

GRAND menu



「mottECO(モtteco)」とは、
「飲食店で残した料理を持ち帰る」
ことです。
残した料理を持ち帰りたい方は
ご相談ください。

Hospitality Restaurant

Royal Host

SOUP

ロイヤルのオニオングラタンスープ

国産玉ねぎの甘み 「伝統の味」



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(税込550円)



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 =



やけど
注意

口当たりはまるやかで贅沢な味わい
Lobster cream soup
オマール海老のクリームスープ~BISQUE~
630円(税込693円)



粒コーン入り

Cream of corn soup
コーンのポタージュ
430円(税込473円)

APPETIZER SIDEDISH



やけど
注意

Small beef stew
ちいさなビーフシチュー
830円(税込913円)



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Chicken fingers & onion rings
フィンガーチキン&オニオンリング
1,230円(税込1,353円)



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Chicken fingers
フィンガーチキン
530円(税込583円)



アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト~アイオリクリームソース付~
430円(税込473円)

SALAD

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2020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。



Caesar salad with romaine lettuce and chicken
ロメインレタスのチキンシーザーサラダ
1,130円(税込1,243円)



ピーナッツオイル
ドレッシング

Kale salad with peanut oil dressing
ケールサラダ~ピーナッツオイルドレッシング~
630円(税込693円)

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。

アンガスサーロインステーキサラダ

Meat & Green

厚切りステーキのコクと旨み
ケールサラダと一緒に楽しめるひと皿



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。



ピーナッツオイル
ドレッシング

マッシュ
ポテト

グレイビーソース

Black Angus sirloin steak and salad
150gアンガスサーロインステーキサラダ
2,530円(税込2,783円)

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Black × Black hamburger steak

190g黒×黒ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

1,330円 (税込 1,463円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス(パンに替えられます)

プチデザート

ドリンク



プチ
デザート

冷製

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

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

Brown butter sauce
with fried egg

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

190g

やけど
注意

2種のハンバーグよりお選びください

※焼成前のグラム数です。

黒×黒ハンバーグステーキ 国産黒毛和牛・黒豚

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

190g

※焼成前のグラム数です。

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

Brown butter sauce
with fried egg

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ブラウンバターソース

1,330円 (税込 1,463円)

ガーリック香る
ガーリッククリームソース
ハンバーグ

Garlic cream sauce

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

ガーリッククリームソース

1,330円 (税込 1,463円)

やけど
注意

やけど
注意



広大な大自然に恵まれた環境で飼育された

豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

and STEAK!

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



ドミグラスバターソース

やけど
注意



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Hamburger steak & Angus sirloin steak
～ Demiglace butter sauce ～

ハンバーグ&厚切りアンガスサーロインステーキ
～ドミグラスバターソース～

2,930円 (税込 3,223円)

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

Beef stew hamburger steak

ビーフシチューハンバーグ

1,630円 (税込 1,793円)

ゆずぽん酢が加わって香り豊かに



やけど
注意

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce-
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ

おろしゆずぽん酢ソース

930円 (税込 1,023円)

CHICKEN

シャールソース



やけど
注意

Grilled chicken thigh

鶏もも肉の大判焼き

1,180円 (税込 1,298円)

ドミグラスソースをベースに玉ねぎ、マッシュルーム、
ガーリックなどの風味豊かなソース

単品300円(税込330円)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、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 560円 (税込 616円)

スープ・ライスセット

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



プラス 760円 (税込 836円)

オニオングラタンスープセット 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



プラス 810円 (税込 891円)

スペシャルセット ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
プチデザート
ドリンク



プラス 1,160円 (税込 1,276円)

サイドオーダー

ライス
220円 (税込 242円)
※ライス大盛り無料です。

お替りライス
80円 (税込 88円)

英国風パン
220円 (税込 242円)



BLACK ANGUS STEAK



Steak from the US
★ 300 ★
グラム

厚切り

※焼成前のグラム数です。

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース



やけど
注意

Black Angus sirloin steak

300g 厚切りアンガスサーロインステーキ

3,980円 (税込4,378円)

