

Grand Menu



店舗により価格が異なります。
マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

Hospitality Restaurant

Royal Host

Alcohol

お料理との組み合わせをお楽しみください。

 フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

DOURTHE
BORDEAUX



Full bottle Wine

ボルドー ボー・メヌ ブラン

 フルボトル (750ml)

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円 (税込 2,178円)

フレッシュな果実味といきいきとした酸のバランスが良い白ワインです。

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

 フルボトル (750ml)

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

1,980円 (税込 2,178円)

華やかな香りと、しなやかなタンニンが心地よい赤ワインです。

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Mini bottle Wine



Casillero del Diablo

カッシェロ・デル・ディアブロ

ミニボトル (250ml)

シャルドネ

 880円 (税込 968円)

Casillero del Diablo

カッシェロ・デル・ディアブロ

ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

 880円 (税込 968円)

Sparkling Wine



ANGEAILE

アンジュエール ノワール

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
味わいのスパークリングワイン

ハーフボトル (375ml)

※グラス約3杯分

1,180円 (税込 1,298円)



House Wine



ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

 Bianco  Rosso

  デキャンタ

※グラスワイン約4杯分

1,480円 (税込 1,628円)

  グラスワイン

430円 (税込 473円)



Beer



一番搾り

キリン一番搾り生ビール

(小) 480円 (税込 528円)

(中) 730円 (税込 803円)



キリン
クラシックラガー
(中ビン)

780円 (税込 858円)



Non-alcoholic beer

KIRIN
GREEN'S FREE
グリーンズフリー
ALC.0.00%
ノンアルコール

キリン
グリーンズフリー
(334ml)

480円 (税込 528円)



Sake, Whisky soda & Lemon sour



Dassai 39

獺祭だっさい

純米大吟醸

磨き三割九分

(180ml)

1,230円 (税込 1,353円)

果実のように華やかに香り立ち、やさしい
甘みのあとに澄んだキレが広がる、
山口の銘酒。

獺祭



Whisky soda
ハイボール 陸

580円 (税込 638円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー

580円 (税込 638円)

※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。

-1- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

お料理にあわせて

PAIRING

おすすめペアリング

レッドキャベツのマリネが持つ爽やかな酸味は、瀬祭が持つリンゴや洋梨を思わせる華やかな吟醸香と同調し、お互いの余韻を何倍にも引き立てます。



レッドキャベツと2種のチーズ 480円 (税込528円)



瀬祭 だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
(180ml)

1,230円 (税込1,353円)

ボルドー ボー・メヌ ブランのいきいきとした酸味がシーフードの美味しさを引き立て、深みのある豊かなコクが、ボルチーニの芳醇な香りと見事に溶け合います。



海老のグリルとムール貝&
ボルチーニクリームのリゾット仕立て 2,580円 (税込2,838円)



ボルドー ボー・
メヌ ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン

白 フルボトル

1,980円 (税込2,178円)

ワインが持つカシスのような凝縮された果実味と豊かな渋味が、ハンバーグの脂をすっきりと流して旨みが強調されます。さらに、カベルネ種特有のスパイシーなニュアンスが、チキンのスパイス感と見事にシンクロします。



黒×黒ハンバーグ&スパイシーチキン

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,930円 (税込2,123円)



カッシェロ・
デル・ディアブロ
カベルネ・ソーヴィニヨン

赤 ミニボトル

880円 (税込968円)

ワインのまろやかな果実味とバニラのような上品な香りが、魚介の旨みや温野菜の甘みと優しく溶け合います。さらに、仕上げにレモンを搾れば、シャルドネが持つ柑橘の風味と見事に調和します。



海老・サーモン・ムール貝の
あっあっグリル〜温野菜添え〜

1,780円 (税込1,958円)



カッシェロ・
デル・ディアブロ
シャルドネ

白 ミニボトル

880円 (税込968円)

Onion Gratin Soup

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープ



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)

やけど
注意

砕いたオマール海老や魚介から
出汁をとった濃厚なクリームスープ。
ロイヤルホスト自慢の一品です。



Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
～BISQUE～

630円 (税込 693円)

やけど
注意



Creamy corn soup

コーンのポタージュ

480円 (税込 528円)

= 写真提供 西日本新聞社 =

Steak & Salad



※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and salad

アンガスサーロインステーキサラダ

2,580円 (税込 2,838円)

2種類のソースから選べます。

バルサミコソース

バルサミコ酢を煮詰めて濃縮した、
まろやかな甘みと酸味を持つソースで、
肉料理と相性抜群のソースです。

グレイビーソース

肉汁の旨みをベースに、ブイヨン・赤ワイン
などを加えた、ロイヤルホストオリジナルの
グレイビーソースです。



ピーナッツオイル
ドレッシング

バルサミコソース



Royal Host Kale salad with peanut oil dressing

ロイヤルホストのケールサラダ ピーナッツオイルドレッシング

630円 (税込 693円)

ピーナッツオイルに米酢やはちみつ、ごま油などを加えた、
ケールサラダ用に開発したドレッシング。ピーナッツや
はちみつのコクと風味がケールの味わいを深めます。



Royal Host Kale salad with Green Goddess dressing

ロイヤルホストのケールサラダ グリーンゴッドデスドレッシング

630円 (税込 693円)

