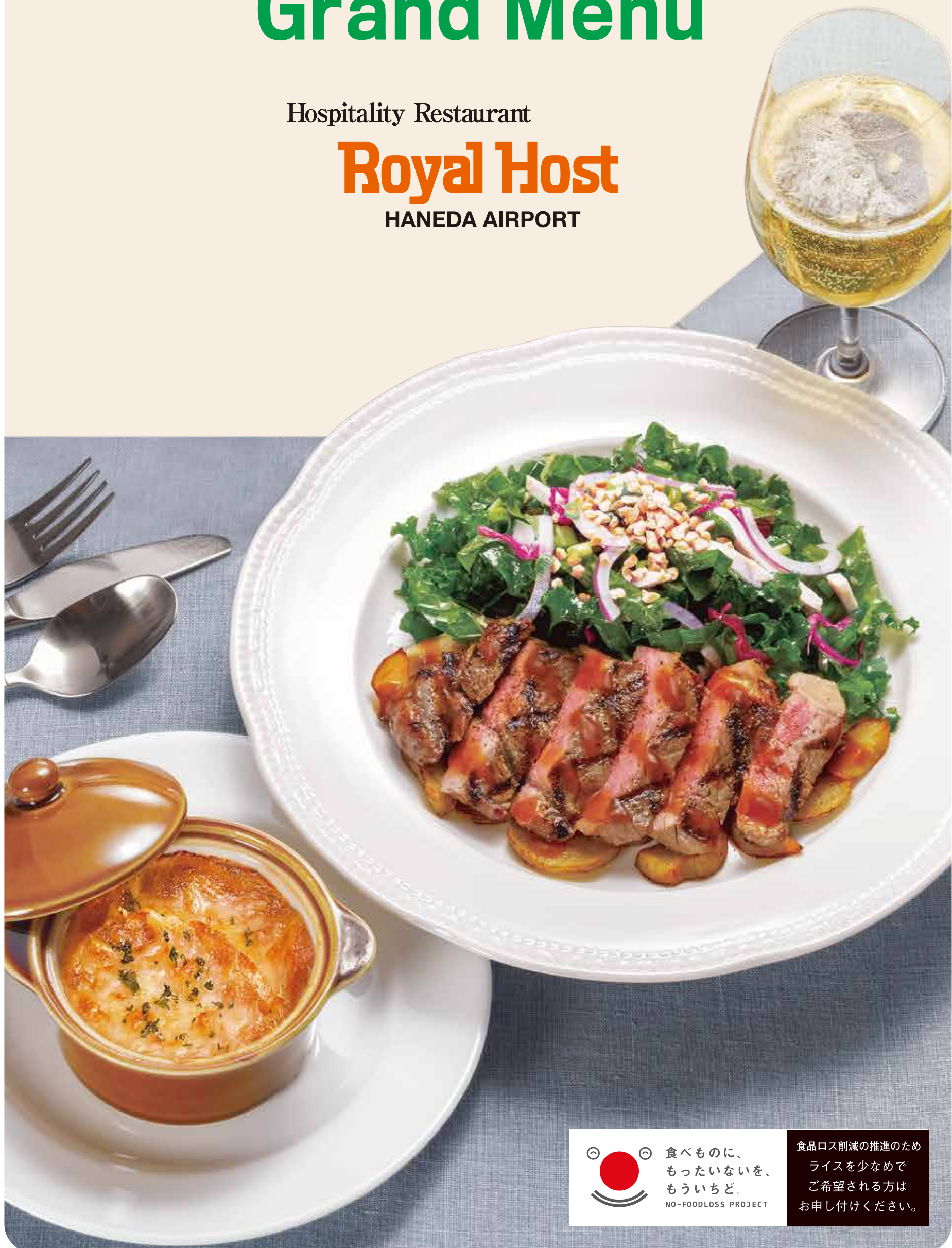


Grand Menu

Hospitality Restaurant

Royal Host

HANEDA AIRPORT



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減の推進のため
ライスを少なめで
ご希望される方は
お申し付けください。