お好みで3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース



Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリック クリームソース



Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース



Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリック クリームソース



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

厚切り

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

小さめのステーキ

Black Angus sirloin steak

150g 厚切りアンガスサーロインステーキ

2,380円 (税込2,618円)

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。

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak
300g厚切りアンガス
サーロインステーキ

3,980円 (税込4,378円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込1,276円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

プチデザート

ドリンク



3種のソースよりお選びください

食べ応えも、肉の旨みも厚切りならではの美味しさ

450gステーキのソースは

〈例〉
ドミグラス バターソース

だし醤油

+

1種類
選べます

Steak from the US

★450★
グラム

※焼成前のグラム数です。

厚切り
ワンポンド



Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

単品300円 (税込330円) 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、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 560円 (税込616円)

スープ・ライスセット

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



プラス 760円 (税込836円)

オニオングラタンスープセット
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



プラス 810円 (税込891円)

スペシャルセット
ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
プチデザート
ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)



おふたりでも楽しめるワンポンドステーキ ≫ フォーツーセット

FOR TWO

Black Angus sirloin steak
厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

+

フォーツーセット ライス付

1,620円 (税込1,782円)

オニオングラタンスープ(2人前)

ライス(パンに替えられます)(2人前)

ドリンク(2人前)



やけど
注意

やけど
注意



やけど
注意



※焼成前のグラム数です。



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

3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

ガーリック香る

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

単品でもご注文いただけます

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

BLACK ANGUS STEAK

ビーフの旨みを活かすため塊肉から、
コックが1枚ずつお店で丁寧に切り分けます



単品300円(税込330円)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、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 560円 (税込616円)

スープセット

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 660円 (税込726円)

オニオングラタンスープ
セット

オニオングラタンスープ
ドリンク



プラス 710円 (税込781円)

スペシャルセット

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
プチデザート
ドリンク



プラス 1,060円 (税込1,166円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)



ステーキピラフとオニオングラタンスープのお得なセット

with Onion Gratin Soup



Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor
 150gアンガスサーロインステーキピラフ
 ～ガーリック風味～ **ガーリッククリームソース**
 2,780円 (税込3,058円)
オニオングラタンスープ付 3,230円 (税込3,553円)

やけど
注意

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリッククリームソース
ステーキピラフ

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Demiglace butter sauce

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース
ステーキピラフ

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor
 150g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**
 2,780円 (税込3,058円)
オニオングラタンスープ付 3,230円 (税込3,553円)

やけど
注意

お食事に、シェアしてアペタイザーに

おすすめ
料理を
全部のせ!

Meat & Green Gathering Platter

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。



ピーナッツオイル
ドレッシング

バイクド
ビーンズ

ドミグラスバターソース

海老のグリル

スパイシー
チキン

マッシュ
ポテト

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-
ギャザリング・プラッター
 3,330円 (税込3,663円)

アンガス
ステーキ

グレイビーソース

オニオングラタンスープ付
 3,780円 (税込4,158円)



SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable

真鯛・海老・帆立の
あっあっグリル
～温野菜添え～

1,830円 (税込 2,013円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

プチデザート

ドリンク



SEAFOOD DORIA

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 and scallop
海老と帆立のシーフードドリア

1,430円 (税込 1,573円)





真鯛と



北海道オホーツク海産帆立

オホーツク海でじっくりと育った帆立は、濃厚な甘みがありプリプリとした食感が特長です

ごはん合う醤油ベースのソースで



やけど注意

Sizzling grilled red sea bream, shrimp and scallops with warm vegetable
真鯛・海老・帆立のあつあつグリル
～温野菜添え～

1,830円 (税込2,013円)

シーフードの旨みと香り

SEAFOOD

Assorted fried foods -Deep fried oysters, fried prawn and crab cream croquette-

ミックスフライ
～牡蠣フライ・天然海老フライ・
紅ずわい蟹のクリームコロッケ～

1,530円 (税込1,683円)



単品300円(税込330円)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、少なめ承ります)

オニオングラタンセット
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



プラス810円 (税込891円)

スペシャルセット
ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
プチデザート
ドリンク



プラス1,160円 (税込1,276円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)



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560円 (税込616円)

スープ・ライスセット

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



プラス760円 (税込836円)