ハーブの香り爽やかな、アメリカ生まれのクリーミーなドレッシング。
ケールとの相性も抜群で、ケールの風味がまろやかになり、
素材の味わいが引き立ちます。

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

Salad

Grilled domestic chicken breast salad

国産鶏むね肉のグリルチキンサラダ

1,380円(税込1,518円)

スパイシー
チキン

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

1,180円(税込1,298円)

Grilled salmon salad

グリルサーモンサラダ

1,480円(税込1,628円)

Royal Host Salad

ロイヤルホストサラダ

630円(税込693円)

3種類から選べるロイヤルホストのオリジナルドレッシング

コーンドレッシング

ビュレ状にしたコーンに、オニオンやガーリックを加えた、コーンの風味・甘味豊かなドレッシングです。2009年の初登場から定番化しました。

オニオンドレッシング

ソテーしたオニオンをベースにした、優しい甘味とさっぱり味のドレッシング。隠し味の醤油が野菜の美味しさを引き出します。

グリーンゴッデスドレッシング

1920年代にサンフランシスコで生まれたといわれるグリーンゴッデスドレッシングをアレンジした、ハーブの香り爽やかな、マヨネーズベースのドレッシング。お客様のご要望にお応えして復活しました。

Royal Host
Deli

ご自宅用もごさいます。
詳しくは係りの者にお尋ねください。
(一部お取り扱いのない店舗もございます)

Appetizer

〈組み合わせ例〉

ガーリックの風味が海老の甘みを引き立てる、
シンプルながら奥深い味わいの一皿です。

Garlic shrimp

ガーリックシュリンプ

780円 (税込858円)

さっぱり味にマリネしたレッドキャベツに、グリュイエール
チーズとエメンタールチーズを合わせました。

Red cabbage marinade with two cheeses

レッドキャベツと2種のチーズ

480円 (税込528円)

スペインで親しまれている、フライドポテトと半熟の目玉焼きの
組み合わせに、ガーリックソースとパプリカソースを合わせました。
卵を崩しながら全体によく絡めてお召し上がりください。

アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

ロメスコソース
(パプリカソース)

アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Spanish-style fries & egg

スパニッシュポテト

680円 (税込748円)

Fried chicken & onion rings

**フライドチキン
& オニオンリング**

1,280円 (税込1,408円)

Beer



キリン一番搾り生ビール

(小)480円 (税込528円)

(中)730円 (税込803円)



Non-alcoholic beer

KIRIN
GREEN'S FREE
グリーンズフリー
ALC.0.00%
ノンアルコール

キリン
グリーンズフリー
(334ml)

480円 (税込528円)



かぼちゃにミートソースとグラタンソースを合わせて
焼き上げた、スモールサイズのグラタンです。



やけど
注意

Pumpkin gratin
かぼちゃのグラタン

730 円 (税込 803 円)



Garlic shrimp
ガーリックシュリンプ

780 円 (税込 858 円)



Red cabbage marinade with two cheeses
レッドキャベツと2種のチーズ

480 円 (税込 528 円)



Garlic butter bread
ガーリックバターブレッド

340 円 (税込 374 円)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル

680 円 (税込 748 円)



Fried chicken
フライドチキン

630 円 (税込 693 円)



アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト

480 円 (税込 528 円)

Sake



獺祭だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分

(180ml)

1,230 円 (税込 1,353 円)

果実のように華やかに香り立ち、やさしい
甘みのあとに澄んだキレが広がる、
山口の銘酒です。



Whisky soda
ハイボール 陸

580 円 (税込 638 円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー

580 円 (税込 638 円)

Whisky soda & Lemon sour

Black×Black Hamburger Steak

黒×黒ハンバーグ 黒毛和牛・国産黒豚

ハンバーグの肉汁を、ソースとよくからめてお楽しみください。

ロイヤルホストのブラウンバターソース
ドミグラスソースをベースに、生クリームと
白ワインで味わいに奥行きを加えた、
ロイヤルホスト伝統のソースです。

Black × Black hamburger steak 黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース目玉焼き付

250g 1,880円 (税込2,068円)

※焼成前のグラム数です。

190g 1,480円 (税込1,628円)

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

ロイヤルホストのガーリッククリームソース
ロイヤルホストが誇るガーリッククリームソース。
芳醇な香りと深いコクがハンバーグを
引き立てます。

Black × Black hamburger steak 黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

250g 1,880円 (税込2,068円)

※焼成前のグラム数です。

190g 1,480円 (税込1,628円)

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

190g

手仕込み
海老フライ

※焼成前のグラム数です。

Black×Black hamburger steak & fried prawn
with shrimp and chicken macaroni gratin
黒×黒ハンバーグ&
手仕込み海老フライと
海老とチキンの
マカロニグラタン

ブラウンバターソース

2,280円 (税込2,508円)

やけど
注意

190g

※焼成前のグラム数です。

Black×Black hamburger steak & grilled spicy chicken

黒×黒ハンバーグ
&スパイシーチキン

ブラウンバターソース目玉焼き付

1,930円 (税込 2,123円)

やけど
注意

スパイシー
チキン

Royal Host Hamburger Steak

ロイヤルホストハンバーグ

ソースとの相性を追求したクラシックテイストの合挽ハンバーグ。
肉汁をソースとよくからめてお楽しみください。

170g

ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

Steak from the U.S.
★ 100 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Hamburger steak & Angus sirloin steak-Demiglace butter sauce-
ハンバーグ&アンガスサーロインステーキ

