GRAND MENU

45th Anniversary
Since1971
おいしさ年輪
これからも

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。

Hospitality Restaurant
Royal Host

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

2009年に誕生したロイヤルホストの人気メニュー「くろくろ」と呼んでください。

独自の黄金比率で配合されたハンバーグはふっくらジューシーな焼き上がり。

米国農務省(USDA)認定
アンガスビーフステーキ

2012年に出会った「アンガス牛」はバランスのとれた赤みと脂(サシ)が特長。

米国農務省(USDA)の格付け認定の中でも、さらに選び抜かれた「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」は、全体の2割程度しか認定されない高品質なビーフです。

北海道オホーツク産
猿払の帆立

北海道のオホーツク海に面した猿払村で水揚げされたものを使っています。

オホーツク海でじっくりと育った帆立は、濃厚な甘味とプリプリした食感が特長です。

国産
銘柄豚ロース

適度に脂がのって旨みのある国産ロースを使ってポークロースステーキやとんかつなどを提供しています。

「北海道産ゆめの大地」「秋田県産十和田湖高原ポーク桃豚」、「群馬県産他和豚もちぶた」、3種類のうちいずれか1種を使用しています。

イタリア産
ヴェリーニのパスタ

2011年にイタリアンフェアでご提供し、人気を博した伝統的な製法で作られるパスタ。

味の決め手は乾燥方法。3日間じっくり低温乾燥させることで、熟成した小麦の甘い風味ともチモチモ感が生まれます。

コーヒー

ロイヤルホストのコーヒーはレインフォレスト・アライアンス認証農園産を使用しています。

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。

45th Anniversary Since1971

おかげさまで45周年
おいしさ年輪これからも

日本の皆さんに「食の楽しさ・豊かさ」を伝えたい、という思いを胸に、1971年12月28日福岡県北九州市に1号店をオープンしました。

当時のロイヤルホスト黒崎店

様々な食材や食文化をご紹介するなど、いろいろな取組みをして、家庭では味わえないコックがつくるおいしい料理をお届けしてきました。

これからもお客様に心豊かな食の時間を過ごしていただけるよう、『ひと手間かけた料理とホスピタリティサービス』に努めてまいります。

日本の美味しい野菜を！

野菜本来の美味しさを多くの方々に楽しんでいただきたいという思いから、ロイヤルホストでは、2016年2月からサラダに使うフレッシュ野菜をすべて国産に切り替えました。

ROYAL PARTNER

農家の皆さんとパートナーとなって取組む「ロイヤル パートナー」をスタートしました。

生産者紹介〉鹿児島県指宿市(いぶすき)『指宿(いぶすき)やさいの王国』

九州の南端にある開聞岳(かいもん)(別名・薩摩富士)を望む、農業生産法人『指宿やさいの王国』では、クラブハウスサンドイッチなどに使うレタスを生産していただいております。

※11月～3月ごろ九州エリアの店舗で使用しました。

第8回 Good JAPAN **秋のご馳走**

『熊本・宮城の素材オールスターズ』この秋一番のご馳走です。

熊本 宮城 秋のご馳走膳

Chicken and takana pickles rice & Sizzling grilled silver salmon, scallop and shrimp with grated radish & deep fried oysters