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

ROYAL omelet rice
with deep fried prawn & crab cream croquette

ロイヤルオムライス
with 天然海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

1,830円 (税込2,013円)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込1,166円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Beef Java curry

ビーフジャワカレー

950円 (税込1,045円)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込1,166円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



OMELET RICE & 洋食

ロイヤル伝統の
コクのあるソース



ROYAL omelet rice
with deep fried prawn & crab cream croquette

ロイヤルオムライス *with* 天然海老フライ
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

1,830円 (税込2,013円)



煮込んだビーフと野菜の旨みが
詰まったハッシュドビーフ



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 (税込1,133円)

CURRY 昭和40年代誕生

Beef Java curry
ビーフジャワカレー
950円 (税込1,045円)



植物性の代替肉
NIKUVEGE(ニクベジ)を使用したメニューです



NIKUVEGE(ニクベジ)を
オイスターソース、ナンプラーや
唐辛子などと炒めて、
スパイシーなタイ風に
仕上げました



オニオン
ドレッシング

Thai style spicy rice plate
NIKUVEGE
タイ風スパイシーライスプレート

1,430円 (税込1,573円)

SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

オニオングラタンスープ、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Cosmopolitan doria
コスモドリア

930円 (税込 1,023円)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Salmon trout and salmon roe
tomato cream sauce spaghetti
サーモントラウトと
いくらの
トマトクリームソース

1,530円 (税込 1,683円)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

プチデザート

ドリンク



DORIA

ロイヤル伝統の味

北海道産
帆立

濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリカネ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。

やけど
注意



やけど
注意

Seafood doria with shrimp and scallop
海老と帆立のシーフードドリア

1,430円 (税込 1,573円)

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

930円 (税込 1,023円)

PASTA

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 and ground meat spaghetti bolognese
ナスと挽き肉のボロネーゼ

1,030円 (税込 1,133円)

トマトクリームソースに
サーモントラウトといくらの旨みがよく合います



Salmon trout and salmon roe tomato cream sauce spaghetti
サーモントラウトといくらのトマトクリームソース

1,530円 (税込 1,683円)

お得なお食事セット 単品300円(税込330円)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

コーンのポタージュ
ドリンク



プラス 660円 (税込 726円)

オニオングラタンスープセット

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



プラス 710円 (税込 781円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込 440円)



Kale salad
with peanut oil dressing

ケールサラダ
~ピーナッツオイルドレッシング~

630円 (税込 693円)



ピーナッツオイル
ドレッシング

BRUNCH SET

Black Angus sirloin steak and salad brunch set

150gアンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット

～ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

3,230円 (税込 3,553円)

オマール海老のクリームスープ付

3,360円 (税込 3,696円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース

ピーナッツオイル
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

マッシュ
ポテト

やけど
注意



オマール海老のクリームスープ付
もごさいます。

Pancake brunch set

パンケーキのブランチセット

～サラダ、ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

1,230円 (税込 1,353円)

オマール海老のクリームスープ付

1,360円 (税込 1,496円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

パンケーキ単品

500円 (税込 550円)

オニオン
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど
注意



オマール海老のクリームスープ付
もごさいます。

French toas brunch set

フレンチトーストブランチセット

～サラダ、ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

オニオングラタンスープ付

1,360円 (税込 1,496円)

オマール海老のクリームスープ付

1,490円 (税込 1,639円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

フレンチトースト単品

630円 (税込 693円)

オニオン
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど
注意



オマール海老のクリームスープ付
もごさいます。

Hot Fudge Sundae

ベルギー
チョコレート

バナナ
ブルボン

ホット
ファッジソース

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
830円 (税込 913円)

塩キャラメルアイスと
コーヒーゼリー

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
630円 (税込 693円)

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス 380円 (税込 418円)

お好きなアイスを2つお選びください。



バナナブルボン

ベルギーチョコレート

カシスクリーム

塩キャラメル

〈組み合わせ例〉



Vanilla bourbon
バナナブルボン
マダガスカル産ブルボン
バナナピーズの繊細な
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。

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

カシス
クリーム

バナナ
ブルボン

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
680円 (税込 748円)

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。＞ ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。

