

メインディッシュは2種類からお選びいただけます

- オマール海老とシーフードのグリル~アメリケーヌソース~パイを添えて
- Noel beef stew ~ Mashed potatoes & mushroom ~
 •ノエル・ビーフシチュー~マッシュドポテト・きのこ~ English - style bread

英国風パン※ライスに替えられます。 Apple sorbet and baked Jonathan apple りんごのソルベ





オマール海老とシーフードのグリル 〜アメリケーヌソース〜パイを添えて

ご予約限定メニューです。予定数に達した際は締め切らさせていただきます。

販売期間 11/15(月)~12/26(日)、11時~閉店90分前の間でご予約できます。

- ・クリスマススペシャルメニューは予約限定商品です。予定数に達した場合は販売終了させていただきます。
- ・一部店舗では販売しておりません。 ・お食事時間は90分を目途にお願いします。・万が一キャンセルの場合は予約日3日前までにご連絡ください。
- ・ぐるなび予約でのキャンセルは、ぐるなび画面よりキャンセル対応をお願いします。・予約時間を30分すぎた場合は、キャンセルとさせていただきます。

ご予約方法 ロイヤルホストのクリスマススペシャル

11/1より先行受付スタート。11/15~12/26 11時~閉店90分前の間でご予約できます。

ネットでご予約

ネット予約受付終了しました。 お問い合わせは直接店舗まで。

https://r.gnavi.co.jp/brand/628b1906/

ぐるなどで24時間いつでもご予約できます。

店頭でご予約

スタッフまでお気軽にお声かけください。

電話でご予約

下記の店舗TEL又は ロイヤルホストホームページで 店舗TELをご確認いただけます。

- ・クリスマススペシャルメニューは予約限定商品です。予定数に達した場合は販売終了させていただきます。
- ・一部店舗では販売しておりません。・お食事時間は90分を目途にお願いします。
- ・万が一キャンセルの場合は予約日3日前までにご連絡ください。・ぐるなび予約でのキャンセルは、ぐるなび画面より
- ・予約時間を30分すぎた場合は、キャンセルとさせていただきます。

特別なお料理でスペシャルなひとときを-



Grilled homard lobster and seafood with pie \sim American sauce \sim

オマール海老とシーフードのグリル~アメリケーヌソース~パイを添えて

カナダ東海岸からのオマール海老、北海道オホーツク産帆立、国産真鯛、海老のシーフードグ リル。甲殻類の殻などから作る濃い旨みと香りのアメリケーヌソースに生クリームを加えた甘味 とコクのあるソースがぴったり。さらに魚介の香りのホワイトソースを重ね、バター香る"サクサク パイ"と合わせて楽しく。



Noel beef stew ~ Mashed potatoes & mushroom ~

ノエル・ビーフシチュー~マッシュドポテト・きのこ~

ロイヤル創業当時のレシピを再現。肉と野菜をよくソテーし、ブイヨンで煮込み、赤ワインを ロインに耐いコーリーションとはない。内とは対象をスプラージ、ブイコン、派とから仕上がっ加えさらにじっくり煮込みます。トマト、野菜、ワインの旨みがしみ込んで、柔らかく仕上がったビーフを大きめにカット。その醍醐味を相性の良いマッシュドポテトとご一緒にどうぞ。



Italian prosciutto and colorful vegetables torte

イタリア産生ハムと彩り野菜のトルテ仕立て

ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす、玉ねぎなどをトマトで煮込んださわ やかな酸味と野菜やレーズンのほのかな甘味が特徴。イタリア産生ハムを トッピング。プレートに描いたオニオンドレッシング、バジルガーリックオイルとご 一緒にお楽しみください。



ROYAL onion gratin soup

ロイヤルのオニオングラタンスープ

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 グリエールチーズがさらに深い味わいに。



Apple sorbet and baked Jonathan apple

りんごのソルベ

ラストを飾るのは、りんごのさわやかな甘みと香りのソ

〈ロイヤルホスト公式アプリ〉 最新情報やクーポン配信

アプリの ダウンロードは こちらから