～肥後のうまか赤鶏の高菜ごはん
& 銀鮭・帆立・海老のみぞれ煮
& 牡蠣フライ～

2,180円（税込2,354円）
1067kcal 塩分6.7g

Good JAPAN

宮城の牡蠣

肥後のうまか赤鶏

牡鹿（おしか）の銀鮭

HOT 注意

熊本県産銘柄鶏

肥後のうまか赤鶏

もも肉をパリッと焼き上げ
タイムの香りをきかせました。

Grilled chicken ～soysauce & butter sauce～

“肥後のうまか赤鶏”のグリル ～醤油バターソース～

単品 1,380円（税込1,490円） 881kcal 塩分2.6g

おすすめ

グルマンサラダセットライス付
プラス780円（税込842円）
平日ランチタイム 710円（税込766円）

肥後のうまか赤鶏

熊本の大自然に囲まれ、ハーブ入り飼料で
ゆったりのびのび育てています。

第10回 地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 最優秀賞受賞 肥後のうまか赤鶏

2014年 第10回
地鶏・銘柄鶏食味コンテスト

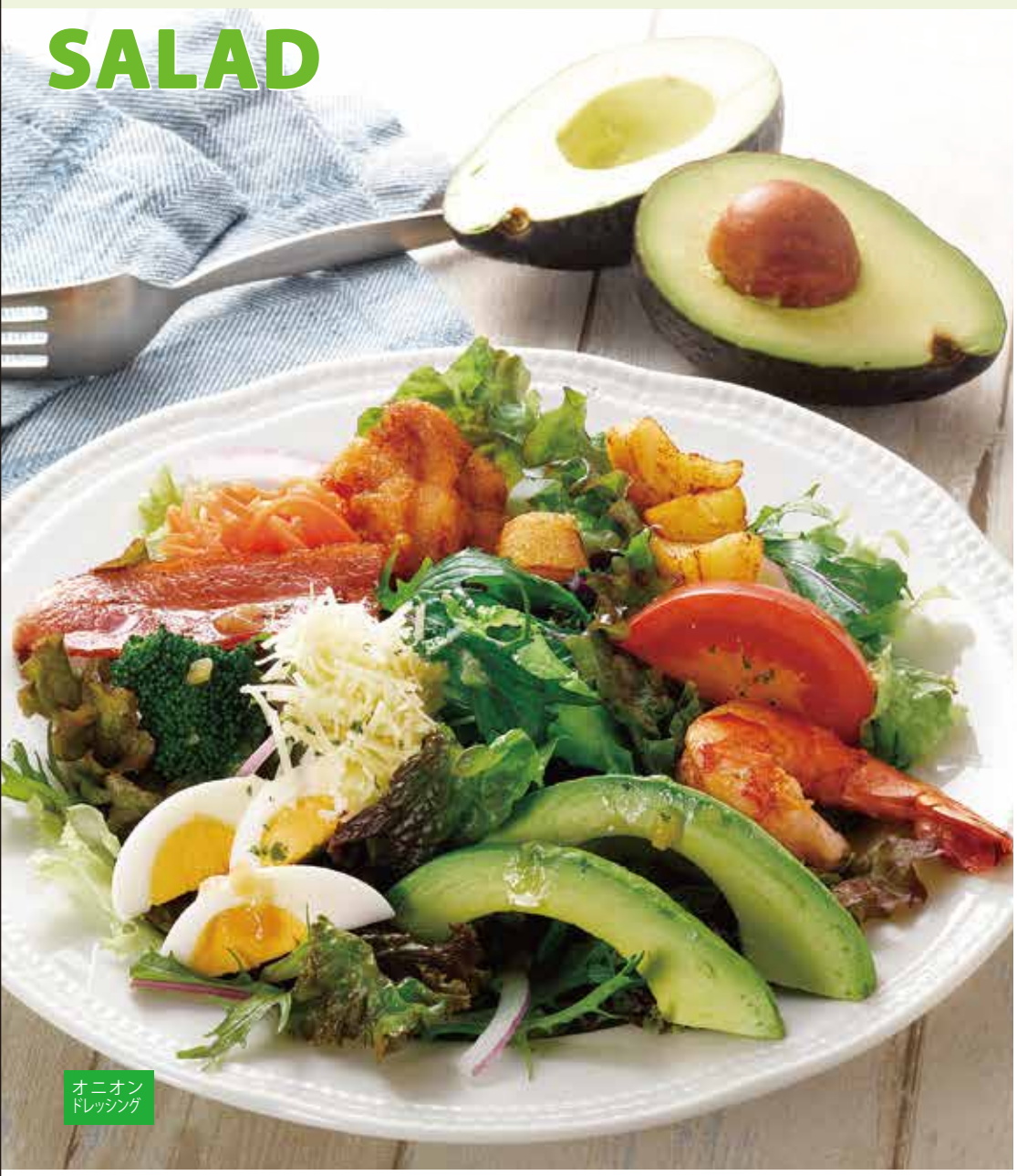
最優秀賞!

「第10回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」において、数ある地鶏や銘柄鶏の中、〈食感〉〈食味〉の2部門において高得点を獲得。見事、最優秀賞(日本一)に選ばれました。

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。

SALAD



Chef's salad for foodie
食いしんぼうのシェフサラダ
880円（税込950円）447kcal塩分1.8g

Chef's Salad

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

※アボカドはメキシコ産を使用しています。

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。

じっくり炒めた国産玉ねぎの甘み

じっくり炒めて甘味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（税込486円）152kcal 塩分1.5g

Royal's Onion Gratin Soup

ロイヤル伝統の味

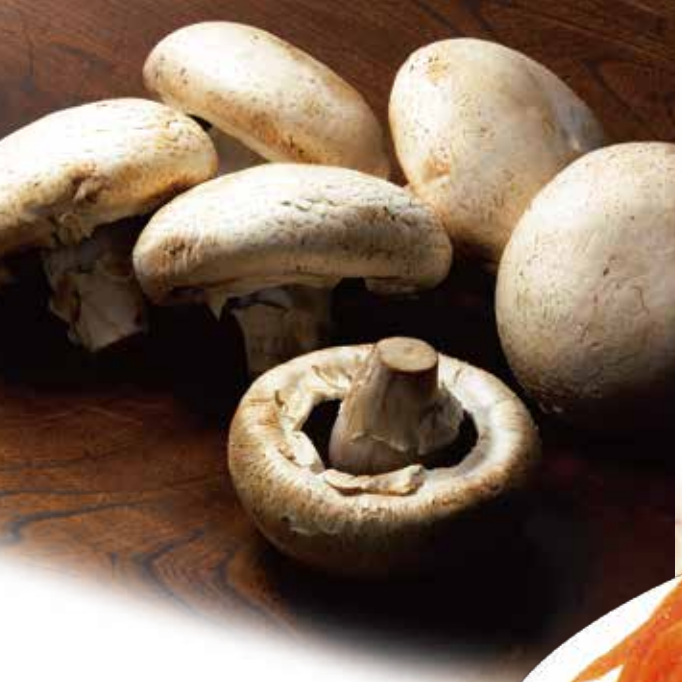
1954年マリリン・モンローが来日した際、
当時のロイヤル中洲本店（福岡）で
ご注文いただいたスープ。

SOUP

Corn potage
コーンのポタージュ
330円（税込356円）150kcal 塩分0.7g

Colorful vegetable soup
彩り野菜のスープ
330円（税込356円）62kcal 塩分1.3g

※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。



Jumbo Mushroom Salad

美味しさもビッグサイズ
香りと旨み豊かな国産ジャンボマッシュルーム

グリルしたジャンボマッシュルームをのせました。
仕上げにトリュフの香りのオイルをかけて。

Jumbo mushroom salad
ジャンボ マッシュルームのサラダ
680円（税込734円）210kcal 塩分1.2g

オニオンドレッシング

フレッシュなパクチー
蒸し鶏、アボカドを
トッピング。

玉ねぎ、人参、セロリなどの香味野菜にゴマやパクチーの香り。ほんのりした甘みがあるドレッシングです。

オリエンタルドレッシング

Mushroom salad
きのこのマリネサラダ
400円（税込432円）146kcal 塩分0.6g

オニオンドレッシング

Coriander salad with steamed chicken and avocado
アジアンパクチーサラダ
480円（税込518円）170kcal 塩分0.8g

