Grand Menu



Hospitality Restaurant
Royal Host

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」

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



Full bottle Wine



ボルドー ボー・メーヌ ブラン

白 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・メーヌ ルージュ

赤 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
白 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
赤 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
白 Bianco 赤 Rosso

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）

白赤 グラスワイン
430円（税込473円）



Beer

KIRIN'S PRIME BREW FIRST PRESS KIRIN 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。



Whisky soda
ハイボール 陸
580円（税込638円）



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。

 ◆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、獺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）



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）

ボルドー ボー・メーヌ 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、ポ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&
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）



ボルドー ボー・
メーヌ 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。



やけど注意

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。



やけど注意

海老・サーモン・ムール貝の
あつあつグリル～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



1954年(昭和29年)マリリン・モンロー(写真左)が新婚旅行で来日し、ロイヤルホストの原点であるレストラン「ロイヤル中洲本店」(福岡)に来店された際、オニオングラタンスープをお気に召されたという逸話が残っています。

＝ 写真提供 西日本新聞社 ＝

やけど注意

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

Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ ～BISQUE～
630円（税込693円）



Creamy corn soup
コーンのポタージュ
480円（税込528円）

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。

Steak&Salad

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。



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。

ロイヤルホストのケールサラダ
2018年の登場以来、ロイヤルホストの定番となったサラダです。苦味が少なく、生でも加熱しても美味しい国産「カリーノケール」を使用し、素材の持ち味を活かして仕立てました。



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ィなドレッシング。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。

※ドレッシングをお選びいただけるのは単品ケールサラダのみです。

◆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。

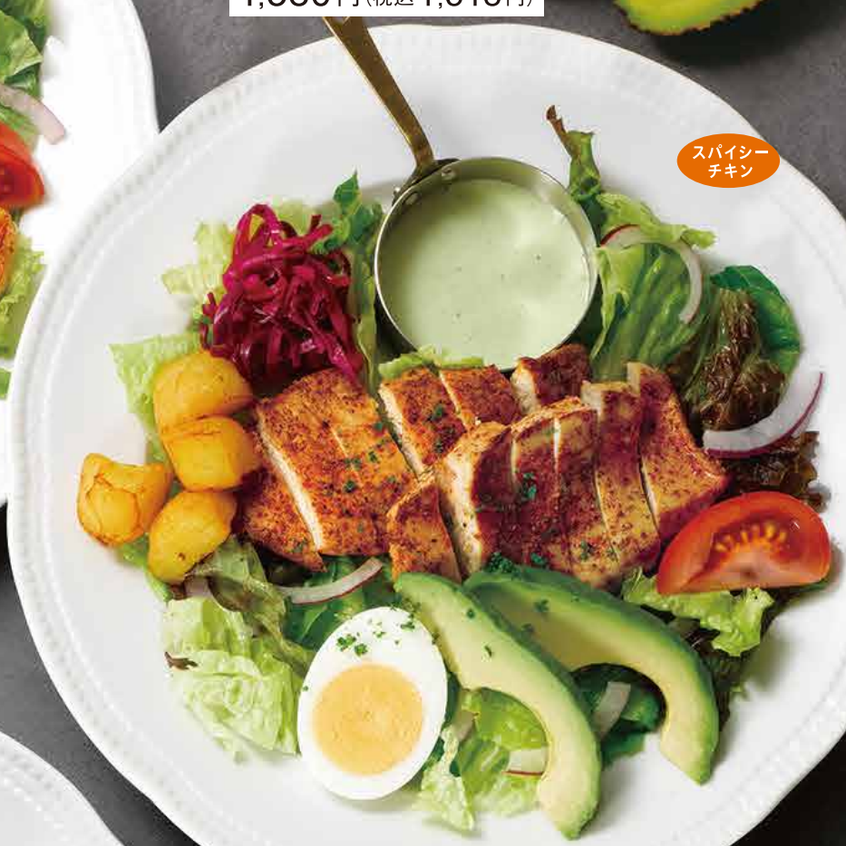
Salad

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



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）



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

ピ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

ご自宅用もございます。
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）



Spanish-style fries & egg
スパニッシュポテト
680円（税込748円）

アイオリクリームソース（ガーリックマヨネーズ）



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

KIRIN'S PRIME BREW FIRST PRESS
KIRIN 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）



