

料理もお店づくりも「質」を大切にし、
真心のこもったおもてなしを。

Hospitality Restaurant

Royal Host



自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます

自家製パン

☑ お店で ☑ 粉から ☑ 手作り

お好みで
オリーブオイルを
つけて
お召上がり
ください



お替りを
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。



Homemade bread

自家製パン お替り自由

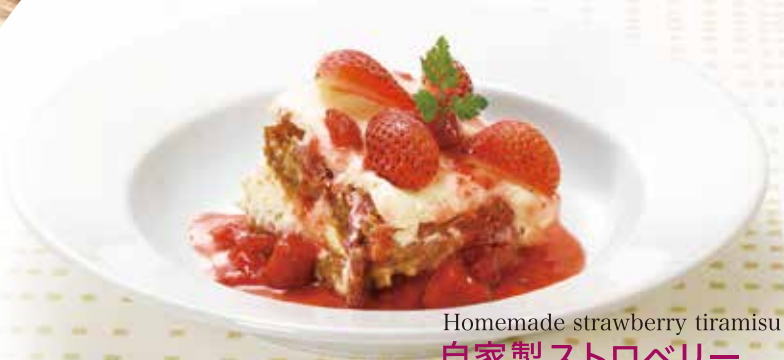
270円 (税込 297円)



Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス



クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリー
ティラミス

590円 (税込 649円)



Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリー
ティラミス(スモール)

420円 (税込 462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。

プチデザートセット

プラス150円 (税込 165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

季節のプチデザートセット
プラス480円 (税込 528円)

※アルコールが含まれておりますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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

サーロインステーキ、チキン、海老と
おいしいケールサラダ

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。

マッシュ
ポテト

ビーナッツオイル
ドレッシング

ベイクド
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

アンガス
ステーキ

グレイビーソース

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)

オニオングラタンスープ付

3,780円 (税込4,158円)

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

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。

ビーナッツオイル
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)

厚切りステーキを少量サイズで
お楽しみいただけます

Steak from the US
★ 75 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and salad
75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,580円 (税込1,738円)

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」



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 =

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)

やけど
注意



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)

SALAD

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。



ドレッシングはエキストラバージンオリーブオイルに替えられます。



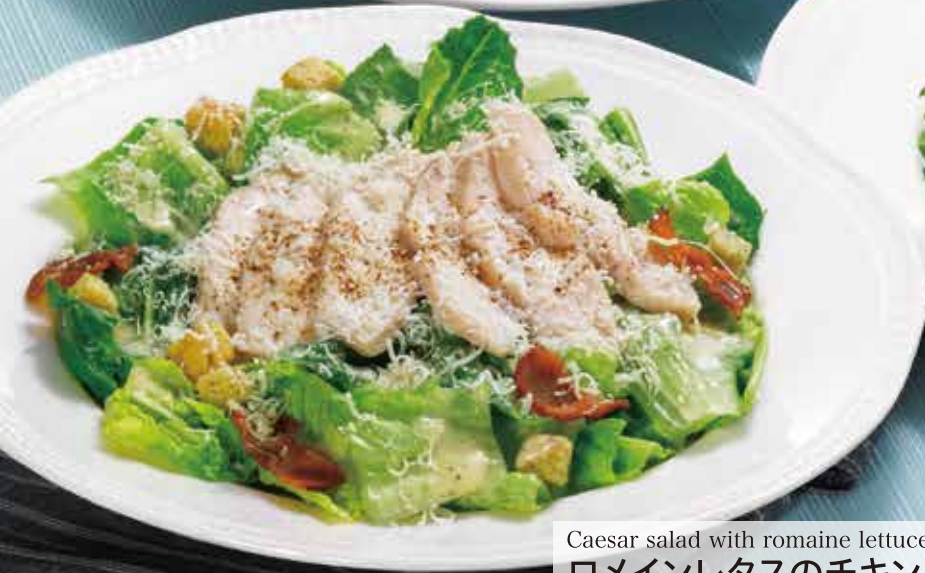
オニオン
ドレッシング

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

930円(税込1,023円)

