Grand Menu

店舗により価格が異なります。
掲載の価格と異なる店舗がございます。ご了承ください。
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

Royal Onion Gratin Soup

国産玉ねぎの甘み

じっくり炒めて甘みをひきだした国産玉ねぎとコクのある
自社製コンソメスープをあわせました。グリエールチーズがさらに深い味わいに。

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
450円+税 152kcal 塩分1.5g

やけど注意

1954年(昭和29年)マリリン・モンロー(写真左)が来日し、ロイヤルホストの原点である「ロイヤル中洲本店」(福岡)に来店された際、当時提供していたオニオングラタンスープをお気に召したという逸話が残っています。
＝写真提供　西日本新聞社＝

おすすめ オニオングラタンスープ お得なお食事セットで

ロイヤルセット 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)
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ロイヤルセット

オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム530円+税

SOUP

北海道産コーン
Corn potage
コーンのポタージュ
380円+税 176kcal 塩分0.9g

Colorful vegetable and barley soup
彩り野菜と大麦のスープ
380円+税 83kcal 塩分1.1g

SALAD

シェアにおすすめ!
アボカド、海老、唐揚げ
ベーコン、チーズ etc…
楽しさいっぱい!
いろいろ素材のシェフサラダ

オニオンドレッシング
玉ねぎの甘みとかくし味の醤油が
野菜そのものの美味しさを引き出します。

オニオンドレッシング

Chef's salad for foodie
食いしんぼうのシェフサラダ
880円+税 459kcal 塩分1.8g

※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。お食事の際の目安としてご覧ください。なお、食材変更などにより数値が変わる場合がございます。

サラダに使用しているフレッシュ野菜は、「国産※」です。

SALAD

●野菜分類は、日本食品標準成分表2015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。

オリーブオイル
オニオンドレッシング

Italian prosciutto salad
イタリア産生ハムサラダ
480円+税 196kcal 塩分1.9g

ケール、レッドキャベツ、チキンなどを
ドレッシングで混ぜ合わせ、ピーナッツをトッピング。

ピーナッツオイルドレッシング

Kale salad
ケールサラダ ～ピーナッツオイルドレッシング～
580円+税 224kcal 塩分0.7g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

オニオンドレッシング

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
480円+税 209kcal 塩分0.5g
※アボカドはメキシコ、ペルー産などを使用しています。

＼ケールサラダのドレッシング／

**ピーナッツオイルに米酢やはちみつを加え、
ごま油、醤油でさらに風味をUP。
ケールと相性抜群のドレッシングです。**
※はちみつは1歳を過ぎてからお召し上がりください。
（乳児はご遠慮ください）

Meat & Green

Steak from the US 100グラム
グレイビーソース

ピーナッツオイルドレッシング

アンガス
サーロインステーキ
ケールサラダ！
ビーフとサラダが
一緒に楽しめるひと皿。

CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,580円+税 577kcal 塩分2.1g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

BREAD

English-style bread
英国風パン
200円+税 217kcal 塩分1.1g

Garlic toast
ガーリックトースト～バジルの香り～
300円+税 264kcal 塩分1.2g

＼食物繊維たっぷり／

Bread
低糖質パン
250円+税 164kcal 塩分0.7g

糖質 9.3g
同量（100gあたり）の
当社「英国風パン」比較
糖質約50%OFF

食物繊維 8.5g

上記数値は、パン1個（47g）
あたり（バター除く）、表示値は
サンプル品による分析値

大豆粉、ふすま等を
使ったもっちり
した噛み応え

※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、係の者にお尋ねください。 ◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※塩分とは、食塩相当量のことです。

ガーリックオイルにバゲットをつけて
召し上がれ。

Spanish-style garlic shrimp
スペイン風ガーリックシュリンプ
580円+税 424kcal 塩分1.8g

やけど注意

Gourmand plate
グルマンプレート
580円+税 250kcal 塩分1.8g

APPETIZER・SIDEDISH

Sauteed in butter with spinach and kale
ほうれん草とケールのバターソテー
580円+税 207kcal 塩分1.2g

やけど注意

Spicy and hot chicken
スパイシーホットチキン
480円+税 460kcal 塩分2.1g

やけど注意

Italian prosciutto ~with Parmigiano-Reggiano~
イタリア産生ハム
~パルミジャーノレッジャーノと~
480円+税 115kcal 塩分2.1g

Deep fried oysters
宮城県産 牡蠣フライ
480円+税 289kcal 塩分1.0g

Ratatouille
ラタトゥイユ(冷製)
~いろいろ野菜のトマト煮込み~
480円+税 83kcal 塩分0.7g

やけど注意

Mini pizza
ちいさなピザ ~ベーコン、ピーマン、コーン、オニオン~
480円+税 293kcal 塩分1.6g

アイオリクリームソース(ガーリックマヨネーズ風味)

French fries with garlic mayonnaise
フライドポテト~アイオリクリームソース付~
380円+税 713kcal 塩分2.2g

やけど注意

Grilled coarse-ground sausage
粗挽きソーセージのグリル
480円+税 366kcal 塩分2.2g

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。お食事の際の目安としてご覧ください。なお、食材変更などにより数値が変わる場合がございます。

CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ
1,580円+税 577kcal 塩分2.1g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

ピーナッツオイル
ドレッシング

Sparkling Wine

クリーミーな舌触り、
柔らかな辛口。
コドーニュ クラシコ・セコ
ハーフボトル(375ml)
※グラス約3杯分
1,080円+税
304kcal 塩分0.0g

お食事とコーディネート　自分好みの楽しさを

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ風味)

やけど注意

オニオン
ドレッシング

Fried calamari and homemade fried chicken
やりいかのフリット＆フライドチキンの盛り合わせ
680円+税 756kcal 塩分2.8g

Gourmand plate
グルマンプレート
580円+税 250kcal 塩分1.8g

Fried calamari
やりいかのフリット
480円+税 188kcal 塩分0.9g

Homemade fried chicken
手作りフライドチキン
380円+税 385kcal 塩分0.9g

Garlic toast with basil flavored
ガーリックトースト～バジルの香り～
300円+税 264kcal 塩分1.2g

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
450円+税 152kcal 塩分1.5g

オニオン
ドレッシング

Avocado & shrimp salad
アボカド＆シュリンプサラダ
480円+税 209kcal 塩分0.5g

やけど注意

Spanish-style garlic shrimp
スペイン風ガーリックシュリンプ
580円+税 424kcal 塩分1.8g

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。　※塩分とは、食塩相当量のことです。

国産 黒毛和牛・黒豚 黒×黒ハンバーグステーキ

素材の良さを最大限に引き出すこだわりの配合と調理・製法

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

GRAND ★★★

250g グランスター 黒×黒

190g レギュラー 黒×黒

2種のサイズ、3種のソースから
お選びいただけます。

Black x Black hamburger steak

黒×黒 ハンバーグ

250gグランスター 1,480円+税

190gレギュラー 1,180円+税

ソースをお選びいただけます

Grated daikon radish & mushroom teriyaki sauce

和風
おろしきのこテリヤキソース

[250g]868kcal 塩分4.8g
[190g]715kcal 塩分4.3g

Brown butter sauce

コクのある
ブラウンバターソース

[250g]957kcal 塩分3.7g
[190g]804kcal 塩分3.2g

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリッククリームソース

[250g]841kcal 塩分4.0g
[190g]688kcal 塩分3.4g

お得なお食事セット

300円+税 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ライス大盛無料

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 480円+税
平日ランチタイム 390円+税

スープ・ライスセットA

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 640円+税
平日ランチタイム 580円+税

スープ・ライスセットB

彩り野菜と大麦のスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 640円+税
平日ランチタイム 580円+税

おすすめ ロイヤルセット 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)
ドリンクバー

プラス 690円+税
平日ランチタイム 630円+税

グルマンプレートセット パン付

グルマンプレート
パン(ライスに替えられます)
ドリンクバー

プラス 790円+税
平日ランチタイム 730円+税

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

バラエティー豊かに！ TRUE AUSSIE BEEF オーストラリア産牛肉 豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

広大な大自然に恵まれた環境で飼育された、オーストラリア産ビーフを使用しています。

Deep fried oysters & hamburger steak
宮城県産 牡蠣フライ＆ハンバーグ
1,280円+税 911kcal 塩分3.3g

Deep fried prawn, crab cream croquette & hamburger steak
天然海老フライ ＆カニクリームコロッケとハンバーグ
1,580円+税 967kcal 塩分3.6g

Oven simmered hamburger steak topped with cheese ～demiglace sauce～
オーブン焼きチーズハンバーグ
1,180円+税 687kcal 塩分2.7g

やけど注意

※写真はイメージです。

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage
トリプルグリル ハンバーグ ドミグラスソース ソーセージ・チキングリル テリヤキソース
1,180円+税 977kcal 塩分4.4g

Japanese-style hamburger steak ~grated daikon radish & soy-sauce ~
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ おろし醤油ソース
880円+税 604kcal 塩分3.6g

セットのライスは

英国風パンに替えられます。

プラス 50円+税
雑穀ごはん(160g)に替えられます。
キヌア、チアシードetc入り

プラス 50円+税
低糖質パンに替えられます。
大豆粉、ふすま等を使ったもっちりした噛み応え
食物繊維たっぷり

糖質	9.3g
同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較	糖質約50%OFF
食物繊維	8.5g

上記数値は、パン1個（47g）あたり（バター除く）、表示値はサンプル品による分析値

サイドオーダー

ライス
200円+税
302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

英国風パン
200円+税
217kcal 塩分1.1g

お替りライス
80円+税

低糖質パン
250円+税
164kcal 塩分0.7g

雑穀ごはん(160g)
250円+税
282kcal 塩分0.0g

味噌汁
100円+税
30kcal 塩分1.7g

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税

ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

小さなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g

※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、係の者にお尋ねください。 ◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

