

「栄養成分表示・アレルギー物質 一覧表」
(ロイヤルホスト 新千歳・羽田・中部国際・神戸・広島・大分・熊本・鹿児島・那覇空港店)

お客様へ

いつも ロイヤルホスト をご利用いただきありがとうございます。

私共は常に安全に注意し、安心、ご満足いただけるよう心がけております。

「栄養成分表示・アレルギー物質 一覧表」を作成いたしましたので、どうぞご覧ください。

- 表は2026年5月28日現在のデータです。
- 料理材料は都合により変わることがあります。その際はその都度データを更新いたします。
- アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品28品目を調理材料として使っている商品に「●印」を付けました。但し、店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんので、ご理解の上ご注意ください。
- 製造元でのコンタミネーションにつきましては、製造元からの情報に基づき「△印」を付けておりますので、ご参考ください。
※「コンタミネーション」とは、原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。
(製造元の工場内や製造ラインで、該当するアレルゲンを含んだ食品も製造している場合、等)
- お好みでお使いいただく調味料は含まれていません。
(ケチャップ、マスタード、タバスコ、しょうゆ、ソース、スティックシュガー、ガムシロップ、コーヒーフレッシュなど)
- 当社の栄養表示は、各原材料の分析値、または「日本食品標準成分表」に基づき算出した値の合計値です。調理状況、食材の変更により誤差が生じる場合もございます。お食事をされる際のおおよその目安としてご覧ください。

【新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST】

北海道ご当地グルメ	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
スパカツ	1230	50.7	67.7	101.6	4.4		△	△	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
7種の野菜のスープカレー(黒×黒ハンバーグ)	1114	37.8	57.3	110.4	7.6		-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	△	-	-	●	-	-	-	●	●	●	●	-	△	-	-	●
7種の野菜のスープカレー(チキン)	829	45.5	29.9	100.7	6.0		-	-	-	●	-	●	△	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	△	-	-	●
四元豚の肉盛り豚丼(肉2倍)	1146	54.0	56.8	106.2	5.3		△	△	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
四元豚の豚丼	805	31.8	29.6	103.6	4.6		△	△	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
味噌バターコーンラーメン 単品	895	31.0	37.2	101.7	11.3	※1	-	-	-	●	△	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
味噌チャーシューメン 単品	855	36.6	31.2	99.7	11.8	※1	-	-	-	●	△	●	△	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
味噌ラーメン 単品	799	30.3	28.5	98.0	11.0	※1	-	-	-	●	△	●	△	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
(コンディメント)七味唐辛子(10g当り)	46	1.4	2.0	5.9	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
セット用 ミニ豚丼	422	15.6	14.6	57.6	1.4		△	△	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	

※1: 栄養成分・アレルギーは、コンディメントの「七味唐辛子」を除く

アルコール	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
サッポロクラシック(生)【中】	141	-	-	-	-	※2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
サッポロクラシック(生)【大】	170	-	-	-	-	※2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レモンサワー	94	0.5	0.4	6.4	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ハイボール	74	0.1	0.0	0.9	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ハイボール(メガ)	142	0.0	0.0	0.0	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※2: 栄養成分値:エネルギー以外は未測定

【羽田空港店】

おすすめメニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
100gアンガスサーロインステーキ&海老フライと蟹クリームコロッケ	941	30.3	74.7	40.2	3.3		●	●	-	●	-	●	●	-	-	-	△	-	-	-	-	●	△	△	△	●	●	-	●	-	-	-	△	●
黒×黒ハンバーグとエビマカロニグラタン	978	41.8	62.4	59.8	3.9		●	△	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
ロイヤル カツカレー	1119	39.3	54.0	120.3	5.6		-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	●

選べるビールおつまみセット	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
【選べるおつまみ】粗挽きソーセージ・枝豆・ホトトギス&キノコソテー 3種盛り	263	9.8	20.1	11.5	2.4		△	△	-	△	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
【選べるおつまみ】フライチキン・枝豆・ホトトギス&キノコソテー 3種盛り	316	17.0	18.3	22.2	2.5		△	△	-	●	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
麒麟一番搾り生ビール(小)	78	0.8	0.0	5.3	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
麒麟一番搾り生ビール(中)	138	1.4	0.0	9.3	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レモンサワー	74	0.1	0.0	1.7	0.2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハイボール 陸	73	0.1	0.0	0.9	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グラスワイン(赤)	85	0.3	0.0	1.9	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グラスワイン(白)	94	0.1	0.0	2.5	0.0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

【Royal Host centrair gourmet kitchen(中部国際空港)】

ご当地メニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
味噌煮込みハンバーグ膳	1085	43.1	52.6	104.7	6.5		△	△	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
愛知みかわ豚のカツカレー	1147	42.8	51.7	128.2	5.4		△	△	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
名古屋コーチンのプロシエッタ	829	32.0	34.5	101.3	4.9		-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
名古屋コーチンのプロシエッタ	267	17.9	17.0	13.1	1.2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
小倉パンケーキプレート	982	14.7	56.5	102.8	1.9	※1	△	△	△	●	-	●	●	△	△	-	△	-	△	-	-	△	△	△	△	●	△	●	△	△	△	△	△	●
パンケーキ追加(1枚)	122	3.9	4.3	16.5	0.6	※1	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	△	-	△	-	-	△	△	△	△	●	△	-	△	-	△	△	△	△
パンケーキ追加(2枚)	243	7.8	8.6	33.1	1.2	※1	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	△	-	△	-	-	△	△	△	△	●	△	-	△	-	△	△	△	△
金シャチビール PILSNER	-	-	-	-	-	※2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
金シャチビール ALT	-	-	-	-	-	※2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※1: パンケーキミックス製造元のコンタミネーションに魚油(魚介類)を含む
※2: 栄養成分値:未測定