SOUP ロイヤルホストおすすめのスープです。

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。



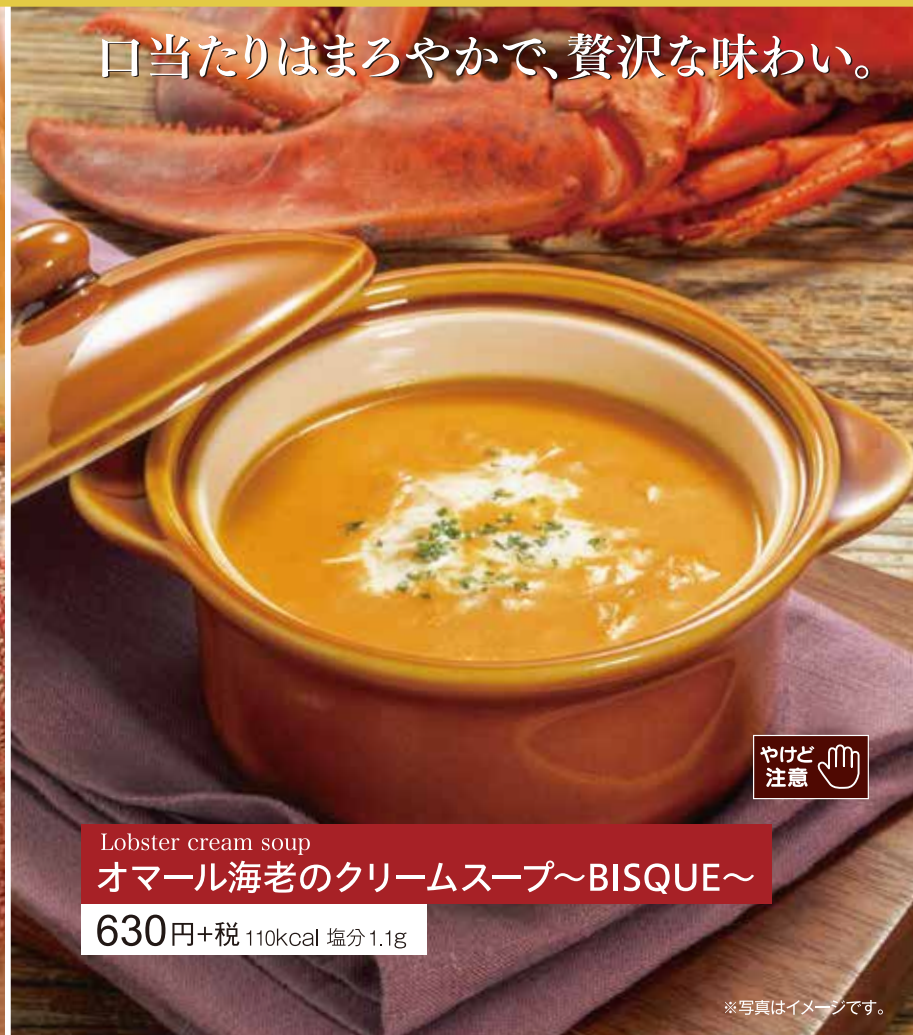
やけど
注意

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円+税 150kcal 塩分 1.5g

※写真はイメージです。

口当たりはまるやかで、贅沢な味わい。



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 110kcal 塩分 1.1g

※写真はイメージです。



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=



粒コーン入り

Corn potage
コーンのポタージュ

430円+税 184kcal 塩分 0.9g

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

930円+税 462kcal 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。

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。

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〜

630円+税 224kcal 塩分0.8g

※ドレッシングにはちみつを使用しています。

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



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。

グレイビーソース

CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ

1,680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

しっとりふっくら
周りはカリッと

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

大豆粉、ふすま等を
使ったもちり
した噛み応え

English-style bread
英国風パン

250円+税 216kcal 塩分1.0g

Bread
低糖質パン

300円+税 164kcal 塩分0.7g

オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ

180円+税 78kcal 塩分0.3g

Fried calamari
やりいかのフリット

530円+税 188kcal 塩分0.9g



CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ

1,680円+税 577kcal 塩分2.1g



ピーナッツオイル
ドレッシング

※ドレッシングに
はちみつを
使用しています。

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

500円+税 150kcal 塩分1.5g



APPETIZER・SIDEDISH お食事とコーディネート



宮城県・石巻湾
もものうら おぎのはま
桃浦・荻浜地区
の牡蠣

濃厚な旨みを
閉じ込めました



Deep fried oysters

宮城県産 牡蠣フライ

530円+税 289kcal 塩分1.0g

西洋わさび
マヨネーズソース



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

780円+税 826kcal 塩分2.5g



Fried calamari
やりいかのフリット

530円+税 188kcal 塩分0.9g



Homemade fried chicken

手作りフライドチキン

430円+税 386kcal 塩分0.9g



ふんわり
食感

やけど
注意

Mini pizza

ちいさなピザ ~ベーコン、コーン、オニオン~

530円+税 294kcal 塩分1.6g



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausage

粗挽きソーセージのグリル

580円+税 366kcal 塩分2.2g



西洋わさび
マヨネーズソース

French fries with horseradish mayonnaise sauce

フライドポテト~西洋わさびマヨネーズソース付~

430円+税 782kcal 塩分1.9g

お急ぎのお客様に QUICK MENU



Ham & cheese hot sandwich
ハムチーズ ホットサンド
830円+税 825kcal 塩分4.0g



国産豚
(ロース) 120g

Pork cutlet curry
ロイヤル カツカレー
1,280円+税 1332kcal 塩分6.9g



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
930円+税 462kcal 塩分1.8g



ピーナッツオイル
ドレッシング

CAB® sirloin steak salad