米国農務省（USDA）認定
Certified Angus Beef®

選び抜かれたアンガスビーフ

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフをチルド配送し、お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます。

CAB® ANGUS STEAK

高温でビーフの旨みを逃さず、香り高く焼き上げます。

Steak from the US
★225グラム★

CAB® sirloin steak

アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びいただけます

225g 2,480円+税　ステーキ、つけあわせのみ 774kcal 塩分2.2g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真のステーキは225gです。

やけど注意

焼きたての美味しさを
美濃焼のステーキ皿は温かさが長持ちするため、焼きたての美味しさをお楽しみいただけます。

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

〈ソースのみ〉
[225g] 77kcal 塩分0.7g
[450g] 104kcal 塩分1.2g

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリック クリームソース

〈ソースのみ〉
[225g] 60kcal 塩分1.0g
[450g] 78kcal 塩分1.5g

Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース

〈ソースのみ〉
[225g] 24kcal 塩分1.6g
[450g] 37kcal 塩分2.4g

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ
だし醤油とパセリガーリックバター

〈ソースのみ〉
[225g] 49kcal 塩分2.1g
[450g] 61kcal 塩分4.1g

お得なお食事セット

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ライス大盛 無料

ライスセット

ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス 480円+税
平日ランチタイム 390円+税

スープ・ライスセット A

コーンのポタージュ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス 640円+税
平日ランチタイム 580円+税

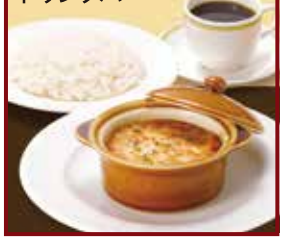
スープ・ライスセット B

彩り野菜と大麦のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス 640円+税
平日ランチタイム 580円+税

ロイヤルセット 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）
ドリンクバー



プラス 690円+税
平日ランチタイム 630円+税

グルマンプレートセット パン付

グルマンプレート
パン（ライスに替えられます）
ドリンクバー

プラス 790円+税
平日ランチタイム 730円+税

ドリンクバーセット

プラス 290円+税
平日ランチタイム 210円+税

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※ステーキは焼成前のグラム数です。

厚みがもたらす旨み ワンポンド 450g ステーキ

450gステーキのソースは
だし醤油 ＋ 1種類選べます
〈例〉ドミグラスバターソース
24kcal 塩分4.0g

おすすめ肉厚！

Steak from the US
1lb ワンポンド ≒450g

やけど注意

CAB® sirloin steak
アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びいただけます

ワンポンド（450g）	3,980円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1446kcal 塩分3.9g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真はイメージです。
※写真のステーキはワンポンド450gです。

COMBINATION

CAB® sirloin steak and deep fried prawn
アンガスサーロインステーキ＆天然海老フライ

ソースをお選びいただけます

225g	3,080円+税	ステーキ、つけあわせのみ 970kcal 塩分2.9g
ワンポンド（450g）	4,580円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1643kcal 塩分4.6g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真のステーキは225gです。

やけど注意

CAB® sirloin steak and deep fried oysters
アンガスサーロインステーキ＆宮城県産 牡蠣フライ

ソースをお選びいただけます

225g	2,880円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1062kcal 塩分3.3g
ワンポンド（450g）	4,380円+税	ステーキ、つけあわせのみ 1734kcal 塩分5.0g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

※写真のステーキは225gです。

※調理機器によりステーキに格子の焼き目がつかない場合があります。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

バラエティ豊かに！CAB®アンガスサーロインステーキ

高温でビーフの旨みを逃さず、香り高く焼き上げます。

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ

CAB® sirloin steak on pilaf with garlic flavor

アンガスサーロインステーキピラフ ～ガーリック風味～ ドミグラスバターソース

1,780円+税 1035kcal 塩分5.0g

人気のサーロインステーキを小さめサイズで

〈組み合わせ例〉

CAB® sirloin steak(100g)
~ grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce~

アンガスサーロインステーキ ～おろしゆずぽん酢ソース～

1,480円+税 394kcal 塩分2.5g

CAB® sirloin steak bowl (100g)

アンガスサーロインステーキ丼

1,680円+税 980kcal 塩分5.1g

サラダ・味噌汁・漬物 ※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物を含みます。

CAB® sirloin steak, deep fried prawn & crab cream croquette

アンガスサーロインステーキと 天然海老フライ&カニクリームコロッケ膳 おろしゆずぽん酢ソース

2,480円+税 1159kcal 塩分6.2g

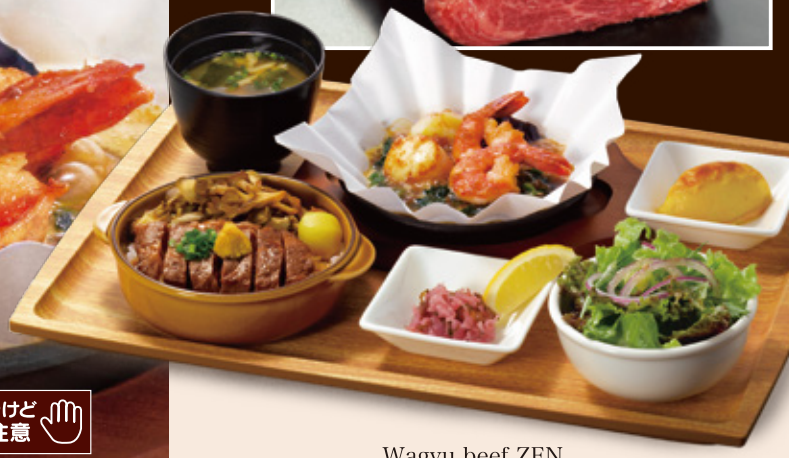
ごはん・味噌汁・漬物 ※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物を含みます。