サラダやお料理に追加で

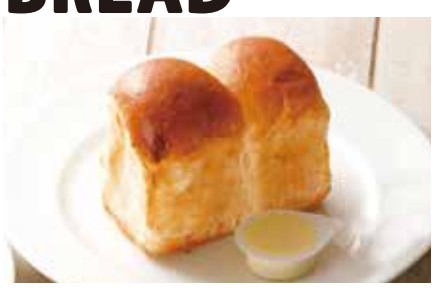
Coriander
追加のパクチー
プラス180円（税込194円）
3kcal 塩分0.0g

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
400円（税込432円）157kcal 塩分0.5g

オニオンドレッシング

※アボカドはメキシコ産を使用しています。

BREAD



English bread
英国風パン
200円（税込216円）217kcal 塩分1.1g

Garlic toast
ガーリックトースト
300円（税込324円）267kcal 塩分1.3g

Bread
低糖質パン
250円（税込270円）164kcal 塩分0.7g

糖質
9.3g
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

同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較 糖質約50%OFF

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。

APPETIZER・SIDEDISH お食事とコーディネート

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～
450円（税込486円）115kcal 塩分2.1g

Gourmand salad
グルマンサラダ
580円（税込626円）204kcal 塩分1.1g

Sardines escabeche
かたくちいわしのエスカベッシュ
480円（税込518円）155kcal 塩分0.7g

Balsamic marinated mushrooms
きのこのバルサミコマリネ
380円（税込410円）158kcal 塩分0.5g

Ratatouille
ラタトゥイユ（トマト、ナス、ズッキーニなどを煮込んだ冷製前菜）
380円（税込410円）99kcal 塩分0.6g

Carottes rapee (shredded carrot salad) ~orange flavored~
キャロット・ラペ ～オレンジ風味～
350円（税込378円）92kcal 塩分0.4g

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～
450円（税込486円）115kcal 塩分2.1g

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
450円（税込486円）152kcal 塩分1.5g

Mini pizza
ちいさなピザ ～ベーコン、ピーマン、コーン、オニオン～
450円（税込486円）293kcal 塩分1.6g

French fries
フライドポテト
300円（税込324円）531kcal 塩分1.3g

Grilled coarse-ground sausage
粗挽きソーセージのグリル
380円（税込410円）346kcal 塩分2.2g

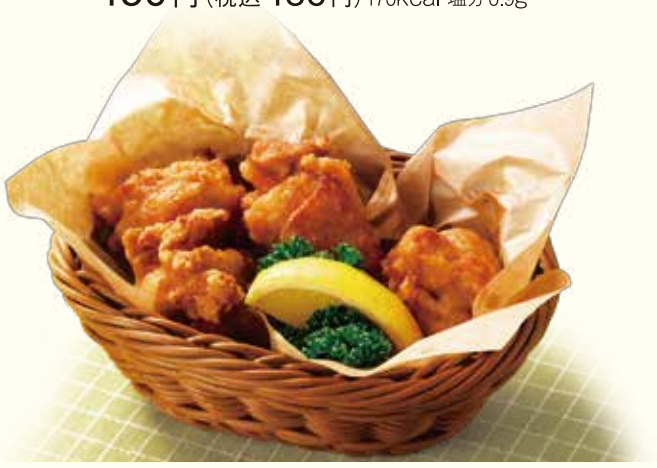
Avocado and shrimp Salad
アボカド&シュリンプサラダ
400円（税込432円）
157kcal 塩分0.5g

Mushroom salad
きのこのマリネサラダ
400円（税込432円）
146kcal 塩分0.6g

※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。

Sardines escabeche
かたくちいわしのエスカベッシュ
480円（税込518円）155kcal 塩分0.7g

Fried calamari
やりいかのフリット
450円（税込486円）170kcal 塩分0.9g



Homemade fried chicken
手作りフライドチキン
380円（税込410円）368kcal 塩分0.8g

Garlic toast
ガーリックトースト
300円（税込324円）267kcal 塩分1.3g

Original Wine

セッテソリ社が作る ロイヤルホスト オリジナルワイン

SETTESOLI

シチリア最大のワイナリーセッテソリ社は
創業以来、常にぶどう畑を原点に上質さを
追求してきました。
ワイナリーではめずらしいトレーサビリティも確立。
温暖な気候の中、品種毎に最も合う土壌を選び、
高い品質のワインを作り続けています。

赤 Rosso<赤ワイン> カベルネ・ソーヴィニョン+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 Bianco<白ワイン> 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（税込302円）
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（税込1,058円）
白…365kcal 塩分0.0g
赤…365kcal 塩分0.0g

Sparkling Wine

スパークリングワイン

1551年創業 スペイン名門ワイナリーより
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
296kcal 塩分0.0g

イタリア ピエモンテ州 家族経営のワイナリーより
少し甘めの、フルーティな味わい。

赤 カペッタ ロッソ・スプマンテ
323kcal 塩分0.0g

ハーフボトル（375ml）※グラス約3杯分
各1,080円（税込1,166円）

富士山麓ハイボール
480円（税込518円）
123kcal 塩分0.1g

兵庫県産
山田錦100%使用
特別純米酒
白鶴冷酒「山田錦」
（180ml）

480円（税込518円）
178kcal 塩分0.0g

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

（小）360円（税込388円）
80kcal 塩分0.0g
（中）550円（税込594円）
141kcal 塩分0.0g

一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール

零ICHI
キリン ゼロイチ（334ml）
380円（税込410円）
27kcal 塩分0.3g

キリン秋味
550円（税込594円）
245kcal 塩分0.0g

季節限定商品につき、
完売となり次第
販売を終了いたします。

◆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

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5 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