ドミグラスバターソース

3,330円 (税込3,663円)

170g

ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

Hamburger steak with fried prawn
& crab cream croquette
-Demiglace sauce-

ハンバーグ
&手仕込み海老フライと
紅ずわい蟹のクリームコロッケ

ドミグラスソース

1,780円 (税込1,958円)

やけど
注意

手仕込み
海老フライ

170g

ハンバーグ

※焼成前の
グラム数です。

やけど
注意

Beef stew hamburger steak
ビーフシチューハンバーグ
1,930円 (税込2,123円)

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 & soy sauce-
あっあ鉄板 和風ハンバーグ おろし大根ソース
1,080円 (税込1,188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。

お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛りプラス50円(税込55円))

パンはプラス60円(税込66円)で
ガーリックバターブレッドに替えられます。

ライスセット

ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス640円 (税込704円)
平日ランチタイム 580円 (税込638円)

スープ・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス890円 (税込979円)
平日ランチタイム 830円 (税込913円)

オニオングラタンスープセット ライス付

オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス940円 (税込1,034円)
平日ランチタイム 880円 (税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円 (税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円 (税込1,430円)

サイドオーダー

ライス
280円 (税込308円)

ライス(大)
330円 (税込363円)

英国風パン
280円 (税込308円)

ガーリックバター
ブレッド
340円 (税込374円)

雑穀ごはん(160g)
キヌア・チアシードetc入り
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)



選べるアイス



バニラ
ブルボン



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

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



スイートポテトとバニラブルボン

Black Angus Steak

チャブロイラーで焼き上げる、ロイヤルホスト自慢のステーキ。
高火力で焼き上げることで、余分な脂を落としつつ、
表面は香ばしく、中はジューシーに仕上げています。



Steak from the US
★ 450 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

Black Angus sirloin steak

450g 厚切りワンポンドステーキ

6,280 円 (税込 6,908 円)

450gステーキのソースは

だし醤油

+

下記の3種より
1種類選べます

Steak from the US
★ 225 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。



Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

やけど
注意

Black Angus sirloin steak

225g アンガスサーロインステーキ

3,930 円 (税込 4,323 円)

お好みで3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

香り引き立つ

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish sauce

さっぱりと

おろし大根ソース

肉の鮮度と旨味を保つため、店舗でブロック肉から切り出し、高火力のチャブロイラーで焼き上げる。長年にわたり守り続けてきたロイヤルホストのステーキへのこだわりです。牛肉を美味しく育てるとうもろこし栽培が盛んな、コーンベルト地域のネブラスカ州やアイオワ州など、米国中西部産ブラックアンガスビーフをお届けします。



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。

お得なお食事セット

(ライス少なめ承ります、大盛りプラス50円(税込55円))

パンはプラス60円(税込66円)で
ガーリックバターブレッドに替えられます。

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンク



プラス640円(税込704円)
平日ランチタイム 580円(税込638円)

スープ・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
ドリンク



プラス890円(税込979円)
平日ランチタイム 830円(税込913円)

オニオングラタンスープセットライス付

オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンク



プラス940円(税込1,034円)
平日ランチタイム 880円(税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円(税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円(税込1,430円)

サイドオーダー

ライス

280円(税込308円)

ライス(大)

330円(税込363円)

英国風パン

280円(税込308円)

ガーリックバター
ブレッド

340円(税込374円)

雑穀ごはん(160g)

キヌア・チアシード等入り

330円(税込363円)



-9- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

手仕込み海老フライ

やけど注意

ガーリッククリームソース

手仕込み海老フライ

お好みで3種のソースよりお選びください

Black Angus sirloin steak with fried prawn & crab cream croquette

アンガスサーロインステーキ

&手仕込み海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

写真のステーキは225gです。

※焼成前のグラム数です。

225g

4,530円 (税込4,983円)

100g

2,580円 (税込2,838円)

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the US

100グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど注意

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf

100gアンガスサーロインステーキ&ガーリックピラフ

ドミグラスバターソース

2,680円 (税込2,948円)

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf special

100gアンガスサーロインステーキ&ガーリックピラフ

スペシャルセット

3,940円 (税込4,334円)

平日ランチタイム 3,880円 (税込4,268円)

サラダ

キャロットムースとコンソメジュレ

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク

スペシャルセットのプチデザートは

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。

〈組み合わせ例〉

選べるプチデザート

選べるアイス

バニラブルボン

カシスクリーム

ベルギーチョコレート

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

プラス450円 (税込495円)

スィートポテトクリームのブリュレ仕立て

スィートポテトとバニラブルボン

お得なお食事セット

スープセット

コーンのポタージュ

ドリンク

プラス790円 (税込869円)

平日ランチタイム 730円 (税込803円)

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ

ドリンク

プラス840円 (税込924円)

平日ランチタイム780円 (税込858円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ

選べるプチデザート

ドリンク

プラス1,050円 (税込1,155円)

平日ランチタイム990円 (税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ

キャロットムースとコンソメジュレ

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク

プラス1,260円 (税込1,386円)

平日ランチタイム 1,200円 (税込1,320円)

ドリンクセット

プラス

450円 (税込495円)