※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。※塩分とは、食塩相当量のことです。※ステーキは焼成前のグラム数です。

ステーキご飯とあつあつグリルのご馳走

丁寧に焼き上げた黒毛和牛ステーキご飯に
北海道産山わさびの醤油漬けを添えました。
香り豊かな舞茸、ぶなしめじ、栗の甘露煮をご一緒に。

黒毛和牛



Wagyu beef ZEN

黒毛和牛ZEN

Japanese black beef steak on rice &
grilled prawns and scallop on hot paper plate (small)
(served with salad, miso soup,pickles&sweet potato)

和牛ステーキご飯
＆海老と帆立のあつあつグリル(小)

2,480円+税 1118kcal 塩分6.4g
サラダ・味噌汁・漬物・スイートポテト付
※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物、スイートポテトを含みます。

黒毛和牛のしぐれ煮とアンガスサーロインステーキ

Shigureni of Japanese black beef
and CAB® sirloin steak bowl

黒毛和牛のしぐれ煮と
アンガスサーロインステーキ丼

1,780円+税 1000kcal 塩分5.4g
サラダ・味噌汁・漬物 ※御膳のカロリー・塩分は、サラダ、味噌汁、漬物を含みます。

お得なお食事セット

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ライス大盛 無料

ライスセット
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム 390円+税

ロイヤルセットライス付
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

グルマンプレートセットパン付
グルマンプレート
パン(ライスに替えられます)
ドリンクバー

プラス790円+税
平日ランチタイム 730円+税

グルマンプレートセット
グルマンプレート
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

ドリンクバーセット
プラス290円+税
平日ランチタイム 210円+税

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税

ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

小さな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

SEAFOOD

国産真鯛

サフランライスに野菜をちりばめ、
魚介のブイヨンでオーブン焼きに。
国産真鯛、海老のグリル、ムール貝を
のせました。

〈組み合わせ例〉

アイオリクリームソース
（ガーリックマヨネーズ風味）

お好みでレモンを搾って
アイオリクリームソースを
つけながら召し上がれ。

サフランライス

やけど注意

Red sea bream and prawns paella
真鯛と海老のパエリア仕立て
1,480円+税 560kcal 塩分3.3g
※写真はイメージです。

濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリケーヌソースと
チーズが香るモルネソースで作った
味わい豊かなシーフードドリアです。

北海道産 帆立

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,380円+税 820kcal 塩分3.3g

やけど注意

 ◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

国産真鯛と北海道オホーツク産帆立

ごはんに合う醤油ベースのソースで

Good JAPAN 日本の美味しい食材

猿払（さるふつ）からの美味しい帆立

オホーツク海でじっくりと育った
猿払（さるふつ）の帆立は、濃厚な甘みがあり
プリプリとした食感が特長です。

北海道産 帆立

やけど注意

Sizzling grilled red sea bream,
prawns and scallop with warm vegetable

真鯛・海老・帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,780円+税 481kcal 塩分3.0g

脂がのったメカジキを 素材本来の美味しさで

120g

気仙沼産 メカジキ

Grilled swordfish with ginger butter sauce

メカジキのグリル膳

ジンジャーバターソース

1,480円+税 799kcal 塩分5.8g

ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物、ほうれん草を含みます。

北海道産 帆立

猿払（さるふつ）からの美味しい帆立

Sizzling grilled prawns & scallop

海老と帆立のあつあつグリル

1,480円+税 376kcal 塩分2.7g

やけど注意

お得なお食事セット

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ライス大盛無料

ライスセット

ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム 390円+税

スープ・ライスセットB

彩り野菜と大麦のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム 580円+税

グルマンプレートセット

グルマンプレート
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

おすすめ ロイヤルセット

オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム 530円+税

ドリンクバーセット

プラス290円+税
平日ランチタイム 210円+税

※メカジキは調理前のグラム数です。◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

生パスタならではのもちもちした食感をお楽しみください。

淡路島の生パスタ

SPAGHETTI

チーズとポルチーニの香り、
しめじ、まいたけ、国産豚のソテー

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
1,080円+税 770kcal 塩分3.8g

〈組み合わせ例〉

海老の旨みが濃厚な
クリームスパゲティ

Spaghetti in tomato cream sauce with prawns
海老のトマトクリームソース
1,280円+税 782kcal 塩分3.5g