GRAND ★★★ 250gグランスター 黒×黒

ハンバーグを＋60グラム増量

この大きさだからこそのジューシーな味わいを。

250g

Black x Black hamburger steak ~brown butter sauce~

250gグランスター 黒×黒 ハンバーグ

ブラウンバターソース

1,480円（税込1,598円）914kcal 塩分3.8g

HOT 注意

Black x Black hamburger steak~garlic cream sauce~

250gグランスター 黒×黒 ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,480円（税込1,598円）837kcal 塩分4.0g

Black x Black hamburger steak ~garlic cream sauce~

黒×黒 ハンバーグ 190gレギュラー

ガーリッククリームソース

1,180円（税込1,274円）
684kcal 塩分3.4g

おすすめ スープ・ライスセットA プラス540円（税込583円）

Black x Black hamburger steak ~brown butter sauce~

黒×黒 ハンバーグ 190gレギュラー

ブラウンバターソース

1,180円（税込1,274円）
761kcal 塩分3.3g

おすすめ スープ・ライスセットA プラス540円（税込583円）

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

お得なお食事セット

300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム390円（税込421円）

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540円（税込583円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

スープ・ライスセットB

彩り野菜のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス540円（税込583円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

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660円（税込712円）
平日ランチタイム 590円（税込637円）

グルマンサラダセット ライス付

グルマンサラダ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス780円（税込842円）
平日ランチタイム 710円（税込766円）

 ◎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。

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。

Avocado & shrimp salad
アボカド&シュリンプサラダ
400円（税込432円）
157kcal 塩分0.5g

Japanese-style hamburger steak on sizzling hot plate
~grated daikon radish & soy-sauce sauce~
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ
おろし醤油ソース

880円（税込950円）602kcal 塩分3.6g

おすすめ
スープ・ライスセットA
プラス540円（税込583円）

HOT 注意

楽しいコンビネーション

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（税込1,274円）962kcal 塩分4.3g

HOT 注意

Oven Hamburg

ROYAL Crown oven simmered hamburger steak
~demiglace sauce~
きのこ&ドミグラスソース ハンバーグ
1,080円（税込1,166円）646kcal 塩分2.5g

〈組合せ例〉
おすすめ
ロイヤルセット ライス付
プラス660円（税込712円）

HOT 注意

セットのライスは

パンに替えられます。

プラス 50円（税込54円）で
低糖質パンに替えられます。

プラス 50円（税込54円）で
十八穀米（160g）に替えられます。

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

Bread
低糖質パン
250円（税込270円）
164kcal 塩分0.7g

サイドオーダー

ライス
200円（税込216円）302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

お替りライス
80円（税込86円）

十八穀米（160g）
250円（税込270円）277kcal 塩分0.0g

英国風パン
200円（税込216円）217kcal 塩分1.1g

味噌汁
100円（税込108円）29kcal 塩分1.6g

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ドリンクバー
プラス 290円（税込313円）
平日ランチタイム 190円（税込205円）

プラス プチ・ハッピーデザート
150円（税込162円）

ほろにがカフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

クレープ・クッション
172kcal 塩分0.1g

※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

高温でビーフの旨味を逃さず、香り高く焼き上げます。

ROYAL SIRLOIN STEAK

ROYAL Angus sirloin steak

ロイヤル 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

200g 2,380円(税込2,570円)
ステーキ、つけあわせのみ 694kcal 塩分2.0g

400g 3,680円(税込3,974円)
ステーキ、つけあわせのみ 1292kcal 塩分3.6g

※カロリー及び塩分はソースを含みません。

Steak from the US ★200★ グラム

Steak from the US ★400★ グラム

コクのある
ドミグラス バターソース

HOT 注意

〈ソースのみ〉
[200g] 82kcal 塩分0.7g
[400g] 113kcal 塩分1.2g

焼きたての美味しさを

ロイヤルホスト オリジナル
美濃焼のステーキ皿

※写真のステーキは200gです。※ステーキは焼成前のグラム数です。
※写真はイメージです。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。
※バセリガーリックバターとだし醤油もお選びいただけます。[200g]41kcal 塩分0.7g [400g]45kcal 塩分1.4g

〈ソースのみ〉
[200g]61kcal 塩分1.0g
[400g]79kcal 塩分1.5g

〈ソースのみ〉
[200g]25kcal 塩分1.6g
[400g]39kcal 塩分2.4g

お得なお食事セット

300円(税込)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 460円(税込496円)
平日ランチタイム 390円(税込421円)

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 540円(税込583円)
平日ランチタイム 490円(税込529円)

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

プラス 540円(税込583円)
平日ランチタイム 490円(税込529円)

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 660円(税込712円)
平日ランチタイム 590円(税込637円)

グルマンサラダセット ライス付
グルマンサラダ
ライス(パンに替えられます)
ドリンクバー

プラス 780円(税込842円)
平日ランチタイム 710円(税込766円)

◎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。

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフを30日以上ねかせてチルド配送し、お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます。

ごはんに良く合うソースと北海道産山わさびの醤油漬けで

ROYAL Angus sirloin steak bowl (95g.)