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)

自由に組み合わせて楽しいお食事を

Lasagna plate
NIKUVEGE
ラザニアプレート

1,430円(税込1,573円)

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

Steak from the US
75
グラム

※焼成前のグラム数です。

ビーナッツオイル
ドレッシング

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

グレイビーソース

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,580円(税込1,738円)

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)

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)

Grilled homard lobsters

オマール海老のグリル

※写真は2本です。

2本 1,580円(税込1,738円)

1本 800円(税込880円)

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

やけど
注意

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)

Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

630円(税込693円)

Chicken fingers

フィンガーチキン

530円(税込583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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

選べる
プチ
デザート

〈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 自家製パン付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



オニオン
ドレッシング

冷製

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
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

やけど
注意

190g

※焼成前のグラム数です。

2種のハンバーグよりお選びください

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

やけど
注意

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

やけど
注意

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)



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

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



やけど
注意

ドミグラスバターソース

Beef stew hamburger steak
ビーフシチューハンバーグ
1,630円 (税込 1,793円)

and STEAK!

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



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)



ドミグラスソース

やけど
注意

Hamburger steak & deep fried prawn and crab cream croquette
ハンバーグ
&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロケ

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)

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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込 616円)
平日ランチタイム 500円 (税込 550円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込 836円)
平日ランチタイム 700円 (税込 770円)

オニオングラタンセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込 1,276円)
平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サイドオーダー

ライス 270円 (税込 297円)
※ライス大盛り無料です。

お替りライス 80円 (税込 88円)

雑穀ごはん(160g) 270円 (税込 297円)

自家製パン 270円 (税込 297円)



BLACK ANGUS STEAK

American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the US
★ 300 ★
グラム

厚切り

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

※焼成前のグラム数です。

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)

お好みに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



American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

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、選べるプチデザート、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 自家製パン付

1,160円 (税込1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



お替りを
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。

選べる
プチ
デザート

冷製

Steak from the US
★ 300 ★
グラム

※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

やけど
注意

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



やけど
注意

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,180円 (税込5,698円)

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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込616円)

平日ランチタイム 500円 (税込550円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込836円)

平日ランチタイム 700円 (税込770円)

オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込891円)

平日ランチタイム 750円 (税込825円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
- ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)
平日ランチタイム
280円 (税込308円)



プチデザートセット

プラス
150円 (税込165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 480円 (税込528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 自家製パン付

1,620円 (税込1,782円)

平日ランチタイム 1,500円 (税込1,650円)

オニオングラタンスープ(2人前)

自家製パン(又はライス)(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。

お食事セット

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)
平日ランチタイム 600円 (税込660円)

オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込891円)
平日ランチタイム 750円 (税込825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)
平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

ドリンクセット

プラス 400円 (税込440円)
平日ランチタイム 280円 (税込308円)



プチデザートセット

プラス 150円 (税込165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 480円 (税込528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



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

やけど
注意

やけど
注意

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)

小さめのステーキ

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

Steak from the US
★ 75 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor
75g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**

1,880円 (税込2,068円)

オニオングラタンスープ付 2,330円 (税込2,563円)

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

Steak from the US
★ 75 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor
75g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**

1,880円 (税込2,068円)

オニオングラタンスープ付 2,330円 (税込2,563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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

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 (税込 1,353円)

+

スペシャルセット 自家製パン付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken thigh

鶏もも肉の大判焼き

1,180円 (税込 1,298円)

+

スペシャルセット 自家製パン付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



選べるプチデザート

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス*



プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるアイス



バニラ
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

国産銘柄豚ロース

日本各地からチルドで配送
お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます



PORK

国産豚
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。



(組み合わせ例)

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 (税込 1,353円)

ブロッコリーやパプリカなどの
彩り野菜とご一緒に

国産豚
(ロース)