アングスサーロインステーキサラダ
1,680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

Kale salad
ケールサラダ ~ピーナッツオイルドレッシング~
630円+税 224kcal 塩分0.8g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

Beer



- 生ビール
- Draft Beer Small
【小】430円+税 80kcal 塩分0.0g
 - Draft Beer Medium
【中】630円+税 141kcal 塩分0.0g
 - Draft Beer Large
【大】850円+税 200kcal 塩分0.0g



零ICHI
麒麟 ゼロイチ
(334ml)
430円+税 30kcal 塩分0.1g

ハイボール・サワー・日本酒



Whisky with soda
ハイボール
530円+税 121kcal 塩分0.1g

Whisky with soda
ハイボール(メガ)
780円+税 142kcal 塩分0.0g

Lemon sour
レモンサワー
550円+税 98kcal 塩分0.0g



Dassai 39
瀬祭 だっさい
純米大吟醸
磨き三割九分
(180ml)
980円+税 198kcal 塩分0.0g

Sparkling Wine



コードーニュ クラシコ・セコ
クリーミーな舌触り、柔らかな辛口。
ハーフボトル(375ml)
※グラス約3杯分
1,280円+税 304kcal 塩分0.0g



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 **グラスワイン**
430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)
1,480円+税
白...365kcal 塩分0.0g
赤...365kcal 塩分0.0g



ボルドー ポー・メヌ 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
2,480円+税 585kcal 塩分0.0g

ボルドー ポー・メヌ ルージュ
華やかな香り、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
2,480円+税 645kcal 塩分0.0g

※ラベル・ピンテージは異なる場合がございます。

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

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリッククリームソース
ハンバーグ

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,230円+税 688kcal 塩分3.4g

やけど
注意

※写真のハンバーグは190gです。

Brown butter sauce

コクのある
ブラウンバターソース
目玉焼き付ハンバーグ

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,230円+税 804kcal 塩分3.2g

やけど
注意

※写真のハンバーグは190gです。

Grated daikon radish & mushroom teriyaki sauce

和風おろしきのこ
テリヤキソース
ハンバーグ

Black x Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,230円+税 715kcal 塩分4.3g

やけど
注意

※写真のハンバーグは190gです。

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。

お得なお食事セット

ライス大盛
無料

ライス少なめ
承ります

当店のお米は、国産米を使用しております。

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 530円+税

ライス・スープセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)



プラス 480円+税

ドリンクバーセット

プラス 380円+税



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
低糖質パンに
替えられます。

大豆粉、ふすま等を
使ったもちり
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
250円+税
302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

英国風パン
250円+税 216kcal 塩分1.0g

低糖質パン
300円+税 164kcal 塩分0.7g

黒×黒ハンバーグステーキと人気洋食のコンビネーション

ジューシーな美味しさをお好みの組み合わせでお楽しみください



ドミグラスソース

Deep fried prawn, crab cream croquette & hamburger steak
天然海老フライ&紅ずわい蟹の
クリームコロッケと黒×黒ハンバーグ
1,780円+税 1251kcal 塩分4.0g