ロイヤル アンガスサーロインステーキ丼

1,680円（税込1,814円）971kcal 塩分5.0g

サラダ・味噌汁・漬物

人気のサーロインステーキを小さめサイズで

〈組合せ例〉

ROYAL Angus sirloin steak (95g.)
~grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce~

ロイヤルアンガスサーロインステーキ ～おろしゆずぽん酢ソース～

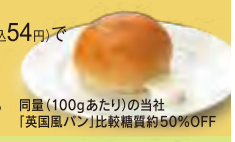
1,480円（税込1,598円）380kcal 塩分2.5g

セットのライスは

パンに替えられます。

プラス50円（税込54円）で低糖質パンに替えられます。

同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較糖質約50%OFF



プラス50円（税込54円）で十八穀米（160g）に替えられます。

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ドリンクバー

プラス290円（税込313円）

平日ランチタイム190円（税込205円）

お食事とご一緒にどうぞ

アボカド&シュリンプサラダ
400円（税込432円）
157kcal 塩分0.5g

グルマンサラダ
580円（税込626円）
204kcal 塩分1.1g

きのこのマリネサラダ
400円（税込432円）
146kcal 塩分0.6g

※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。 ◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

PORK 国産銘柄豚ロースを使用しています。

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

群馬県産他 和豚(わとん)もちぶた

上品な脂の甘みと柔らかさ。
生姜ソースで香ばしく焼き上げました。

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（税込1,274円）815kcal塩分3.2g

Green salad
グリーンサラダ
100円（税込108円）
77kcal塩分0.3g
オニオンドレッシング

Domestic pork & vegetable with sweet vinegar sauce and multi grain rice
十八穀米と食べる 国産豚と野菜の甘酢ソース
1,080円（税込1,166円）824kcal塩分1.9g

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
450円（税込486円）152kcal塩分1.5g

※御膳のカロリー、塩分は白ごはん、味噌汁、漬物を含みます。

Pork cutlet
国産豚のロースかつ膳
特製かつソース
1,280円（税込1,382円）1018kcal塩分5.7g
ごはん・味噌汁・漬物

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（税込1,490円）1003kcal塩分6.0g
ごはん・味噌汁・漬物

 ◎主要食材の原産地情報は店舗で毎日更新しています。◆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。◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

SEAFOOD 北海道オホーツク産 猿払からの美味しい帆立

猿払（さるふつ）村の皆さんが水揚げした良質で旨味のある帆立をアツアツ料理でお届けします。
オホーツク海でじっくりと育った猿払の帆立は、濃厚な甘味がありプリプリとした食感が特長です。

北海道産 帆立

ごはんに合うしょう油ベースのソースで

Good JAPAN 日本の美味しい食材

天然ホタテ水揚げ高 ★日本一※
※2016年水揚げ実績より

Sizzling grilled prawn & scallop ~with warm vegetable~

海老と帆立のあつあつグリル～温野菜添え～

1,530円（税込1,652円）378kcal 塩分2.7g

HOT 注意

おすすめ
スープ・ライスセットB
プラス540円（税込583円）

120g

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（税込1,598円）776kcal 塩分5.7g
ごはん・味噌汁・漬物・ほうれん草

脂がのったメカジキを素材本来の美味しさで

北海道産 帆立

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

Seafood doria with shrimp & scallop

海老と帆立のシーフードドリア

1,330円（税込1,436円）820kcal 塩分3.3g

HOT 注意

おすすめ
グルマンサラダセット
プラス680円（税込734円）

お得なお食事セット

300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム390円（税込421円）

スープ・ライスセットB

彩り野菜のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス540円（税込583円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

グルマンサラダセット

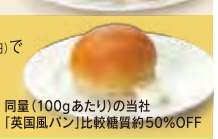
グルマンサラダ
ドリンクバー

プラス680円（税込734円）
平日ランチタイム610円（税込658円）

セットのライスは

パンに替えられます。

プラス50円（税込54円）で
低糖質パンに替えられます。



同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較糖質約50%OFF

プラス50円（税込54円）で
十八穀米（160g）に替えられます。

ドリンクバー

プラス290円（税込313円）
平日ランチタイム190円（税込205円）

※豚肉、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。

VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

［ヴェリーニ社］アブルッツォ州
イタリア産の小麦を使い伝統的な製法で
作られるパスタは、イタリアトップクラスの
シェフからも高い評価を受けています。

本場イタリアで100年以上の歴史を誇るヴェリーニの高品質パスタ

低温乾燥熟成の旨味と小麦の豊かな香り、食べごたえのあるアルデンテをお楽しみ下さい。

ブロンズの口金で成形することで表面に理想的な凹凸や質感が生まれた、どんなソースともからみやすいパスタです。

- イタリア産100%デュラムセモリナ粉
- グランサッソ山脈の雪解け水
- 45～50℃で3日間じっくり乾燥

PASTA

イタリア語で「おこりんぼ」という意味。
辛いパスタといえばこれ。

Spaghetti arrabbiata with mushroom & pancetta
きのことパンチェッタのアラビアータ
1,080円（税込1,166円）711kcal 塩分2.9g

Garlic toast
ガーリックトースト
300円（税込324円）267kcal 塩分1.3g

Spaghetti tomato cream with shrimp & red snow crab
海老と紅ずわい蟹のトマトクリームスパゲティ
1,280円（税込1,382円）752kcal 塩分2.7g

パスタにおすすめ！

グルマンサラダセット

グルマンサラダ
ドリンクバー
プラス680円（税込734円）
平日ランチタイム 610円（税込658円）

セッテソリ社が作る ロイヤルホストオリジナルワイン

SETTESOLI

赤 Rosso<赤ワイン>
カベルネ・ソーヴィニョン+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 Bianco<白ワイン>
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（税込302円）
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（税込1,058円）
白…365kcal 塩分0.0g
赤…365kcal 塩分0.0g