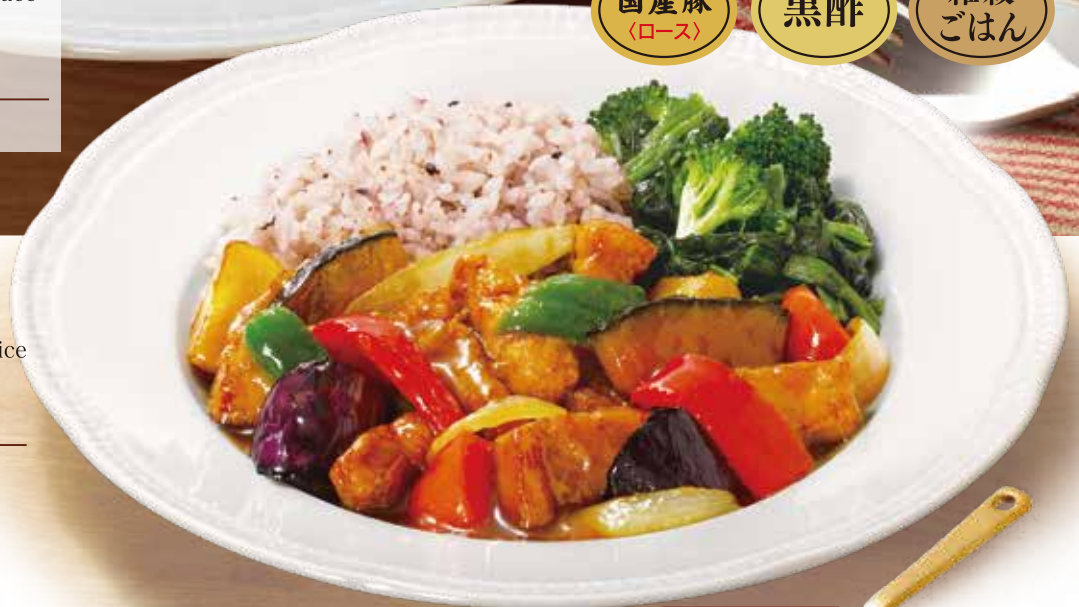
黒酢

雑穀
ごはん

Domestic pork and vegetable
with black vinegar sauce & multi grain rice

国産豚と彩り野菜の
黒酢ソース&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463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

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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込 616円)
平日ランチタイム 500円 (税込 550円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込 836円)
平日ランチタイム 700円 (税込 770円)

オニオングラタンセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込 891円)
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込 1,276円)
平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込 440円)
平日ランチタイム
280円 (税込 308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、選べるプチデザート、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 自家製パン付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

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

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)

やけど
注意



真鯛と



北海道オホーツク海産帆立

ごはん合う醤油ベースのソースで

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



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)



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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込616円)
平日ランチタイム 500円 (税込550円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込836円)
平日ランチタイム 700円 (税込770円)

オニオングラタンセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込891円)
平日ランチタイム 750円 (税込825円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)
平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440円)
平日ランチタイム
280円 (税込308円)



SPECIAL SET オニオングラタンスープと一緒に

どの料理でもお楽しみいただけます。選べるプチデザートや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)
平日ランチタイム1,000円 (税込 1,100円)

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



〈組み合わせ例〉

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)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)
平日ランチタイム1,000円 (税込 1,100円)

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



選べるプチデザート

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス*



プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるアイス



バニラ
フルボン

ベルギー
チョコレート

カシス
クリーム

塩
キャラメル

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)



※焼成前のグラム数です。

厚切りステーキを少量サイズで
お楽しみいただけます

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,580円 (税込1,738円)



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

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。

お食事セット

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)
平日ランチタイム 600円 (税込660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)
平日ランチタイム 650円 (税込715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)
平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込 440円)
平日ランチタイム
280円 (税込308円)



プチデザートセット

プラス
150円 (税込 165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 480円 (税込528円)

SPECIAL SET オニオングラタンスープと一緒に

どの料理でもお楽しみいただけます。選べるプチデザートやドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

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)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)
平日ランチタイム1,000円 (税込 1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
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)
平日ランチタイム1,000円 (税込 1,100円)

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



選べるプチデザート

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス*



プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるアイス



バニラ
フルボン

カシス
クリーム

ベルギー
チョコレート

塩
キャラメル

DORIA

ロイヤル伝統の味ドリア

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

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)