パスタにおすすめ！

ガーリックトーストセット

グリーンサラダ
ガーリックトースト(ハーフ)
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム 490円+税

ガーリックトースト(ハーフ)
132kcal 塩分0.6g

お得なお食事セット

300円+税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A

コーンのポタージュ
ドリンクバー

プラス540円+税
平日ランチタイム 480円+税

スープセットB

彩り野菜と大麦のスープ
ドリンクバー

プラス540円+税
平日ランチタイム 480円+税

ロイヤルセット

オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム 530円+税

グルマンプレートセット

グルマンプレート
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム 630円+税

ドリンクバーセット

プラス290円+税
平日ランチタイム 210円+税

プラス プチ・ハッピーデザート

150円+税

ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

小さな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

気温湿度の管理が大切な生パスタ。
温暖な気候である「淡路島」で、
100年以上続くうどん作りの技をいかした製法
によって丹念に練り上げられています。

Mini pizza
ちいさなピザ ～ベーコン、ピーマン、コーン、オニオン～
480円+税 293kcal 塩分1.6g

やけど注意

野菜の食感とボロネーゼソースのコクがスパゲティとよく合います

Eggplant & ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ
980円+税 658kcal 塩分3.5g

海老、イカ、貝柱etcを細かく刻んで煮込んだ、魚介の旨みがたっぷりつまったソース

Pescatora bianco
ペスカトーレ・ビアンコ
1,480円+税 559kcal 塩分3.2g

Original Wine

ロイヤルホスト オリジナルワイン

白 Bianco シャルドネ+グリッロ
香り高いフルーツ香に、爽やかな酸味。
バランスの取れた白ワインです。

白 赤 **グラスワイン**
280円+税
白…91kcal 塩分0.0g
赤…91kcal 塩分0.0g

赤 Rosso カベルネ・ソーヴィニヨン+メルロー
シチリアの太陽の恵みをうけた、
果実味に富んだまろやかな味わい。

白 赤 **デキャンタ**
（グラスワイン約4杯分）
980円+税
白…365kcal 塩分0.0g
赤…365kcal 塩分0.0g

Sparkling Wine

スパークリングワイン
クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。
白 **コドーニュ クラシコ・セコ**
304kcal 塩分0.0g
ハーフボトル（375ml）
※グラス約3杯分
1,080円+税

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

PORK
国産銘柄豚ロース

3種類のうちいずれか1種を使用しています。

北海道産	秋田県産	群馬県産ほか
ゆめの大地	十和田湖 高原ポーク桃豚	和豚(わとん)もちぶた

ケールやブロッコリーなどの彩り温野菜とご一緒に

国産豚〈ロース〉

Domestic pork & vegetable with sweet vinegar sauce
国産豚と彩り野菜の甘酢ソース
1,180円+税 576kcal 塩分2.3g

Multi grain Rice
雑穀ごはん(160g) キヌア、チアシードetc入り
250円+税 282kcal 塩分0.0g

上品な脂の甘みと柔らかさ

国産豚〈ロース〉 180g

Domestic pork steak with ginger butter sauce
国産豚ポークロースステーキ
ジンジャーバターソース
1,180円+税 787kcal 塩分3.1g

肉厚でジューシーなロースの旨み

国産豚〈ロース〉

120g

Domestic pork cutlet
国産豚のロースかつ膳 特製かつソース
1,280円+税 1045kcal 塩分5.9g
ごはん・味噌汁・漬物

120g

Domestic pork cutlet with grated daikon radish
国産豚のおろしロースかつ膳 おろしゆずぽん酢ソース
1,380円+税 1028kcal 塩分6.1g
ごはん・味噌汁・漬物

※御膳のカロリー・塩分は、ごはん、味噌汁、漬物を含みます。

◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。

OMELET RICE

ROYAL omelet rice with deep fried prawn & potato gratin
ロイヤルオムライス*with*天然海老フライ & ポテトグラタンのココット
1,680円+税 1251kcal 塩分5.5g

ロイヤル伝統のコクのある
ハッシュドビーフソース

赤ワインやブイヨンでじっくり煮込んだビーフシチュー

ROYAL-classic beef stew
ロイヤルクラシックビーフシチュー
1,480円+税 690kcal 塩分1.2g

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce
ロイヤル オムライス ～ハッシュドビーフソース～
980円+税 946kcal 塩分4.6g

CHICKEN

Juicy grilled chicken ~butter soy sauce~
チキンのジューシーグリル ～バター醤油ソース～
780円+税 679kcal 塩分2.7g

お得なお食事セット

300円+税 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ライス大盛無料

ライスセット
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス480円+税
平日ランチタイム390円+税

スープ・ライスセットB
彩り野菜と大麦のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス640円+税
平日ランチタイム580円+税

グルマンプレートセット
グルマンプレート
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ロイヤル セット
オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム530円+税

ロイヤルセット 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）
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ドリンクバーセット
プラス290円+税
平日ランチタイム210円+税