紅ずわい蟹の
クリームコロッケ

やけど
注意

ドミグラスソース

Deep fried oysters & hamburger steak
宮城県産牡蠣フライと黒×黒ハンバーグ
1,580円+税 1090kcal 塩分3.7g

やけど
注意

ドミグラスソース

テリヤキソース

やけど
注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage
トリプルグリル
黒×黒ハンバーグ・ソーセージ・チキングリル
1,480円+税 1229kcal 塩分4.7g



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
500円+税 150kcal 塩分1.5g



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
930円+税 462kcal 塩分1.8g



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
180円+税 78kcal 塩分0.3g

※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。 -6-

米国農務省 (USDA) 認定 **選り抜かれたアンガスビーフ**
 Certified Angus Beef®

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。

高温でビーフの旨みを逃さず、香り高く焼き上げます。

CAB® ANGUS STEAK



Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

Steak from the US
★ **225** ★
グラム

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

225g 2,530円+税 ステーキ、つけあわせのみ 774kcal 塩分2.2g
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。

厚みもたらす旨みワンポンド (450g) ステーキ



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

Steak from the US
★ **1lb** ★
ワンポンド
450g

ロイヤルホスト オリジナル
美濃焼のステーキ皿

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。

※写真のステーキは225gです。※写真はイメージです。

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

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。
お得なお食事セット

ライス大盛
無料

ライス少なめ
承ります

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 530円+税

ライス・スープセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)



プラス 480円+税

ドリンクバーセット

プラス 380円+税



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
500円+税 150kcal 塩分1.5g



Kale salad *ドレッシングにはちみつを使用しています。
ケールサラダ〜ピーナッツオイルドレッシング〜
630円+税 224kcal 塩分0.8g

バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いた人気のピラフ。



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～

1,830円+税 1035kcal 塩分5.0g

STEAK & 人気の洋食

天然海老フライ

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

もものうら おぎのはま
宮城県・石巻湾 桃浦・荻浜の牡蠣



やけど注意



やけど注意

CAB® sirloin steak and deep fried prawn & crab cream croquette
アンガスサーロインステーキ&天然海老フライ
と紅ずわい蟹のクリームコロッケ

ソースをお選びいただけます

225g 3,180円+税 ステーキ、つけあわせのみ
1117kcal 塩分3.4g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

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

※カロリー及び塩分はソースを含みません。



アンガスサーロインステーキ
100g

CAB® sirloin steak bowl
アンガスサーロインステーキ丼

1,730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。



アンガスサーロインステーキ
100g

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&紅ずわい蟹のクリームコロッケ膳

2,530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。

おろしゆずばん酢ソース

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
ゆめの大地

秋田県産
十和田湖 高原ポーク桃豚

群馬県産ほか
和豚もちふた

上品な脂の甘みと柔らかさ



国産豚
(ロース)

180g



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
500円+税 150kcal 塩分1.5g

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

1,230円+税 787kcal 塩分3.1g

ケールやブロッコリーなどの
彩り温野菜と一緒に

国産豚
(ロース)

黒酢



Domestic pork & vegetable with black vinegar sauce
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース

1,230円+税 610kcal 塩分2.3g

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

1,480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

1,580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。

OMELET RICE BEEF STEW DORIA

ロイヤル伝統のコクのある
ハッシュドビーフソース



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～

1,030円+税 921kcal 塩分4.4g

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

1,530円+税 687kcal 塩分1.2g

やけど
注意

チキン、海老、マロンが入ったほんのり甘いドリア



Cosmopolitan doria
コスモドリア

980円+税 806kcal 塩分2.5g

やけど
注意

濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリカソースと
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

1,430円+税 820kcal 塩分3.3g

やけど
注意

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。
お得なお食事セット

ライス大盛
無料

ライス少なめ
承ります

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 530円+税

ライス・スープセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)