お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット

単品300円 (税込330円) 以上のご注文の方へのお得なセットです。

プラス
400円 (税込 440円)

ドリンクのみのご利用
600円 (税込 660円)



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用



KIRIN'S PRIME BREW
KIRIN BEER
一番搾り

Beer



キリン一番搾り生ビール
 (小) 390円 (税込429円)
 (中) 630円 (税込693円)

※写真はイメージです。

キリン
 グリーンスフリー
 (334ml)
 390円 (税込429円)



KIRIN
GREEN'S FREE
 グリーンスフリー
ALC.0.00%
 ノンアルコール

キリン
 クラシックラガー
 (中ビン)
 630円 (税込693円)



— ハイボール・サワー・日本酒 —



Whiskey soda
 ハイボール
 490円 (税込539円)



Lemon sour
 レモンサワー
 490円 (税込539円)

お酒

獺祭




Dassai 39
 獺祭 だっさい
 純米大吟醸
磨き三割九分
 (180ml)
 1,090円 (税込1,199円)

Sparkling Wine



ANGEAILE

 フレシネ アンジュエル ブリュット
 清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
 味わいのスパークリングワイン
 ハーフボトル(375ml)
 ※グラス約3杯分
 1,080円 (税込1,188円)



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

390円 (税込429円)



白 赤 デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)
 1,190円 (税込1,309円)



Bottle Wine



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

1,780円 (税込1,958円)



ボルドー ポー・メヌ 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 (税込1,958円)



Sparkling Wine

ANGEAILE



フレシネ アンジュエール ブリュット

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
味わいのスパークリングワイン

ハーフボトル(375ml)

※グラス約3杯分

1,080円(税込1,188円)



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

390円(税込429円)



白 赤 デキャンタ

(グラスワイン約4杯分)

1,190円(税込1,309円)



お料理との組み合わせをお楽しみください。



フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

DOURTHE

BORDEAUX



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/ソーヴィニオン・ブラン

1,780円(税込1,958円)

ボルドー ポー・メヌ 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・ソーヴィニオン、
カベルネ・フラン

1,780円(税込1,958円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

「ロイヤルグループ サステナビリティ基本方針」

私たちロイヤルグループは、“食”&“ホスピタリティ”企業グループとして事業活動を通じて、社会・環境問題への対応に積極的に取り組み、各ステークホルダーとのつながりを大切に、明るい未来の創造と持続可能な社会の実現に貢献します。

資源・環境

環境省モデル事業「自治体・事業者連携 mottECO普及推進事業」や商品を絞り込んだ店舗の展開により、食品ロス削減を推進いたします。



mottECOとは? お店で食べきれない料理をお持ち帰ることで、食品ロス削減を推進する取り組みです。

環境にやさしい専用容器をご用意! 環境に配慮し、持続可能性を担保した紙素材の容器をご用意しています。

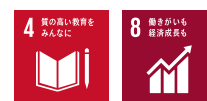
地域

地域の皆さまと連携し、大学との産学連携プロジェクトや、インターンシップの実施、派遣授業や職業体験の積極的な受け入れによる次世代育成の取り組みを推進いたします。



人財

「イキイキ・ワクワク・活気あふれる人材と組織」を実現することで人的資本の価値最大化を目指し、調理研修をはじめとした定期的な研修実施や育成スキームを確立し、品質向上・価値向上を推進いたします。



ロイヤルホストのSDGsへの取り組み



動物性原料不使用、プラントベースの「NIKUVEGEニクベジ」を使ったメニュー。健康志向の高まりで注目される菜食、まだプラントベースミートを召し上がったことのない方にも美味しくお召し上がりいただくことで、食の世界を広げることを目指していきます。



NIKUVEGE タイ風スパイシーライスプレート



- ・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、係りの者にお尋ねください。
- ・ポーク、ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。
- ・付け合わせは季節により変更する場合がございます。

- ・セットはお一人様ごとにご注文ください。
- ・店舗により使用している食器が異なる場合がございます。
- ・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。



栄養成分表示・アレルギー物質 情報

栄養成分（基本5項目）とアレルギー物質の一覧表はこちらから、ご確認いただけます。お食事の際の目安としてご覧ください。