ライス 200円+税 302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

お替りライス 80円+税

雑穀ごはん（160g） 250円+税
キヌア、チアシードetc入り 282kcal 塩分0.0g

英国風パン 200円+税 217kcal 塩分1.1g

味噌汁 100円+税 30kcal 塩分1.7g

※チキン、豚肉は焼成前のグラム数です。◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

CURRY

Green salad
グリーンサラダ
100円+税 78kcal 塩分0.3g

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

口あたりまろやかでビーフの旨み、
スパイスの余韻あふれるカレー

〈組み合わせ例〉

European beef curry
欧風ビーフカレー
1,330円+税 988kcal 塩分2.9g

香味野菜や香辛料が
生み出す爽やかな
スパイシーさがあるカレー

やけど
注意

37年目の“夏のカレーフェア”開催中
こちらの商品は販売を休止しております。

Maharaja chicken curry
マハラジャチキンカレー
1,130円+税 842kcal 塩分3.3g

〈組み合わせ例〉
ビーフジャワカレー
昭和40年代誕生

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
950円+税 980kcal 塩分2.3g

お得なお食事セット
300円+税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A
コーンのポタージュ
ドリンクバー
プラス590円+税
平日ランチタイム 530円+税

スープセットB
彩り野菜と大麦のスープ
ドリンクバー
プラス590円+税
平日ランチタイム 530円+税

ロイヤルセット
オニオングラタンスープ
ドリンクバー
プラス640円+税
平日ランチタイム 580円+税

グルマンプレートセット
グルマンプレート
ドリンクバー
プラス740円+税
平日ランチタイム 680円+税

ドリンクバーセット
プラス330円+税
平日ランチタイム 210円+税

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税
ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g
小さな
スイートポテト
117kcal 塩分0.0g

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットのライス、パン、スープ、サラダ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

STEAK PILAF

旨みを逃さず焼き上げたアンガスビーフに
バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ

〈組み合わせ例〉

アンガス サーロインステーキ 100g

やけど注意

CAB® sirloin steak on pilaf with garlic flavor
アンガスサーロインステーキピラフ ～ガーリック風味～ ドミグラスバターソース
1,780円+税 1035kcal 塩分5.0g

DORIA

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリア

やけど注意

Cosmopolitan doria
コスモドリア
880円+税 806kcal 塩分2.5g

やけど注意

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,380円+税 820kcal 塩分3.3g

SEAFOOD PAELLA

国産真鯛

サフランライスに野菜をちりばめ、
魚介のブイヨンでオーブン焼きに。
国産真鯛、海老のグリル、ムール貝を
のせました。

やけど注意

アイオリクリームソース
（ガーリックマヨネーズ風味）

お好みでレモンを搾って
アイオリクリームソースを
つけながら召し上がれ。

Red sea bream and prawns paella
真鯛と海老のパエリア仕立て
1,480円+税 560kcal 塩分3.3g

※写真はイメージです。

※ステーキは焼成前のグラム数です。◎主要食材の原産地情報を店頭で表示しています。 ◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

BRUNCH SET

Chef's salad for foodie brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット

1,280円+税

ドリンクバー付

プラス290円+税　平日ランチタイム 210円+税

食いしんぼうのシェフサラダ
オニオングラタンスープ
ガーリックトースト（ハーフ）

〈組み合わせ例〉

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

食いしんぼうのシェフサラダ
459kcal 塩分1.8g

ガーリックトースト（ハーフ）132kcal 塩分0.6g／オニオングラタンスープ 152kcal 塩分1.5g

CAB® sirloin steak salad brunch set

アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット

1,980円+税　※ドレッシングにはちみつを使用しています。

ドリンクバー付

プラス290円+税　平日ランチタイム 210円+税

アンガスサーロインステーキサラダ
オニオングラタンスープ
ガーリックトースト（ハーフ）

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

アンガスサーロインステーキサラダ
577kcal 塩分2.1g

ガーリックトースト（ハーフ）132kcal 塩分0.6g／オニオングラタンスープ 152kcal 塩分1.5g

BRUNCH PLATE

オニオン
ドレッシング

Pancake brunch plate

パンケーキのブランチプレート

1,080円+税　873kcal 塩分2.9g

ドリンクバー付

プラス 290円+税
平日ランチタイム 210円+税

※ブランチプレートのカロリー・塩分は、シロップを含みます。

◎カロリー及び塩分にはセットのガーリックトースト、スープ、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※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、係の者にお尋ねください。

FRENCH TOAST ブリオッシュのフレンチトースト

アパレイユを十分にしみ込ませた厚みのあるブリオッシュを
表面はこんがり、中はしっとりと焼き上げました。

French toast of brioche
ブリオッシュのフレンチトースト
580円+税 569kcal 塩分0.9g
※フレンチトーストのカロリー・塩分は、シロップを含みます。

PANCAKE ロイヤルホスト伝統のパンケーキ

きめが細かく黄金色の焼き上がり
コックが丁寧に1枚ずつ焼き上げます。

Pancake
パンケーキ
450円+税 591kcal 塩分1.9g
※パンケーキのカロリー・塩分は、シロップを含みます。
※ベーキングパウダーにミョウバンは使用しておりません。