Sparkling Wine
スパークリングワイン

1551年創業 スペイン名門ワイナリーより
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
296kcal 塩分0.0g

イタリア ピエモンテ州 家族経営のワイナリーより
少し甘めの、フルーティな味わい。
赤 カペッタ ロッソ・スプマンテ
323kcal 塩分0.0g

ハーフボトル（375ml）※グラス約3杯分
各1,080円（税込1,166円）

◆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。

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
930円（税込1,004円）713kcal塩分2.8g

イタリア産生ハムに、トマト、ナス、きのこ

Spaghetti with Italian prosciutto & fresh tomato
イタリア産生ハムと
フレッシュトマトのスパゲティ
1,030円（税込1,112円）655kcal塩分3.3g

パスタにおすすめ！

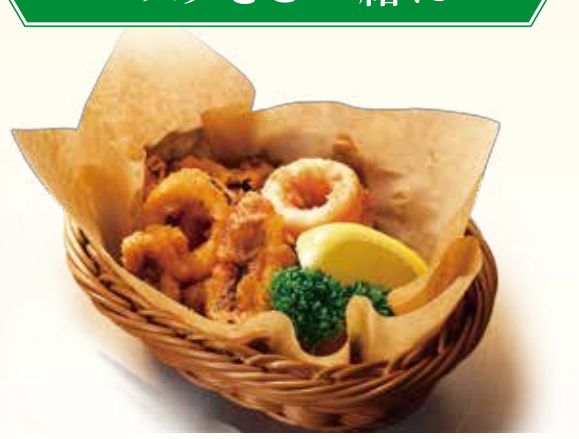
ガーリックトーストセット

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（税込637円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

ガーリックトースト（ハーフ）134kcal塩分0.7g

パスタとご一緒に

Garlic toast
ガーリックトースト
300円（税込324円）267kcal 塩分1.3g



Fried calamari
やりいかのフリット
450円（税込486円）170kcal 塩分0.9g

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~
450円（税込486円）115kcal 塩分2.1g

お得なお食事セット
300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム 390円（税込421円）

スープセットB

彩り野菜のスープ
ドリンクバー

プラス460円（税込496円）
平日ランチタイム 390円（税込421円）

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580円（税込626円）
平日ランチタイム 510円（税込550円）

グルマンサラダセット

グルマンサラダ
ドリンクバー

プラス680円（税込734円）
平日ランチタイム 610円（税込658円）

ドリンクバー

プラス290円（税込313円）
平日ランチタイム 190円（税込205円）

プラス プチ・ハッピーデザート

150円（税込162円）

ほろにが
カフェゼリー
131kcal塩分0.1g

クレープ・クッション
172kcal塩分0.1g

◎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。

シェフおすすめ

洋食

BEEF STEW

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。
ヴェリーニのスパゲティとご一緒に。

ロイヤル伝統の味

ROYAL-classic beef stew
ロイヤルクラシック ビーフシチュー
1,480円（税込1,598円）810kcal 塩分1.9g

HOT 注意

PORK

国産豚〈ロース〉

上品な脂の甘みと柔らかさ。
生姜ソースで香ばしく焼き上げました。

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（税込1,274円）815kcal 塩分3.2g

おすすめ
グルマンサラダセット ライス付
プラス780円（税込842円）

Mushroom salad
きのこのマリネサラダ
400円（税込432円）
146kcal塩分0.6g

オニオンドレッシング

CHICKEN

チキン 200g

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（税込842円）677kcal塩分2.6g

HOT 注意

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオングラタンスープ
450円（税込486円）152kcal 塩分1.5g

お得なお食事セット

300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム390円（税込421円）

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540円（税込583円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

スープ・ライスセットB

彩り野菜のスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス540円（税込583円）
平日ランチタイム 490円（税込529円）

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660円（税込712円）
平日ランチタイム 590円（税込637円）

グルマンサラダセット ライス付

グルマンサラダ
ライス（パンに替えられます）
ドリンクバー

プラス780円（税込842円）
平日ランチタイム 710円（税込766円）

※チキン、ポークは焼成前のグラム数です。◆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。◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

ROYAL CLASSIC

DORIA

北海道産 帆立

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。

Seafood doria with shrimp & scallop
海老と帆立のシーフードドリア
1,330円（税込1,436円）820kcal 塩分3.3g

HOT 注意

おすすめ
グルマンサラダセット
プラス680円（税込734円）

ロイヤル伝統の味

HOT 注意

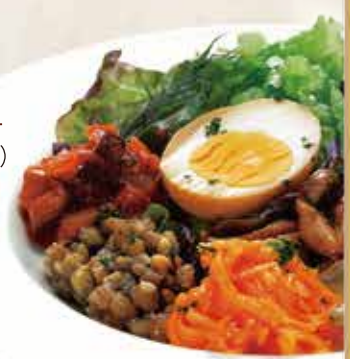
Cosmopolitan doria
コスモドリア
880円（税込950円）807kcal塩分2.5g
チキン、海老、マロンが入ったほんのり甘いドリア。
ソースとよく混ぜてお召し上がりください。

ロイヤル伝統の味

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
900円（税込972円）974kcal塩分2.3g

Gourmand salad
グルマンサラダ
580円（税込626円）
204kcal塩分1.1g



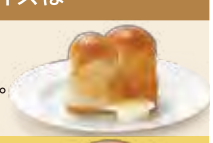
ロイヤル伝統のコクのある
ハッシュドビーフソース。

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～
980円（税込1,058円）993kcal 塩分4.9g