平日ランチタイム

330円 (税込363円)

-10-



Pork Cutlet

ロイヤルホストのロースかつは、肉の鮮度とジューシーさを保つために店舗で豚肉をブロック肉から切り出し、一枚一枚丁寧にパン粉をつけて揚げています。

ロイヤルホストの手仕込みロースかつ



Hokkaido Pork
ゆめの大地

120g

※焼成前のグラム数です。

Domestic pork loin cutlet meal

ロースかつ膳 特製かつソース

ごはん・味噌汁・漬物付

1,680円 (税込1,848円)



Hokkaido Pork
ゆめの大地

120g

※焼成前のグラム数です。

Domestic pork loin cutlet meal

ロースかつ膳 ドミグラスソース

ごはん・味噌汁・漬物付

1,780円 (税込1,958円)



Hokkaido Pork
ゆめの大地

120g

※焼成前のグラム数です。

Domestic pork loin cutlet meal

ロースかつ膳 おろし大根ソース

ごはん・味噌汁・漬物付

1,680円 (税込1,848円)

ロイヤルホストのこだわり素材「ゆめの大地」

北海道生まれのブランド豚「ゆめの大地」は、4種類の品種を掛け合わせた日本オリジナルの四元豚です。農場で丁寧に育てられた豚肉は、きめ細やかな肉質と口どけのよい脂身が特長。やわらかな食感と、噛むほどに広がる旨みをお楽しみください。



Hokkaido Pork
ゆめの大地

※写真はイメージです。



ロイヤルホストの海老フライは、
店舗で一本一本、丁寧に衣を
つけて揚げています。

洋風お膳

手仕込み海老フライ

洋食の人気フライを一皿に盛り合わせ
ました。タルタルソースはお好みで、蟹
クリームコロッケはドミグラスソースで
お楽しみください。



Assorted deep fried seafoods meal

シーフードミックスフライ膳

手仕込みエビフライ
岡山県邑久町虫明産牡蠣フライ
紅ずわい蟹のクリームコロッケ
ごはん・味噌汁・漬物付

2,180円(税込2,398円)



岡山県邑久町
虫明産 牡蠣

和風お膳

気仙沼産メカジキ

宮城県気仙沼港で水揚げされた
メカジキを香ばしくグリルし、オリジナルの
ジンジャーバターソースで仕上げました。



岡山県邑久町
虫明産 牡蠣



Grilled swordfish with ginger sauce & fried oysters meal

気仙沼産メカジキのしょうが焼きと虫明産牡蠣フライ膳

メカジキのグリル、岡山県邑久町虫明産牡蠣フライ
ごはん・味噌汁・漬物付

2,280円(税込2,508円)

Grilled swordfish with ginger sauce meal

気仙沼産メカジキのしょうが焼き膳

メカジキのグリル
ごはん・味噌汁・漬物付

1,830円(税込2,013円)



海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物
MSC認証
www.msc.org/jp
MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関する
MSCの環境基準に則り、第三者に認証された
漁業で獲られたものです。msc.org

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。

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



Grilled Pork

ポークロースステーキに、海老フライ、蟹クリームコロッケ。王道の洋食メニューを贅沢に盛り合わせた、ロイヤルホストおすすめの一皿です。

手仕込み
海老フライ

Hokkaido Pork
ゆめの大地

180g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Domestic pork loin steak with fried prawn
& crab cream croquette

国産ポークロースステーキと手仕込み海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

ジンジャーバターソース

1,980円 (税込 2,178円)

Hokkaido Pork
ゆめの大地

180g

※焼成前のグラム数です。

Domestic pork steak
with ginger butter sauce
国産ポークロース
ステーキ

ジンジャーバターソース

1,380円 (税込 1,518円)

Beef Stew

手仕込み
海老フライ

ピーナッツオイル
ドレッシング

バターブレッド

Beef stew with fried prawn & crab cream croquette

ビーフシチューと手仕込み海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケプレート

2,680円 (税込 2,948円)

Seafood



やけど
注意

Sizzling grilled shrimp, salmon and mussels with warm vegetables
海老・サーモン・ムール貝のあっあつ Grill~温野菜添え~

1,780円 (税込1,958円)

Chicken



やけど
注意

Grilled chicken
あっあつ鉄板チキングリル **ドミグラスバターソース**

1,230円 (税込1,353円)

スパイシー
チキン

Grilled chicken special

あっあつ鉄板チキングリル
スペシャルセットライス付

2,590円 (税込2,849円)

平日ランチタイム 2,530円 (税込2,783円)

〈組み合わせ例〉

キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク

スペシャルセットのプチデザートは
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。



選べる
プチデザート



選べるアイス

- バニラブルボン
- カシスクリーム
- ベルギーチョコレート
- 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

プラス450円 (税込495円)



スイートポテトクリームブリュレ仕立て



スイートポテトとバニラブルボン

黒蜜

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。

お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛りプラス50円 (税込55円))

パンはプラス60円 (税込66円) で
ガーリックバターブレッドに替えられます。

ライスセット

ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス640円 (税込704円)
平日ランチタイム 580円 (税込638円)

スープ・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス890円 (税込979円)
平日ランチタイム 830円 (税込913円)

オニオングラタンスープセット ライス付

オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
ドリンク



プラス940円 (税込1,034円)
平日ランチタイム 880円 (税込968円)