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）



◆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。



Pumpkin gratin
かぼちゃのグラタン
730円（税込803円）
※食器は写真と異なる場合がございます。



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）



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）



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 & Lemon sour



Whisky soda
ハイボール 陸
580円（税込638円）



お酒（さけ）
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。

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

◆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。※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。

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。



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）

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）



Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,930円（税込2,123円）



Japanese-style hamburger steak~Grated daikon radish & soy sauce~

あつあつ鉄板 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

チャー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。

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

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、高火力のチャー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etc入り
330円（税込363円）





◆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



ガーリッククリームソース

やけど注意

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）



スイートポテトクリームのブリュレ仕立て



黒蜜

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）





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。



※写真はイメージです。

 ◆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。



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）

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。





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 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。



Hokkaido Pork ゆめの大地　180g
※焼成前のグラム数です。

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



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）

 ◆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。

Seafood



Sizzling grilled shrimp, salmon and mussels with warm vegetables

海老・サーモン・ムール貝のあつあつグリル~温野菜添え~

1,780円（税込1,958円）

Chicken



Grilled chicken

あつ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）

Grilled chicken special

あつ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〉

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



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のブリュレ仕立て



スイートポテトとバニラブルボン

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
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）



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）



 ◆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。

Gathering Platter

ガーリック
バターブレッド

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（おく）
虫明（むしあげ）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



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



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

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）



 ◆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、
ベシャメルソース・アメリケーヌソース・
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

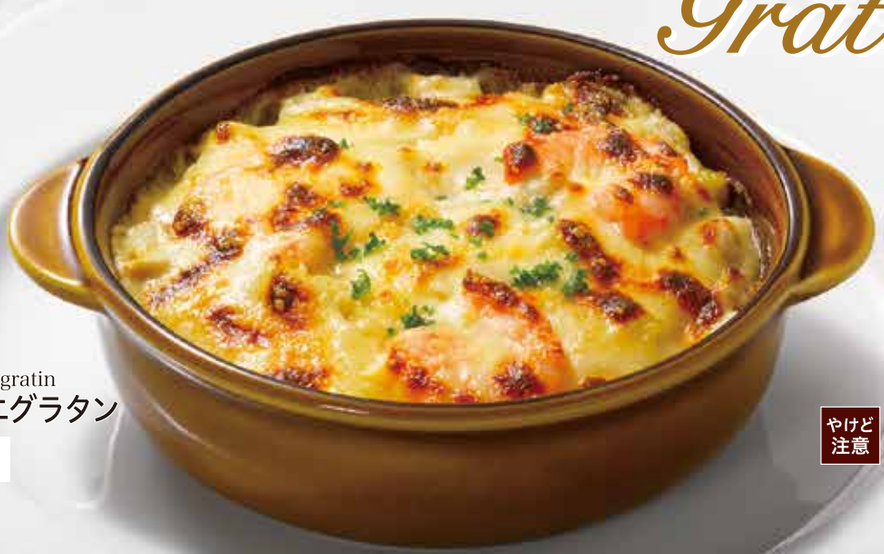


やけど注意

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

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

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。



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
彩り野菜とご一緒に。



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）

 ◆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。

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



Beef Java curry

ビーフジャワカレー

1,280円(税込1,408円)

伝統のカレー



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)



選べるアイス
- バニラプルボン
- 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)