やけど
注意

CURRY

昭和40年代誕生
ビーフジャワカレー



チャツネ

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

伝統のカレー
カシ米尔ビーフカレー



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry
カシ米尔ビーフカレー 1,330円 (税込 1,463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。

お食事セット

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)
平日ランチタイム 600円 (税込 660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)
平日ランチタイム 650円 (税込 715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)
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

ドリンクセット

プラス 400円 (税込 440円)
平日ランチタイム 280円 (税込 308円)



プチデザートセット

プラス 150円 (税込 165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 480円 (税込 528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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

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

1,130円 (税込 1,243円)

+

スペシャルセット

1,060円 (税込 1,166円)

平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



PASTA

淡路島の生パスタ

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。

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。

チーズとポルチーニの香り、
ぶなしめじ、舞茸、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

1,130円 (税込 1,243円)

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)

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。

お食事セット

スープセット

- コーンのポターージュ
- ドリンク



プラス 660円 (税込 726円)
平日ランチタイム 600円 (税込 660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)
平日ランチタイム 650円 (税込 715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)
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

ドリンクセット

プラス 400円 (税込 440円)
平日ランチタイム 280円 (税込 308円)



プチデザートセット

プラス 150円 (税込 165円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 480円 (税込 528円)

植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ) を使用したメニューです

VEGETABLE CURRY



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。

動物性食品を使用していない
ヴィーガンカレーソース
※玉ねぎ、にんにくを使用しています。

NIKUVEGE
ヴィーガンカレーソース
ミニトマト*
レッドキャベツマリネ
ナス*
パプリカ*
ブロッコリー
かぼちゃ*
コーン
舞茸*
ぶなしめじ*
フライドオニオン

*揚げ調理をしています。

雑穀ごはん
(キヌアサアシード etc入り)
彩り野菜ときのこ

No pork · No alcohol
Vegetable curry with multi grain rice

NIKUVEGE
ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463円)

ベジタブルカレーには、動物性食品を
直接使用していませんが、キッチン内
では、調理器具・揚げ油は動物性食品
の調理と共用しています。



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

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

ピリツと辛い
タイ風ソース

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)

オニオン
ドレッシング



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

NIKUVEGE (ニクベジ) を加えた
トマトソースにチーズが香る
モルネソースを重ねたラザニア

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

Lasagna plate

NIKUVEGE
ラザニアプレート

1,430円 (税込 1,573円)

BRUNCH SET

Ham & cheese french toast sandwich brunch set
 ハム&チーズのフレンチトーストサンド 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

1,860円 (税込2,046円)

オマール海老のクリームスープ付

1,990円 (税込2,189円)

ドリンク付

プラス400円 (税込440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)



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)

平日ランチタイム 280円 (税込308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



Black Angus sirloin steak and salad brunch set
 75g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

2,280円 (税込2,508円)

オマール海老のクリームスープ付

2,410円 (税込2,651円)

ドリンク付

プラス400円 (税込440円)

平日ランチタイム 280円 (税込308円)

Steak from the US
 ★ 75 ★
 グラム

※焼成前のグラム数です。

グレイビーソース



PANCAKE BRUNCH

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

～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)

平日ランチタイム 280円 (税込308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。



PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり
コックが丁寧に
1枚ずつ焼き上げます

Pancake
パンケーキ

500円 (税込 550円)



FRENCH TOAST SANDWICH

ハムとチーズをはさんだ
フレンチトースト

Ham & cheese french toast sandwich plate

ハム&チーズのフレンチトーストサンドプレート

1,130円 (税込 1,243円)

リニューアル フィリングがボリュームアップ!