スペシャルセットライス付

サラダ
キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,360円 (税込1,496円)
平日ランチタイム 1,300円 (税込1,430円)

サイドオーダー

ライス
280円 (税込308円)

ライス(大)
330円 (税込363円)

英国風パン
280円 (税込308円)

ガーリックバター
ブレッド
340円 (税込374円)

雑穀ごはん(160g)
キヌア・チアシードetc入り
330円 (税込363円)





Pasta

ガーリック
バターブレッド

海老(ガンベリ)と濃厚な
トマトクリームソースのスパゲッティです。
残ったソースはガーリックブレッドに
つけて最後までお楽しみください。



Spaghetti gamberi in tomato cream sauce

ガンベリ(海老)とトマトクリームの
スパゲッティ※ガーリックバターブレッド(ハーフ)付

1,780円(税込1,958円)

追加 ガーリックバターブレッド(ハーフ)

150円(税込165円)

スパゲッティの定番、ボロネーゼを
ロイヤルホストスタイルで。



Bolognese spaghetti with eggplant

ナスと挽き肉のボロネーゼのスパゲッティ

1,230円(税込1,353円)

〈組み合わせ例〉

パルミジャーノ・レッジャーノとポルチーニ茸、ぶなしめじ、
舞茸の香り、旨みが広がるスパゲッティです。



Porcini cream spaghetti
with domestic pork and mushrooms

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

1,330円(税込1,463円)

お得なお食事セット

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。

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ
ドリンク



プラス840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,050円(税込1,155円)
平日ランチタイム 990円(税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ
キャロットムースと
コンソメジュレ
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

ドリンクセット

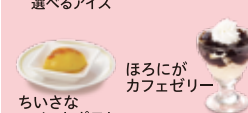
プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



プチ・ハッピーデザートセット

プラス200円(税込220円)

バナナブルボン
カシスクリーム
ベルギーチョコレート
塩キャラメル
選べるアイス



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

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



スイートポテトとバナナブルボン

-15- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

ガーリック
バターブレッド

Gathering Platter

アメリカで親しまれている定番料理、チキンパルメザンをロイヤルホストスタイルで。チーズとパン粉をまとわせた鶏むね肉をオーブンで焼き上げました。お好みでタバスコをかけて、味わいの変化をお楽しみください。

Chicken Parmesan

チキンパルメザン

1,880円 (税込 2,068円)

〈組み合わせ例〉

ピーナッツオイル
ドレッシング

アトランティックサーモンのグリルと牡蠣フライに、ドミグラスバターソースで洋風に仕立てた雑穀ごはんを合わせました。

雑穀
ごはん

岡山県邑久町
むしあげ
虫明産 牡蠣

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた水産物
MSC認証
www.msc.org/jp
MSC-C-65949

このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

Grilled Atlantic salmon, fried oysters & multigrain rice

アトランティックサーモンのグリルと牡蠣フライ&雑穀ごはん

2,580円 (税込 2,838円)

Risotto

ピーナッツオイル
ドレッシング

細かくカットしたカリフラワーを米飯に見立てたカリフラワーライスと雑穀米を合わせ、ポルチーニクリームソース、バター、パルミジャーノ・レッジャーノでリゾット風に仕立てました。添えたベーコンがシーフードの味わいを引き立てます。

Grilled shrimp, mussels & cauliflower rice risotto in porcini cream

海老のグリルとムール貝&ポルチーニクリームのリゾット仕立て

2,580円 (税込 2,838円)



ロイヤルホストのハウスワイン
イタリア産 白 Bianco 赤 Rosso



白 赤 グラスワイン
430円 (税込 473円)



白 赤 デキャンタ (グラスワイン
約4杯分)
1,480円 (税込 1,628円)

ポルチーニクリームの リゾット仕立て

カリフラワーライスと雑穀米を使い、ポルチーニクリームソース、バター、パルミジャーノ・レッジャーノでリゾット風に仕立てました。



※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。

Omelet Rice



オニオン
ドレッシング

手仕込み
海老フライ

Royal Host omelet rice with Demiglace sauce, fried prawn & crab cream croquette
ロイヤルホストオムライスと ドミグラスソース
手仕込み海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロッケ
1,930円(税込2,123円)

じっくり煮込んだロイヤルホスト伝統のビーフシチューを、
人気のオムライスとともに楽しむ贅沢な一品です。



Omelet rice with beef stew
ビーフシチューオムライス
1,980円(税込2,178円)



Royal Host omelet rice with hashed beef sauce
ロイヤルホストオムライス ハッシュドビーフソース
1,230円(税込1,353円)

Royal Host omelet rice special

ロイヤルホストオムライス スペシャルセット

2,490円(税込2,739円)

平日ランチタイム 2,430円(税込2,673円)

サラダ

キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

スペシャルセットのプチデザートは
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。

〈組み合わせ例〉



選べる
プチデザート



選べるアイス

- バニラブルボン
- カシスクリーム
- ベルギーチョコレート
- 塩キャラメル



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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



スイートポテトとバニラブルボン

お得なお食事セット 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。

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円(税込869円)
平日ランチタイム 730円(税込803円)

オニオングラタンスープセット

オニオングラタンスープ
ドリンク



プラス 840円(税込924円)
平日ランチタイム 780円(税込858円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,050円(税込1,155円)
平日ランチタイム 990円(税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ
キャロットムースとコンソメジュレ
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円(税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円(税込1,320円)