SANDWICH

ハム ベーコン チキン トマト レタス

Clubhouse sandwich
ハムとチキンのクラブハウスサンド
880円+税 806kcal 塩分3.3g

Gourmand plate
グルマンプレート
580円+税
250kcal 塩分1.8g

Kale salad
ケールサラダ
～ピーナッツオイルドレッシング～
580円+税 224kcal 塩分0.7g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

Mini pizza
ちいさなピザ
～ベーコン、ピーマン、コーン、オニオン～
480円+税
293kcal 塩分1.6g

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
680円+税
485kcal 塩分0.3g

お得なお食事セット 300円+税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A
コーンのポタージュ
ドリンクバー

プラス540円+税
平日ランチタイム480円+税

スープセットB
彩り野菜と大麦のスープ
ドリンクバー

プラス540円+税
平日ランチタイム480円+税

ロイヤルセット
オニオングラタンスープ
ドリンクバー

プラス590円+税
平日ランチタイム530円+税

グルマンプレートセット
グルマンプレート
ドリンクバー

プラス690円+税
平日ランチタイム630円+税

ドリンクバーセット
プラス290円+税
平日ランチタイム210円+税

プラス プチ・ハッピーデザート
150円+税

ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

小さなスイートポテト
117kcal 塩分0.0g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

Melon & Granita※

※グラニータはイタリア版のかき氷です。

Melon with granita & sponge cake

メロンのショートケーキ仕立て

580円＋税　206kcal 塩分0.1g

小さなグラスにショートケーキをイメージして、ホイップクリームやスポンジケーキを盛り込みました。中にひんやりグラニータを忍ばせた、後味さっぱりケーキ感覚のデザートです。

Melon gradation soda float

メロン グラデーション クリームソーダ

780円＋税　226kcal 塩分0.2g

さわやかなグリーンのメロンゼリーとオレンジ色のグラニータ。フレッシュメロンとバニラアイスクリームを引き立てる微炭酸に仕上げました。

Melon brulee parfait

焦がしメロンのブリュレパフェ

880円＋税　384kcal 塩分0.2g

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレから始まる幸せのひととき。みずみずしいメロンや様々な素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。

Fresh melon & granita

フレッシュメロン&グラニータ

780円＋税　128kcal 塩分0.0g

冷たいグラニータとホイップクリームがメロンの芳醇な香りと甘さを引き立てます。ジューシーなメロンの果肉を存分に楽しめるデザートです。

※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、係の者にお尋ねください。　◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。　※塩分とは、食塩相当量のことです。　July.10.2019.C

パフェやサンデーなどのアイスは
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。

Belgium 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。

※塩キャラメルアイスは国産です。

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

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

Brulee

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
680円+税
485kcal 塩分0.3g

Yogurt Germany

カシスアイス、ブルーベリーソース
ヨーグルトのハーモニー。

ヨーグルトジャーマニー
630円+税 478kcal 塩分0.3g

Hot Fudge Sundae

2018 リニューアルしました

ホットファッジサンデー
780円+税 784kcal 塩分0.4g

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリーの
大人味

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
580円+税
286kcal 塩分0.4g

お好きなアイスを
2つお選びください。

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス
〈組み合わせ例〉 380円+税

アサイーは、
ブラジル・アマゾン原産の
フルーツです。

Acai & yogurt parfait
アサイーとヨーグルトのパフェ
530円+税
240kcal 塩分0.2g

Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
580円+税 317kcal 塩分0.2g

マダガスカル産
バニラビーンズ使用

バニラブルボン	塩キャラメル
86kcal 塩分0.1g	68kcal 塩分0.2g

カシスクリーム	ベルギーチョコレート
68kcal 塩分0.0g	70kcal 塩分0.1g

◉アイスのカロリー・塩分は1個分の数値です。
アイス以外は54kcal 塩分0.1g

DRINK BAR

<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。>
ドリンクバー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

お料理やデザートとご一緒にドリンクバーセット
300円+税以上のご注文の方へのお得なセットです。
プラス290円+税 平日ランチタイム 210円+税

ドリンクバーのみのご利用
420円+税

COFFEE

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED
レインフォレスト・アライアンス認証農園産の
コーヒーを使用しています。

Hot
ホットコーヒー
コーヒー豆の主な産地
ブラジル ニカラグア ペルー

※アイスコーヒー、カフェラテ等も
レインフォレスト・アライアンス
認証農園産のコーヒーを使用しています。

レインフォレスト・アライアンス認証とは
地球環境保護のための熱帯雨林の維持や水資源の保護、農園で働く人々の生活向上や子供たちの教育・医療の保障を目的とした国際的な農園認証です。

