは、主に生きたままに使用されています。

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

NIKUVEGE

ベントブルカレー・雑穀ごはんランチ

サラダ付 1,530円(税込1,683円)

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)

オニオンソング



ランチドリンクセット

プラス 330円(税込363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 1,530円(税込1,683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

小さいなスイートポテ



プレミアムプチデザートセット

プラス 450円(税込495円)

季節のプチデザートセット
プラス併用で季節のプチデザートに替えられます

スイートポテトクリーム
のプリュレは立て