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



-17- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

Doria

海老やイタヤ貝といった食材を使い、ベシヤメルソース・アメリカヌソース・モルネソースの3種のソースで仕上げた、味わい豊かなシーフードドリアです。

ROYAL seafood doria

ロイヤルのシーフードドリア

1,580円(税込1,738円)

やけど
注意



やけど
注意

コスモドリアはコスモポリタンの意味で、バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、海老といった野、山、海などの様々な食材を使ったドリアという意味で名付けられました。

Cosmopolitan doria

コスモドリア

1,180円(税込1,298円)

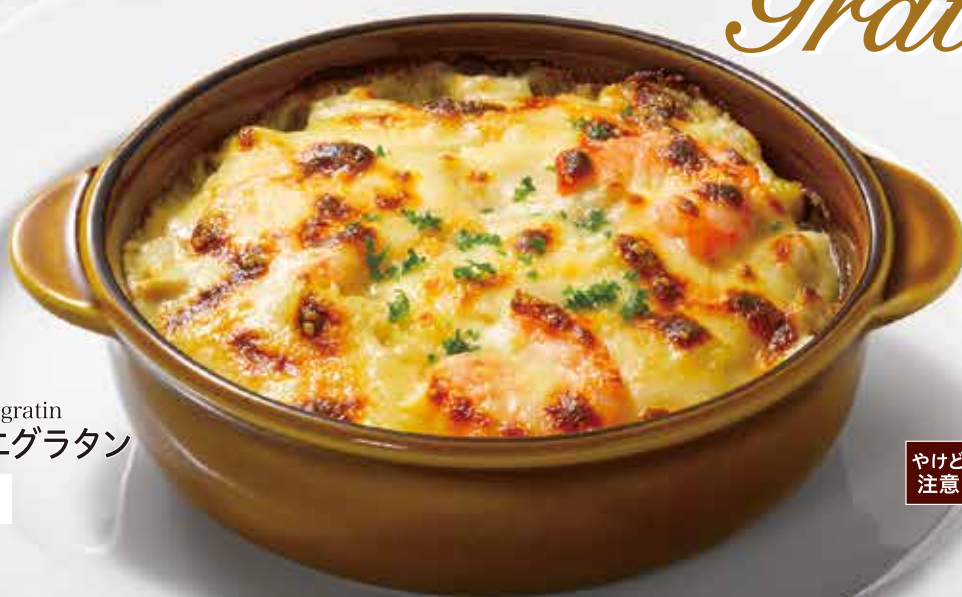
Gratin

Shrimp and chicken macaroni gratin

海老とチキンのマカロニグラタン

1,080円(税込1,188円)

やけど
注意



Shrimp and chicken macaroni gratin special
海老とチキンのマカロニグラタン
スペシャルセット

2,340円(税込2,574円)

平日ランチタイム 2,280円(税込2,508円)

サラダ
キャロットムースと
コンソメジュレ
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

スペシャルセットのプチデザートは
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。

〈組み合わせ例〉



Asian Rice

ガパオライスとグリーンカレーの絶妙な
マッチングをお楽しみください。
グリーンカレーは、1990年のカレーフェアで
初登場した、ロイヤルホストでは歴史あるメニューです。

※写真はイメージです。背景のスパイス・ナンブラー等は
別添えでの提供はございません。



辛口

Gapao rice & green curry
ガパオライス&グリーンカレー

1,980円(税込2,178円)

タイ料理でおなじみの
ガパオライスを
ロイヤルホストスタイルに
アレンジ。

Royal Host gapao rice
ロイヤルホストの
ガパオライス

1,380円(税込1,518円)



Hokkaido Pork
ゆめの大地

黒酢

雑穀
ごはん

かぼちゃやパプリカなどの
彩り野菜と一緒に。

Domestic pork and vegetables with
black vinegar sauce & multigrain rice
国産豚と彩り野菜の
黒酢ソース&雑穀ごはん

1,380円(税込1,518円)



Curry



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

動物性食品を使用していない
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。
※NIKUVEGEは植物性食品です。

ヴィーガンカレーソース
ミニトマト*
レッドキャベツマリネ
ナス*
パプリカ*
ブロッコリー
かぼちゃ*
コーン
舞茸*
ぶなしめじ*
フライドオニオン

*揚げ調理をしています。

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc.入り)
彩り野菜ときのこ

植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ) を使用したメニューです

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

NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,480円 (税込1,628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。

昭和40年代誕生

伝統のカレー

チャツネ

Beef Java curry
ビーフジャワカレー

1,280円 (税込1,408円)

チャツネ

やけど
注意

辛口

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー

1,630円 (税込1,793円)

お得なお食事セット

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。

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 790円 (税込869円)
平日ランチタイム 730円 (税込803円)

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,050円 (税込1,155円)
平日ランチタイム 990円 (税込1,089円)

スペシャルセット

サラダ
キャロットムースと
コンソメジュレ
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク



プラス 1,260円 (税込1,386円)
平日ランチタイム 1,200円 (税込1,320円)

ドリンクセット

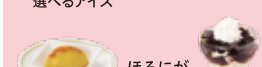
プラス
450円 (税込495円)
平日ランチタイム
330円 (税込363円)