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。



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。

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お楽しみください。



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



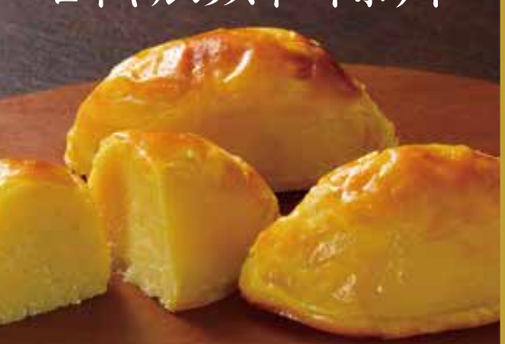
フライドチキンとワッフルにメープルシロップを合わせた、
主にアメリカ南部で親しまれている定番料理を、
ワッフルをフレンチトーストに代えて
ロイヤルホストスタイルにアレンジしました。
甘味と塩味が織りなす絶妙な味わいをお楽しみください。



※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ご一緒に。



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

 ◆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。

Brunch Set

Grilled domestic chicken breast salad brunch

国産鶏むね肉のグリルチキン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
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）

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

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

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〉

Steak from the US 100グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど注意

オマール海老のクリームスープ

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。

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）

※季節デザートメニュー最終ページをご確認ください。



バニラ ブルボン
ベルギーチョコレート

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー

ロイヤルホストのアイスは美味しさにこだわったベルギー産アイスを使っています。



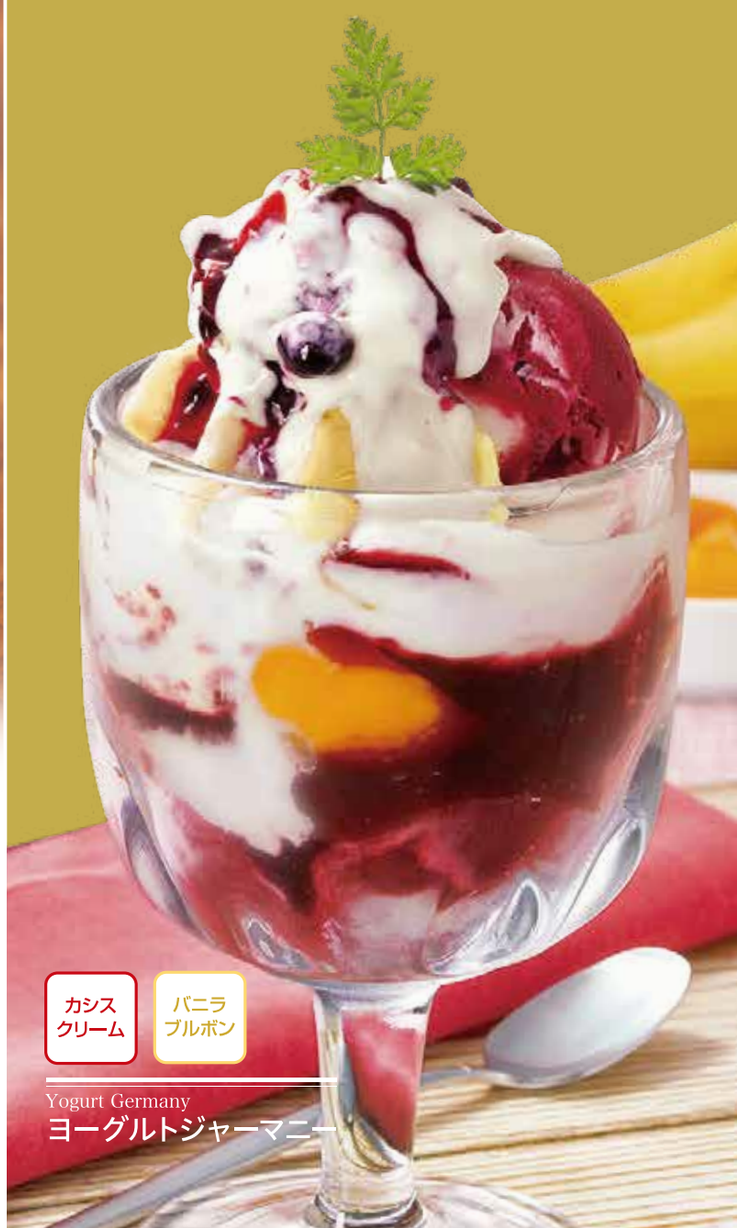
Vanilla bourbon
バニラブルボン
マダガスカル産
ブルボンバニラビーンズの
繊細な風味を楽しんでいただけます。