SANDWICH

ハム | ベーコン | チキン
トマト | サニーレタス



Clubhouse sandwich

ハムとチキンのクラブハウスサンド

1,180円 (税込 1,298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。

ドリンクセット

プラス
400円 (税込 440円)
平日ランチタイム
280円 (税込308円)



Mellow Apple Mango



マンゴーの濃厚な味わいにかリッとしたブリュレ、塩キャラメルアイス、ピーカンナッツ、ライチの香り、パッションフルーツソースの甘ずっぱさが織りなす夏にぴったりのパフェです。

Apple mango brulee parfait

アップルマンゴーのブリュレパフェ

1,280円 (税込 1,408円)

夏の太陽に向かって咲く「ひまわり」をイメージしたパフェです。マンゴーとカスタードプリン、バニラアイス、クリームとのハーモニー、パッションフルーツソースのエネルギーな味わいをお楽しみください。

Mango & custard pudding parfait ~Sunflower~

**マンゴー&カスタードプリンパフェ
~ひまわり~**

1,580円 (税込 1,738円)



とろけるような味わいと濃密な香りのマンゴーにライチシャーベット、シフォンケーキを重ね、ライチジュレの喉ごしも爽やかなデザートです。

Mango & chiffon cake parfait

**マンゴーの
ショートケーキ仕立て**

980円 (税込 1,078円)



マンゴーのスムージーにライチシャーベットを浮かべました。底にはパッションフルーツソースを忍ばせて、甘ずっぱいゼリーの食感も楽しいドリンクです。

Mango smoothie

マンゴースムージー

880円 (税込 968円)

Hot Fudge Sundae

ベルギー
チョコレート

バニラ
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)



Vanilla bourbon
バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バニラビーンズの
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コを
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

バニラ
ブルボン

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

Double choice

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

好きなアイスを2つお選びください。



バニラブルボン



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〉

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)

Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu
自家製ストロベリーティラミス

590円 (税込649円)

Homemade strawberry tiramisu (small)

**自家製ストロベリー
ティラミス(スモール)**

420円 (税込462円)

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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。



バンホーテンココア使用



**お料理やデザートと一緒に
ドリンクバーセット**

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) 平日ランチタイム
280円(税込308円)

ドリンクバーのみのご利用

600円 (税込660円)



※写真はイメージです。

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)



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)



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



 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)



Bottle Wine



ボルドー ボー・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 ボー・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)



Wine List

White

Red

■ ■ ボルドー ボー・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。

● フルボトル 750ml
辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,780円
(税込 1,958円)



■ ■ ボルドー ボー・メヌルーージュ

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。

● フルボトル 750ml

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)



■ ■ アルトザーノ ベルデホ & ソーヴィニヨン・ブラン

南国系果実とハーブに似た香り。新鮮で心地良いミネラル感のある白ワインです。

● フルボトル 750ml

1,980円
(税込 2,178円)



■ ■ アルトザーノ テンプラニーリョ

ジャムや熟したカシスなどを想わせる香り。滑らかな口当たりのバランスの良い赤ワインです。

● フルボトル 750ml

1,980円
(税込 2,178円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ シャルドネ

柑橘や白い花のさわやかな香り。華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

● フルボトル 750ml

2,480円
(税込 2,728円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く濃いルビー色。芳醇な果実香でしっかりした味わいの赤ワインです。

● フルボトル 750ml

2,480円
(税込 2,728円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

リニューアル フィリングがボリュームアップ!



Clubhouse sandwich

ハムとチキンのクラブハウスサンド

1,180円 (税込 1,298円)

ロイヤルホスト シンガポール グランドオープン記念

黒醤油と黒胡椒のパンチのきいた ブラックペッパーソース

〈組み合わせ例〉

選べる
プチ
デザート

冷製

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

Black pepper sauce

ブラックペッパー
ソース

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

Black × Black hamburger steak
& grilled lobster-Black pepper sauce-

**黒×黒ハンバーグ
& オマール海老のグリル**
～ブラックペッパーソース～

2,180円 (税込2,398円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210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)

選べるプチデザート

ドリンク

Jul.11.2024.CTDC3

Mellow Apple Mango



プチマンゴーパフェ

季節のプチデザートセット

プラス480円(税込528円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは
プラス330円(税込363円)で季節限定の
プチマンゴーパフェに替えられます。

Jul.11.2024



「mottECO(モッテコ)」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。

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。