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 / グリーンゴッデスドレッシング



Grilled domestic chicken breast salad lunch
国産鶏むね肉の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、
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 1,380円（税込1,518円）

Pork Cutlet Curry

Hokkaido Pork ゆめの大地



Royal Host pork cutlet curry lunch
ロイヤルホストのカツカレーランチ
サラダ付 1,780円（税込1,958円）

Hospitality Restaurant
Royal Host
ロイヤルホストのおすすめ

PLANT based MEAT NIKUVEGE

※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。



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。



※写真はイメージです。

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持ち帰りはお断りしております。

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（税込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,B

LUNCH menu



店舗により価格が異なります。

Hospitality Restaurant
Royal Host

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 / グリーンゴッデスドレッシング



Chef's salad lunch for foodies
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 1,280円（税込1,408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 1,330円（税込1,463円）

アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak and garlic pilaf lunch
100gアンガスサーロインステーキ&ガーリックピラフランチ
ドミグラスバターソース
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
アンガスサ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。

黒×黒 ハンバーグ 黒毛和牛・国産黒豚

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
190g
※焼成前のグラム数です。
スープ・ライス付 1,580円（税込1,738円）



※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



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
おろし大根ソース
スープ・ライス付 1,180円（税込1,298円）



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 1,480円（税込1,628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
バニラプルポン
ベルギーチョコレート
カシスクリーム
塩キャラメル
→ 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 オニオングラタンスープに替えられます。

Grilled domestic chicken breast salad special lunch
国産鶏むね肉の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 seafood doria special lunch
ロイヤルのシーフードドリア
スペシャルランチ 2,100円（税込2,310円）



Royal Host omelet rice with hashed beef sauce special lunch
ロイヤルホストオムライス
ハッシュドビーフソース
スペシャルランチ 1,750円（税込1,925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 2,000円（税込2,200円）



Kashmir beef curry special lunch
カシミールビーフカレー
スペシャルランチ 2,150円（税込2,365円）



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
スペシャルランチ 1,850円（税込2,035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 1,750円（税込1,925円）



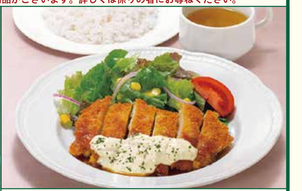
Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch
国産豚ときのこのポルチーニクリームソースのスパゲッティ
スペシャルランチ 1,850円（税込2,035円）

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。

ランチのライスは 下記に替えられます。
英国風パン or 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。





水 WED 木 THU Chicken cutlet with Nanban sauce lunch
チキンカツ南蛮ソースランチ



月 MON 火 TUE Grilled chicken with porcini cream lunch
チキンのポルチーニクリームランチ
ドミグラスソース

金 FRI 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

PORK



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）



Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ポークロースステーキランチ
ジンジーバターソース
スープ・ライス付 1,480円（税込1,628円）

CURRY



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）



Kashmir beef curry lunch
カシミールビーフカレーランチ
サラダ付 1,680円（税込1,848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。

ご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えられます

プレミアム プチデザートセット
プラス450円（税込495円）



※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



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