プチ・ハッピーデザートセット

プラス 200円 (税込220円)

バナナブルボン
カシスクリーム
ベルギーチョコレート
塩キャラメル
選べるアイス



ちいさな
スイーツポテト

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
黒蜜



スイーツポテトとバナナブルボン

Pancake & French Toast

きめが細かく黄金色の焼き上がり。
コックが丁寧に一枚ずつ焼き上げます。

Pancakes パンケーキ

580円 (税込 638円)

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。



ホットファッジソースをパンケーキとバニラアイスにかけ、
ホイップクリームとともに楽しみください。

French Toast フレンチトースト

680円 (税込 748円)

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

Pancakes with hot fudge sauce ホットファッジソースの パンケーキ

1,130円 (税込 1,243円)



グリーンゴッデスドレッシング



フライドチキンとワッフルにメープルシロップを合わせた、
主にアメリカ南部で親しまれている定番料理を、
ワッフルをフレンチトーストに代えて
ロイヤルホストスタイルにアレンジしました。
甘味と塩味が織りなす絶妙な味わいをお楽しみください。



※パンケーキシロップ
をかけて
お召し上がり下さい。

Chicken and French toast スパイスチキン&フレンチトースト

1,630円 (税込 1,793円)

※アイスではなく、ホイップマーガリンを使用しています。

誕生して半世紀以上 ロイヤルのスイートポテト



写真はちいさなスイートポテトです。

プレミアム プチ デザートセット

プラス450円 (税込 495円)

スペシャルセットの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に替えられます。

カリッとキャラメリゼしたスイートポテトの
クリームとカシスクリームアイス・ブルーベリー
ソースと一緒に。



スイートポテトクリームのブリュレ仕立て

ほんのり温かいスイートポテトとバニラ
アイスクリームに、黒蜜ソースをかけた
和風仕立てのデザートです。

黒蜜



スイートポテトとバニラブルボン

Brunch Set

Grilled domestic chicken breast salad brunch

国産鶏むね肉のグリルチキンサラダランチセット
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

2,140円(税込2,354円)

オマール海老のクリームスープ付

2,240円(税込2,464円)

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

スパイシー
チキン

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オニオングラタンスープ

Black Angus sirloin steak and salad brunch

アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット
～英国風パン、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

3,340円(税込3,674円)

オマール海老のクリームスープ付

3,440円(税込3,784円)

ピーナッツオイル
ドレッシング

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オマール海老のクリームスープ



※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

グレービーソース

※写真はバルサミコソースです。

Sandwich

ハム

ベーコン

チキン

トマト

ロメインレタス

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。

ドリンクセット

プラス
450円(税込495円)
平日ランチタイム
330円(税込363円)



Clubhouse sandwich

ハムとベーコンとチキンのクラブハウスサンド

1,230円(税込1,353円)

※那覇国際通り店では季節デザートの販売はございません。

SWEET POTATO & MARRON SELECTION

～あなたはどちらがお好き?～

投票実施中

お好きなパフェに
投票しませんか?



お芋

セルフイーユ
レッドカラント
大学芋
十勝ぜんざい
白玉
シナモンパウダー
スイートポテトクリーム
塩キャラメルアイス
ホイップクリーム
カシスアイス
煎り玄米
バニラブルボン
ほうじ茶シロップ
赤えんどう豆
寒天

Rich aroma of roasted green
tea and sweet potato parfait

ほうじ茶香る
お芋のパフェ

1,380円(税込1,518円)

TEARTH
ペアリング

デカフェ
アールグレイ



栗

煎り玄米
レッドカラント
渋皮栗
マロンクリーム
カソナード
カスタード
カシスアイス
ホイップクリーム
ヨーグルト
カラメルビスケット
渋皮栗アイス
バニラブルボン
カシス&ラベンダー風味ゼリー

Chestnut brulee parfait
with cassis

カシスと楽しむ
栗のブリュレパフェ

1,480円(税込1,628円)

TEARTH
ペアリング

カモミール



お芋&栗

セルフイーユ
渋皮栗
大学芋
マロンクリーム
カシスアイス
カスタード
ホイップクリーム
カラメルビスケット
レッドカラント
スイートポテトクリーム
ブルーベリーソース

Autumn harvest parfait with
sweet potato and chestnut

お芋と栗の
秋色パフェ

1,080円(税込1,188円)

TEARTH
ペアリング

ほうじ茶



※駒沢パーククォーター店ではデザートプレート
の販売はございません。

販売時間 14時～18時

TEARTHペアリング ほうじ茶

ほうじ茶香るプチお芋あんみつ

セルフイーユ
煎り玄米
大学芋
赤えんどう豆
白玉
十勝ぜんざい
ほうじ茶シロップ
マロングラッセ・マドレーヌ
マロングラッセ・マドレーヌ
粉糖

TEARTHペアリング イングリッシュブレックファースト

お芋と栗のプチブリュレ

カソナード
スイートポテトクリーム
渋皮栗
カラメルビスケット
ホイップクリーム
栗とカシスのプチパフェ
渋皮栗
マロンクリーム
カシスアイス
ホイップクリーム
カシス&ラベンダー風味ゼリー

Sweet potato and chestnut
dessert plate with drink

お芋と栗の
デザートプレート
(ドリンク付)