※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、係の者にお尋ねください。

Sparkling Wine

クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。

コドーニュ クラシコ・セコ

ハーフボトル（375ml）

※グラス約3杯分

1,080円+税

304kcal 塩分0.0g

Original Wine

ロイヤルホスト オリジナルワイン

白 Bianco シャルドネ+グリッロ

香り高いフルーツ香に、爽やかな酸味。
バランスの取れた白ワインです。

赤 Rosso カベルネ・ソーヴィニヨン+メルロー

シチリアの太陽の恵みをうけた、
果実味に富んだまろやかな味わい。

白 赤 グラスワイン

280円+税

白…91kcal 塩分0.0g
赤…91kcal 塩分0.0g

白 赤 デキャンタ

（グラスワイン約4杯分）

980円+税

白…365kcal 塩分0.0g
赤…365kcal 塩分0.0g

Bottle Wine

ボルドー ボー・メーヌ ブラン

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。

白 フルボトル

辛口／ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円+税

563kcal 塩分0.0g

ボルドー ボー・メーヌ ルージュ

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。

赤 フルボトル

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

1,780円+税

660kcal 塩分0.0g

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

Beer

KIRIN'S PRIME BREW
FIRST PRESS
KIRIN BEER
一番搾り

（小）380円+税
80kcal 塩分0.0g

（中）580円+税
141kcal 塩分0.0g

キリン クラシックラガー（中ビン）

580円+税

205kcal 塩分0.0g

零ICHI キリン ゼロイチ

一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール

（334ml）

380円+税

30kcal 塩分0.1g

ハイボール・サワー・日本酒

Wiskey soda

ハイボール

480円+税

121kcal 塩分0.2g

お酒

Lemon sour

レモンサワー

480円+税

98kcal 塩分0.0g

Dassai 39

獺祭 だっさい

純米大吟醸

磨き三割九分

（180ml）

780円+税

198kcal 塩分0.0g

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。
◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。　※塩分とは、食塩相当量のことです。

ロイヤルホストのこだわり食材

国産 黒毛和牛 黒豚
黒×黒ハンバーグ
美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

2009年誕生の人気メニュー「くろくろ」
ふっくらジューシな焼き上がりです。

北海道オホーツク産
猿払の帆立

オホーツク海でじっくり育まれた帆立は
濃厚な甘みとプリプリの食感が特長です。

宮城県気仙沼産
メカジキ
寒い時期に獲れた脂ののったメカジキ

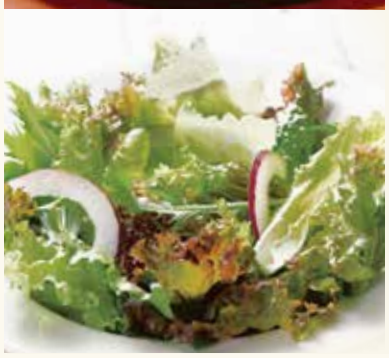
厚めの切り身をグリル。ごはんに良く合う
ジンジャーバターソースでご用意しました。

国産真鯛
真鯛と海老のパエリア仕立て
香ばしく気品と風格のある味わい

サフランライスに野菜をちりばめ、魚介の
ブイヨンでオーブン焼きに。国産真鯛、
海老のグリル、ムール貝をのせました。

静岡県、福岡県、大分県産ほか
ケール
幅広い料理に使えるように開発された
「カリーノケール」という品種

加熱すると甘みが出て味わい深くなります。



長野県、静岡県産ほか
ロメインレタス
「ROYAL PARTNER」の取り組みから

2016年2月から、サラダに使うフレッシュ
野菜は国産を使用しています。

※天候や収穫状況により、産地や使用状況が変更になる場合があります。

米国農務省(USDA)認定
アンガスビーフステーキ
サーティファイド・アンガス・ビーフ®

アンガス牛の中でも厳しい基準を満たした、
高品質なビーフです。

北海道、秋田県、群馬県産ほか
銘柄豚ロース
適度な脂と旨みがある国産銘柄豚

「北海道産ゆめの大地」「秋田県産十和田湖
高原ポーク桃豚」「群馬県産他和豚もちぶた」
から1種類を使用しています。

黒毛和牛
和牛ステーキご飯
やわらかで甘みのある黒毛和牛

丁寧に焼き上げた黒毛和牛に北海道産
山わさびの醤油漬けを添えました。

淡路島の生パスタ
スパゲティ
うどん作りの技をいかした製法

生パスタならではのもちもちとした食感を
お楽しみください。

宮城県産
牡蠣フライ
濃厚な牡蠣の旨みを閉じ込めました

牡鹿半島の山林や森と北上川の流れに
運ばれてきた養分が牡蠣の栄養に
なっています。

サスティナブルなコーヒー
レインフォレスト・アライアンス認証
農園産コーヒー

農園に携わる人々の生活向上や
森林・野生生物を守ることにつながります。

サラダのフレッシュ野菜は
国産を使用
しています。

●野菜分類は、日本食品標準成分表2015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。

店舗で使用する主要食材の原産地を店頭に表示

※輸入食材に関しては厚生労働省から指定された検査基準をクリアし、所定の手続きを経て輸入されたもののみ使用しております。

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。

※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、係の者にお尋ねください。

Mar.6.2019.CCDC