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

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー

 ◆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。

【ドリンクバー店舗用メニュー】※飯塚店は次ページをご覧ください。

Parfait

Hot Fudge Sundae



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



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。

YogurtGermany

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



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

Brulee



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）

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。





〈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）

DRINK BAR



お料理やデザートとご一緒に 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 450円（税込495円）
平日ランチタイム 330円（税込363円）

ドリンクのみのご利用
720円（税込792円）



バンホーテンココア
使用

＜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。

Parfait

Hot Fudge Sundae



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

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



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。



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

Brulee



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



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



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。




〈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）

DRINK

パラダイストロピカルアイスティー（お替りできます）	480円（税込528円）	ジンジャーエール	480円（税込528円）
コーヒー（お替りできます）	480円（税込528円）	100%オレンジ ジュース	480円（税込528円）
アイスコーヒー	480円（税込528円）	100%アップル ジュース	480円（税込528円）
カフェインレスコーヒー（ホットのみ）	480円（税込528円）	ミルク（ホット）	480円（税込528円）
紅茶	480円（税込528円）	ミルク（アイス）	480円（税込528円）
コカ・コーラ	480円（税込528円）	煎茶	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。

Winter Dessert Royal Collection



季節のプチデザート　プチショコラベリーパフェ

350円(税込385円)以上、
お食事をご注文のお客様対象

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
プチショコラベリーパフェに替えられます。**

Nov.25.2026

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。

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

・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

「mottECO（モッテコ）」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（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。

VEGETABLE OIL INK

Sep.16.2026.A

【季節デザートメニュー】

55 YEARS ANNIVERSARY

Hospitality Restaurant
Royal Host

Winter Dessert
Royal Collection

～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～



プロローグ

～冬の日の幻想～

ある冬の日、静かな書斎で暖炉にあたりながら深い椅子に腰掛け、
私はふと昔懐かしい絵本を手にとった。
幼い頃に母と暖炉の前で絵本を読んだ、寒い冬の日。
外は今にも雪が降り出しそうだが、心はなぜか温かく、
甘く優しい気持ちになった遠い記憶。
そんな思いに耽りながらロイヤルホストに赴き、デザートメニューを手にしたその時、
私は現実から幻想の世界へと歩みはじめた。

Winter Dessert Royal Collection ～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～

第1章：森の秘密

分厚いガラスの器のなか、
森の世界は薄暗くチョコレートで覆われている。
進みゆくと、大きな緑の木の下に眩しいほどに美しい
赤や紫色の果物の宝石や木の実が広がる。
天使が隠した宝物「森のジュエル」ではないだろうか。
深く、濃く。甘美な世界が広がる。
そして私は木の下に添えられた1通の手紙を手にした。

TEARTHペアリング［華やかさ］ ジャスミン



ジャスミンの爽やかな香りが、
ダークチェリー・チョコレートソースを
気品高く演出し、
チョコレートやバナナの濃厚さを
引き立て華やかに仕上げます。



キャンディングピーカンナッツ
ローストアーモンド
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリー
ダークチェリー・シロップづけ
バナナ
カラメルビスケット
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
バニラブルボン
チョコレートソース
ダークチェリー・チョコレートソース 温