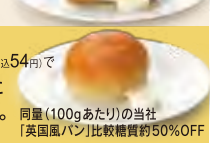
おすすめ
ロイヤルセット
プラス580円（税込626円）

セットのライスは

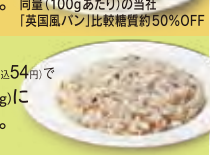
パンに替えられます。



プラス50円（税込54円）で
低糖質パンに替えられます。
同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較糖質約50%OFF



プラス50円（税込54円）で
十八穀米（160g）に替えられます。



300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム390円（税込421円）

スープセットB
彩り野菜のスープ
ドリンクバー

プラス460円（税込496円）
平日ランチタイム390円（税込421円）

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580円（税込626円）
平日ランチタイム 510円（税込550円）

グルマンサラダセット
グルマンサラダ
ドリンクバー

プラス680円（税込734円）
平日ランチタイム 610円（税込658円）

ドリンクバー
プラス290円（税込313円）
平日ランチタイム190円（税込205円）

◎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

海老の旨味がギュッとつまったカレー。
ココナッツの風味、パクチーが爽やかなアクセント。

追加のパクチー
プラス180円(税込194円)
3kcal 塩分0.0g

Shrimp curry
アジアンシュリンプカレー
1,280円(税込1,382円) 961kcal 塩分3.2g

香味野菜や香辛料など二十数種類の素材が
生み出す爽やかなスパイシーさがあるカレー。

ご一緒にどうぞ!

グルマンサラダセット
グルマンサラダ
ドリンクバー
プラス680円(税込734円)
平日ランチタイム 610円(税込658円)

Maharaja chicken curry
マハラジャチキンカレー
1,080円(税込1,166円)
901kcal 塩分3.3g

おすすめ
グルマンサラダセット
プラス680円(税込734円)

お得なお食事セット
300円(税込)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460円(税込496円)
平日ランチタイム 390円(税込421円)

スープセットB
彩り野菜のスープ
ドリンクバー

プラス460円(税込496円)
平日ランチタイム 390円(税込421円)

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580円(税込626円)
平日ランチタイム 510円(税込550円)

グルマンサラダセット
グルマンサラダ
ドリンクバー

プラス680円(税込734円)
平日ランチタイム 610円(税込658円)

ドリンクバー
プラス290円(税込313円)
平日ランチタイム 190円(税込205円)

(プラス) プチ・ハッピーデザート
150円(税込162円)

ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g

クレープ・クッション
172kcal 塩分0.1g

◎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。

GRAIN RICE

十八穀米とご一緒にどうぞ!

いろいろな楽しさ、お好みで。
ピリ辛ソースの味わいを
たまごをくずしてまろやかに
ライムをしぼって爽やかに

オリエンタル
ドレッシング

Coriander salad with
steamed chichen and avocado
アジアンパクチーサラダ
480円（税込518円）
170kcal塩分0.8g

追加のパクチー
プラス180円（税込194円）
3kcal 塩分0.0g

Thai style stir-fried chicken with multi grain rice
タイ風鶏肉炒めごはん 十八穀米
1,080円（税込1,166円）845kcal塩分3.0g

彩り野菜のスープをたっぷりかけて。

Grilled chicken and multi grain rice
with vegetable soup
彩り野菜のスープ仕立てごはん
～十八穀米・レンズ豆・グリルチキン～
1,080円（税込1,166円）632kcal塩分2.4g

おすすめ
グルマンサラダセット
プラス680円（税込734円）

Keema curry with multi grain rice
十八穀米のキーマカレー
980円（税込1,058円）553kcal 塩分1.9g

Domestic pork & vegetable with sweet vinegar sauce and multi grain rice
十八穀米と食べる 国産豚と野菜の甘酢ソース
1,080円（税込1,166円）824kcal塩分1.9g

KIRIN'S PRIME BREW
FIRST PRESS
KIRIN BEER
一番搾り
（小）360円（税込388円）
80kcal塩分0.0g
（中）550円（税込594円）
141kcal塩分0.0g

一番搾り製法
ALC.0.00%
ノンアルコール

零ICHI
キリン ゼロイチ（334ml）
380円（税込410円）
27kcal 塩分0.3g

季節限定商品につき、
完売となり次第
販売を終了いたします。

キリン秋味
550円（税込594円）
245kcal 塩分 0.0g

Green salad
グリーンサラダ
100円（税込108円）
77kcal塩分0.3g

Homemade fried chicken
手作りフライドチキン
380円（税込410円）
368kcal塩分0.8g

◆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。

SANDWICH

ROYAL onion gratin soup
ロイヤルのオニオン グラタンスープ
450円（税込486円）
152kcal 塩分1.5g

ハム、ベーコン、チキンをサンドした
アメリカンスタイル サンドイッチ

〈組合せ例〉

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
830円（税込896円）797kcal 塩分3.3g

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

特別に配合したオリジナルの
パンケーキミックスを使い、
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（税込486円）595kcal 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。

Brioche French toast
ブリオッシュのフレンチトースト
400円（税込432円）374kcal 塩分0.6g
※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 & fried egg
パンケーキ&フライエッグ
680円（税込734円）600kcal 塩分2.3g
※パンケーキのカロリー、塩分は、シロップを含みます。

お得なお食事セット
300円（税込）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460円（税込496円）
平日ランチタイム 390円（税込421円）

スープセットB
彩り野菜のスープ
ドリンクバー
プラス460円（税込496円）
平日ランチタイム 390円（税込421円）

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580円（税込626円）
平日ランチタイム 510円（税込550円）