プラス 480円+税

ドリンクバーセット

プラス 380円+税



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円+税 150kcal 塩分1.5g

やけど
注意



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

630円+税 224kcal 塩分0.8g



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



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。

SPAGHETTI

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

1,080円+税 658kcal 塩分3.5g



白赤 グラスワイン
430円+税
白…91kcal 塩分0.0g
赤…91kcal 塩分0.0g

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

1,180円+税 772kcal 塩分3.8g

ドリンクバーセット

プラス 380円+税



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

930円+税 462kcal 塩分1.8g



やけど
注意

Mini pizza
ちいさなピザ ~ベーコン、コーン、オニオン~

530円+税 294kcal 塩分1.6g

CURRY

ロイヤルホスト伝統カレー

やけど
注意

Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,330円+税 898kcal 塩分3.1g



昭和40年代誕生

〈組み合わせ例〉

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



サクサクに揚げた 国産銘柄豚ロース

国産豚
〈ロース〉

120g

Pork cutlet curry
ロイヤルカツカレー

1,280円+税 1332kcal 塩分6.9g



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

980円+税 818kcal 塩分3.3g



Ham & cheese hot sandwich
ハムチーズ ホットサンド

830円+税 825kcal 塩分4.0g

BRUNCH SALAD

アボカド、海老、唐揚げ
ベーコン、チーズ etc...



Chef's salad for foodie
食いしんぼうのシェフサラダ

930円+税 462kcal 塩分1.8g

英国風パン
250円+税
216kcal 塩分1.0g

オニオン
ドレッシング



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円+税 150kcal 塩分1.5g

やけど
注意

アンガスサーロインステーキとケールサラダ



CAB® sirloin steak salad
アンガスサーロインステーキサラダ

1,680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。

英国風パン
250円+税
216kcal 塩分1.0g

ピーナッツオイル
ドレッシング



ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円+税 150kcal 塩分1.5g

やけど
注意

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース



ホットファッジサンデー
880円+税 751kcal 塩分0.4g

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
730円+税 478kcal 塩分0.3g

Brulee



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
730円+税 479kcal 塩分0.3g



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
430円+税

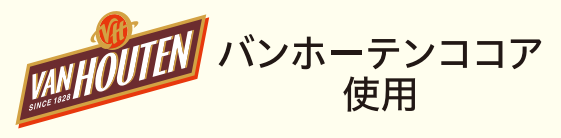
- マダガスカル産
バニラビーンズ使用
- バニラ 86kcal 塩分0.1g
- 塩キャラメル 68kcal 塩分0.2g
- カシスクリーム 68kcal 塩分0.0g
- ベルギーチョコレート 70kcal 塩分0.1g



Anmitsu with vanilla ice cream
& Tokachi red beans
十勝あずきクリームあんみつ
680円+税 317kcal 塩分0.2g

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。



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380円+税



ドリンクバーのみ
ご利用
580円+税

COFFEE

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 ベルギー

※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。

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」
ふっくらジューシーな焼き上がりです。



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。



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。



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。



天然海老 肉厚・大ぶり海老フライ

洋食の黎明期から人気の一品

自然の生態系の中で育った“天然”海老。
食べごたえ満点の肉質と美味しさです。



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
「カーリーケール」という品種

加熱すると旨みが出て味わい深くなります。



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

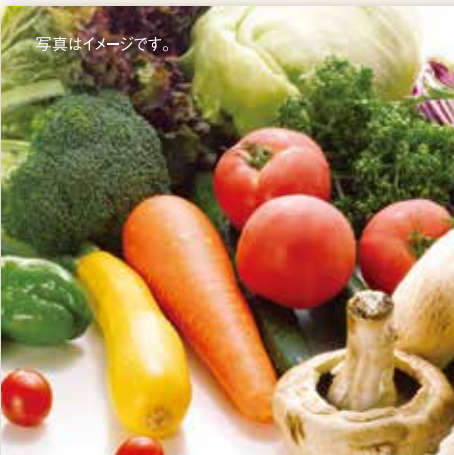
バニラブルボン、ベルギーチョコレート、
カシスクリームの3種類

※塩キャラメルアイスは国産です。



サステイナブルなコーヒー 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繋がります。



写真はイメージです。

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。

※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。

当店のお米は、国産米を使用しております。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減の推進のため
ライスを少なめで
ご希望される方は
お申し付けください。