Melting cherry chocolate parfait
森のジュエル ～とろけるチェリーショコラ～
1,530円（税込1,683円）

第2章：甘美な招待状

1通の手紙に触れた私は瞬く間に、深く、濃い
ショコラとキャラメルの香りに包みこまれた。幼い頃の香りの記憶。
それが、冬の甘美な世界への招待状「冬の便り」であることがわかった。
ひとロ、そしてひとロと甘美な世界へと続く、冬の扉が今、開かれた。

TEARTHペアリング［気品さ］ イングリッシュブレックファースト



イングリッシュブレックファーストの
ボディの強い味わいが、
キャラメルショコラの濃厚さを包み込み、
大人な味わいを演出します。



セルフィーユ
チョコレートプレート
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリー
アイリッシュクリームティー風味ゼリー
塩キャラメルアイス
チョコレートアイスクリーム
ホイップクリーム
フルーツグラノーラ
ココアブリュレクリーム
金柑の甘露煮
バナナ

Caramel chocolate parfait
冬の便り ～キャラメルショコラ～
1,080円（税込1,188円）

季節デザートには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。

イングリッシュブレックファースト
イングリッシュブレックファーストの自然体で、しっかりとした味わいが、濃厚で、香り豊かなショコラやクリーム、酸味のあるフルーツで仕立てたデザートの余韻を楽しませ、深みを与えてくれます。





セルフィーユ
チョコレートプレート
レッドカラント
金柑の甘露煮
ホイップクリーム
カソナード
ココアブリュレクリーム
バナナ
ラズベリー
カラメルビスケット
バニラブルボン
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
アイリッシュクリームティー風味ゼリー

Made with chocolate creme brulee parfait
冬の天使の贈りもの ～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～
1,380円（税込1,518円）

第3章：天使の魔法

冬の森の奥深くに進むと、
黒く艶やかな池にたどり着いた。天使の魔法だろうか。
池の表面がカリッと固められたブリュレに、
黄金色に輝く金柑と赤いスグリの贈りものが添えられている。
なぜ天使の魔法かと？
それは金色の天使の羽チョコが
目の前に1枚ひらり…。
ブリュレの奥深くには誰も知らない
甘美な世界が隠されているが、その美味しさの秘密は
口にした者しか知ることができない…
「冬の天使の贈りもの」

TEARTHペアリング［優しさ］ ルイボス



ルイボスの優しくウッディな味わいが、
ブリュレの濃厚な余韻を楽しませ、
アイリッシュクリームティー風味ゼリーを
爽やかに引き立てます。





季節デザートのコースター

作品『夕暮れ時みたあの電車』
シブヤフォント
Artist 若林雅之
Designer kokono
Organization むつみ工房

【詳細】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となります。



コースターデザイン

季節デザートの詳細は
上記二次元コードより
ご覧ください。

エピローグ

～ロイヤルホストで味わう絵本の世界～
すべては幼少期にみたあの絵本の世界。
ひとロ、またひとロと食べ進めた私は、
パフェを通してすべての物語をロイヤルホストで体験していた。
「深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき」
あなたも、ロイヤルホストでこの冬、
幻想的でどこか懐かしい素敵な体験をしてみませんか。

販売時間 14時～18時



TEARTH ペアリング ダージリン

プチショコラベリーパフェ
セルフィーユ
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
ホイップクリーム
アイリッシュクリームティー風味ゼリー

TEARTH ペアリング イングリッシュブレックファースト

ラズベリーとバナナのプチブリュレ
カソナード
カスタード
ラズベリー
バナナ
カラメルビスケット
ホイップクリーム

TEARTH ペアリング イングリッシュブレックファースト ダージリン

ショコラ・カヌレ
ショコラ・カヌレ
金柑の甘露煮
ピスタチオホイップクリーム

Winter Dessert Plate with drink
Winter Dessert プレート（ドリンク付）
1,780円（税込1,958円）

OTHER DESSERT MENU

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

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）

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

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）

Double-scoop ice cream
ダブルチョイスアイス
お好きなアイスを2つお選びください。

- 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

480円（税込528円）

◆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。 ※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。