グルマンサラダセット
グルマンサラダ
ドリンクバー
プラス680円（税込734円）
平日ランチタイム 610円（税込658円）

ドリンクバー
プラス290円（税込313円）
平日ランチタイム 190円（税込205円）

プラス プチ・ハッピーデザート
150円（税込162円）
ほろにが
カフェゼリー
131kcal 塩分0.1g
クレープ・クッション
172kcal 塩分0.1g

◎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、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。

BRUNCH

平日も、週末も、新メニューブランチ。

Brunch Plate

オムレツ、サラダ、トーストなど5品目。
気軽で、満足できる食事です。

ソーセージとチーズのオムレツ
バタートースト
ハッシュブラウンポテト
ベーコン
サラダ
ドリンクバー

Brunch plate with drink
ブランチプレートセット
1,270円（税込1,371円）
平日ランチタイム 1,170円（税込1,263円）
ブランチプレート単品　980円（税込1,058円）

ブランチプレート
986kcal 塩分4.4g

Gourmand salad Brunch set

グルマンサラダ
低糖質パン
彩り野菜のスープ
ドリンクバー

Gourmand salad Brunch set
グルマンサラダ ブランチ セット
1,170円（税込1,263円）
平日ランチタイム 1,120円（税込1,209円）

グルマンサラダ
204kcal 塩分1.1g

Chef salad for foodie Brunch set

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）
ドリンクバー

Chef 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
1,540円（税込1,662円）
平日ランチタイム 1,470円（税込1,587円）

食いしんぼうのシェフサラダ
447kcal 塩分1.8g

BRUNCH SET お好きなサラダ、お料理と組合せ

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

Brunch A set (bread and soup)
低糖質パン※とスープのブランチAセット

彩り野菜のスープ
低糖質パン
ドリンクバー

※同量（100gあたり）の当社「英国風パン」比較糖質約50%OFF

プラス590円（税込637円）
平日ランチタイム 540円（税込583円）

Brunch B set (garlic toast and soup)
オニオングラタンスープのブランチBセット

オニオン
グラタンスープ
ガーリック
トースト（ハーフ）
ドリンクバー

プラス660円（税込712円）
平日ランチタイム 590円（税込637円）

低糖質パン 164kcal 塩分0.7g／彩り野菜のスープ 62kcal 塩分1.3g／ガーリックトースト（ハーフ） 134kcal 塩分0.7g／オニオングラタンスープ 152kcal 塩分1.5g

◆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。※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。

葡萄 Grape Dessert

葡萄ゼリーやソルベ、カシスアイスなど
パープルカラーの大人色に
仕上げたパフェ！ ナガノパープルと
レッドシードレスグレープの
ジューシーでさわやかな甘さが広がります。

長野県産

ナガノパープル

皮ごとそのまま食べられる(※)、ジューシーで香り豊かな黒葡萄。長野県内のみでしか栽培できない長野県オリジナルの品種です。

アメリカ カリフォルニア産

レッドシードレスグレープ

カリフォルニアの日差しを浴びて育った実は、パリッとした食感と深みのある甘みが特徴。皮ごとそのまま食べられます(※)。

（※）天候等により、まれに種が入る場合があります。

Grapes parfait
葡萄の実のパープルパフェ
880円（税込950円）
425kcal 塩分0.1g

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。
ジューシーな葡萄や2種のアイスなど
様々な素材をお楽しみください。

Brulee parfait of grapes
葡萄のブリュレパフェ
780円（税込842円）
398kcal 塩分0.2g

※ラム酒漬けレーズンには、アルコールが含まれておりますのでお子様やお車を運転される方はご遠慮ください。

ほんのりチーズ風味の葡萄のムース。
甘酸っぱい葡萄のジュレを重ね
まるい葡萄をイメージしたケーキです。

Mousse cake of grapes
葡萄のムースケーキ
580円（税込626円）
280kcal 塩分0.2g

◆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。

DESSERT

アサイーは、
ブラジル・アマゾン原産の
フルーツです。

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
530円（税込572円）
318kcal 塩分0.4g

Acai and yoghurt parfait
アサイーと ヨーグルトのパフェ
480円（税込518円）
240kcal 塩分0.2g

Acai drink
飲むアサイー
300円（税込324円）
116kcal 塩分0.0g

Cream anmitsu
十勝あずき クリームあんみつ
530円（税込572円）317kcal 塩分0.2g

Sundae

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
600円（税込648円）643kcal 塩分0.4g

Parfait

Yoghurt germany
ヨーグルトジャーマニー
580円（税込626円）444kcal 塩分0.2g

〈組合せ例〉

Double scoops 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。
ベルギー伝統菓子“スペキュロースビスケット”とご一緒に。
360円（税込388円）

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

◉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79kcal 塩分0.1g

DRINK BAR

お料理やデザートとご一緒にドリンクバー
300円（税込）以上ご注文の方へのお得なセットです。
プラス290円（税込313円）
平日ランチタイム 190円（税込205円）

ドリンクバーのみのご利用
400円（税込432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。＞
ドリンクバーはお一人様ごとにご注文ください。

PARADISE TROPICAL TEA

パラダイストロピカルティー
紅茶をベースに、華やぐ香りの4種のハーブをブレンド。
爽やかな香りとすっきりとした後味が特長の無糖フレーバーティーです。

VAN HOUTEN

バンホーテンココア
バンホーテンの創始者であるC.J.バンホーテンは世界で初めてココアパウダーの製造法を発明しました。それから180年以上にわたり、バンホーテンは選び抜かれた良質のカカオ豆のみを使い、優れた味わい香り・色を兼ね備えたココアパウダーをつくり続けています。

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

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。

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。

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。

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で毎日更新

農産品についての原産地情報は毎日更新しています。

※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。

Apr.12.2017.CCDC