1,880円(税込2,068円)

アートコースター 作品「コスモス」輪島賢太氏
ロイヤルホストのSDGsの取り組みとして季節デザートの
イメージに合わせてパラアーティストの作品とコラボ
レーションして作ったコースターです。『お皿の上のちいさな
美術館』をテーマにコースターとデザートをお楽しみください。
※コースターはなくなり次第終了いたします。



お芋と栗のデザートには
TEARTHとの
ペアリングがおすすめ
ドリンクセットは別料金です。

ほうじ茶

ほうじ茶の優しい味わいが、
お芋や栗の素材本来の味わいと
調和し、デザートの美味しさを
より引き立てます。



お芋と栗のデザートペアリングの
詳細は下記二次元コード
よりご覧ください。



Hot Fudge Sundae

Parfait

Yogurt Germany

カシスクリームアイス、ブルーベリーソース
ヨーグルトのハーモニー

- バニラ
ブルボン
- ベルギー
チョコレート

キャンディング
ピーカンナッツ

ホット
ファッジソース



Vanilla bourbon
バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラビーンズの繊細な
風味を楽しんでいただ
けます。



Belgian chocolate
ベルギーチョコレート
ベルギーチョコレートの
しっかりとした甘さとコクを
合わせもつ、なめらかな
味わいです。



Cassis cream
カシスクリーム
クリーミーな生クリームの
アイスクリームと甘酸っぱい
カシスソルベのコンビネー
ションが絶妙な美味しさです。

- カシス
クリーム
- バニラ
ブルボン

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
1,180円(税込1,298円)

Brulee

キャンディング
ピーカンナッツ

キャラメリゼ
バナナ

塩キャラメル
アイス

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
980円(税込1,078円)

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリー
Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
780円(税込858円)

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
880円(税込968円)

Double choice

Double-scoop ice cream
ダブルチョイスアイス 480円(税込528円)

好きなアイスを2つお選びください。



バニラブルボン

ベルギーチョコレート

カシスクリーム

塩キャラメル

〈組み合わせ例〉

ROYAL shiratama
and cream anmitsu
ロイヤルの
白玉クリームあんみつ
880円(税込968円)

黒蜜

DRINK BAR

お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット

350円(税込385円)以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス 平日ランチタイム
450円(税込495円) 330円(税込363円)

ドリンクのみのご利用

720円(税込792円)

＜お飲み物の種類は季節、地域によって変わる場合がございます。＞ ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

Hot Fudge Sundae

Parfait

Yogurt Germany

カシスクリームアイス、ブルーベリーソース
ヨーグルトのハーモニー

バニラ
ブルボン

ベルギー
チョコレート

キャンディング
ピーカンナッツ

ホット
ファッジソース



Vanilla bourbon
バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラビーンズの繊細な
風味を楽しんでいただ
けます。



Belgian chocolate
ベルギーチョコレート
ベルギーチョコレートの
しっかりとした甘さとコクを
合わせもつ、なめらかな
味わいです。



Cassis cream
カシスクリーム
クリーミーな生クリームの
アイスクリームと甘酸っぱ
いカシスソルベのコンビネー
ションが絶妙な美味しさで

カシス
クリーム

バニラ
ブルボン

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
1,180円 (税込1,298円)

Brulee

キャラメリゼ
バナナ

キャンディング
ピーカンナッツ

塩キャラメル
アイス

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
980円 (税込 1,078円)

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
880円 (税込 968円)

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリー

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
780円 (税込 858円)



Melon cream soda
メロンクリームソーダ
540円 (税込 594円)

Double choice

Double-scoop ice cream
ダブルチョイスアイス 480円 (税込528円)

お好きなアイスを2つお選びください。



バニラブルボン



ベルギーチョコレート



カシスクリーム



塩キャラメル



〈組み合わせ例〉



黒蜜

ROYAL shiratama
and cream anmitsu
ロイヤルの
白玉クリームあんみつ
880円 (税込 968円)

DRINK

パラダイストロピカル
アイスティー

コーヒー お替りできます

アイスコーヒー

カフェインレスコーヒー(ホットのみ)

紅茶

コカ・コーラ

お替りできます 480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

ジンジャーエール

100%オレンジ ジュース

100%アップル ジュース

ミルク (ホット)

ミルク (アイス)

煎茶

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

480円 (税込 528円)

390円 (税込 429円)



COFFEE

レインフォレスト・アライアンス認証農園の
コーヒー豆を100%使用

レインフォレスト・アライアンスマークは、コーヒーが
より持続可能な農法を使って栽培されたことを意味
しています。レインフォレスト・アライアンスに関する
詳しい情報は www.rainforest-alliance.org/lang/ja
をご覧ください。

SWEET POTATO & MARRON SELECTION



渋皮栗の
アイス
×
スイートポテト
クリーム

季節のプチデザート お芋と栗のプチパフェ

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
お芋と栗のプチパフェに替えられます。



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。



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に則り、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

- ・当店のお米は、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。

サラダに使用しているフレッシュ野菜は「国産※」です

- 野菜分類は、日本食品標準成分表(八訂)増補2023に則っています。
 - ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。
 - 野菜の内容は季節により変更する場合がございます。
- ※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。



※写真はイメージです。



「mottECO(モtteco)」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(33円)頂戴いたします

栄養成分・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(29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。