Melon Dessert 旬の国産メロン	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
メロン&ココナッツのブリュレパフェ	525	6.2	28.6	62.9	0.3		△	△	△	●	△	●	●	△	●	-	-	-	△	-	△	-	△	-	-	●	-	△	-	-	△	-	△	●
メロンのパフェ	349	3.6	18.9	42.2	0.2		△	△	△	●	△	●	●	△	●	-	-	-	△	-	△	-	△	-	-	●	-	△	-	-	△	-	△	●

【キッズメニュー】

洋食おこさまプレート	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
おこさま煮込みハンバーグプレート(ごはん・ふりかけつき)	823	28.7	36.5	94.4	3.2	※1	△	△	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	△	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-
①煮込みハンバーグ、ポイルエッグ、ケチャップ	264	13.3	17.6	10.7	1.6		-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	
②チキンナゲット	79	4.1	5.3	3.8	0.3		-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-
③フライドポテト	93	1.1	4.4	12.7	0.2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
④ミニトマト、ブロッコリー、コーン、オニオンドレッシング	36	1.0	1.6	5.0	0.2		-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
⑤コーンスープ	111	4.1	5.4	12.1	0.6		-	-	-	●	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
⑥ブルーベリーヨーグルト	37	1.4	1.2	5.4	0.1		-	-	-	△	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-
⑦ライス、ふりかけ	202	3.7	1.0	44.8	0.3		△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※1: 栄養成分・アレルギーは、①～⑦の合計

おこさま煮込みハンバーグプレート(パン)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
おこさま煮込みハンバーグプレート(パン)	703	27.7	36.5	65.4	3.3	※2	-	-	△	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-
①煮込みハンバーグ、ポイルエッグ、ケチャップ	264	13.3	17.6	10.7	1.6		-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	
②チキンナゲット	79	4.1	5.3	3.8	0.3		-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-
③フライドポテト	93	1.1	4.4	12.7	0.2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
④ミニトマト、ブロッコリー、コーン、オニオンドレッシング	36	1.0	1.6	5.0	0.2		-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
⑤コーンスープ	111	4.1	5.4	12.1	0.6		-	-	-	●	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
⑥ブルーベリーヨーグルト	37	1.4	1.2	5.4	0.1		-	-	-	△	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-
⑦パン	83	2.7	1.0	15.8	0.4		-	-	△	●	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	

※2: 栄養成分・アレルギーは、①～⑦の合計

サイドメニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
おこさまコーンのポタージュ	111	4.1	5.4	12.1	0.6		-	-	-	●	-	△	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
おこさまチキンナゲット&ポテト	251	9.3	14.9	20.2	0.8	※3	-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-
①チキンナゲット	158	8.2	10.6	7.5	0.6		-	-	-	●	-	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-
②フライドポテト	93	1.1	4.4	12.7	0.2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
おこさまフライドポテト	186	2.2	8.7	25.3	0.4		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
おこさまアイスクリーム(バニラ)	130	2.2	7.2	14.4	0.1	※4	-	-	△	-	-	△	●	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-
おこさまアイスクリーム(チョコレート)	109	2.5	5.5	11.6	0.1	※4	-	-	△	-	-	△	●	△	△	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	-

※3: 栄養成分・アレルギーは、①、②の合計

※4: おこさまアイスクリーム(バニラ・チョコ)の「くるみ、卵、落花生、アーモンド、マカダミアナッツのコンタミネーション」について

→材料としてはくるみ、卵、落花生、アーモンド、マカダミアナッツの使用はありませんが、この同製造ラインではくるみ、卵、落花生、アーモンド、マカダミアナッツを含む製品も製造しております。

低アレルギーメニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	備考	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
低アレルギー おこさまカレーライス	375	10.1	10.4	61.2	1.6	※5、6	△	△	-	△	-	△	△	△	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-
①カレーソース、ライス	300	7.1	5.5	55.6	1.2	※6	△	△	-	△	-	△	△	△	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-
②ソーセージ	51	1.8	4.7	0.3	0.3		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
③コーン、ブロッコリー	24	1.2	0.2	5.2	0.1		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
低アレルギー 米粉のぷちパン	139	1.9	2.6	27.0	0.7		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
低アレルギー おこさまガトーショコラ	88	0.9	3.8	13.1	0.1		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※5: 栄養成分・アレルギーは、①～③の合計

※6: 低アレルギーおこさまカレーライスの「えび、かに、小麦、卵、乳、落花生のコンタミネーション」について → 材料としてはえび、かに、小麦、卵、乳、落花生の使用はありませんが、カレーの製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳、落花生を含む製品も製造しております。

