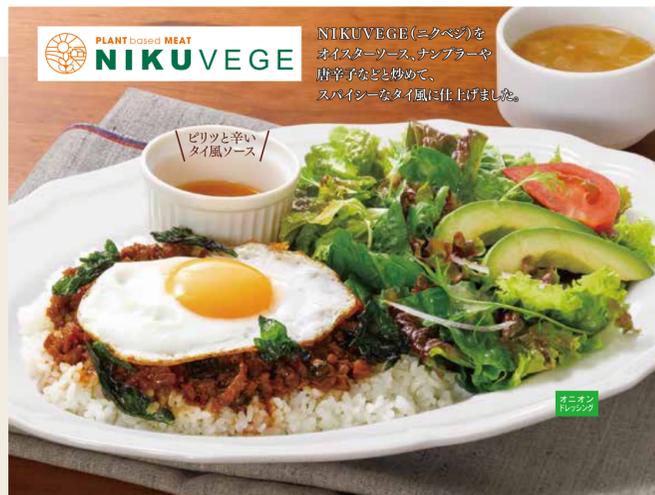


LUNCH menu



Hospitality Restaurant Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



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

オニオン
ドレッシング

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)

Thai style spicy rice plate
NIKUVEGE タイ風スパイシーライスプレートランチ
スープ付 1,430円(税込1,573円)

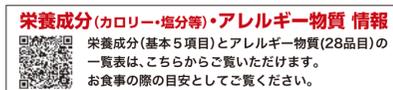


国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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

- ・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。



May.15.2024.CTDG3

店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Hospitality Restaurant Royal Host

Salad Lunch

ランチスープは
プラス300円(税込330円)で
オニオングラタンスープに替えられます。



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

Chef's salad for foodies lunch
食いしんぼうのシェフサラダランチ
スープ・パン付 1,030円(税込1,133円)

オニオン
ドレッシング

シーフードの旨みと香り



Assorted fried foods
-Deep fried oysters, fried prawn
and crab cream croquette- lunch
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～ランチ
スープ・ライス付 1,630円(税込1,793円)

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

Lasagna plate lunch
NIKUVEGE
ラザニアプレートランチ
スープ付 1,430円(税込1,573円)

やけど
注意

オニオン
ドレッシング

国産銘柄豚ロース

国産豚
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。

Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch
国産豚ポークロースステーキランチ ジンジャーバターソース
スープ・ライス付 1,330円(税込1,463円)

Salad Lunch

こちらの商品は販売を
休止しております。

Prosciutto salad lunch
生ハムサラダランチ
スープ・パン付 1,230円(税込1,353円)

オニオン
ドレッシング

Pasta Lunch

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 lunch
ナスと挽き肉のボロネーゼランチ
サラダ付 1,050円(税込1,155円)

アンガスステーキランチ

厚切りステーキになってより美味しく!

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch
アンガスサーロインステーキピラフ
 ~ガーリック風味~ランチ (ドミグラスバターソース)

75g
 スープ付 1,880円 (税込2,068円)
 150g
 スープ付 2,780円 (税込3,058円)

75g
 *焼成前のグラム数です。
 *写真は75gです。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch
アンガスサーロインステーキピラフ
 ~ガーリック風味~ランチ (ガーリッククリームソース)

75g
 スープ付 1,880円 (税込2,068円)
 150g
 スープ付 2,780円 (税込3,058円)

75g
 *焼成前のグラム数です。
 *写真は75gです。

Black Angus sirloin steak and salad lunch
アンガスサーロインステーキサラダランチ

75g
 スープ・パン付 1,680円 (税込1,848円)
 150g
 スープ・パン付 2,630円 (税込2,893円)

75g
 *焼成前のグラム数です。
 *写真は75gです。

PLANT based MEAT
NIKUVEGE
 植物性の代替肉NIKUVEGE (ニクベジ)を使用したメニューです

Thai style spicy rice plate lunch
NIKUVEGE
 タイ風スパイスライスプレートランチ

スープ付 1,430円 (税込1,573円)

NIKUVEGE (ニクベジ)をオイスターソース、ナンブラーや唐辛子などと炒めて、スパイスなタイ風に仕上げました

PLANT based MEAT
NIKUVEGE
 No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch
NIKUVEGE
 ベジタブルカレー&雑穀ごはんランチ

サラダ付 1,350円 (税込1,485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。一部の野菜は揚げ調理をしています。

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。

一緒に **グリーンサラダ** (プラス100円 税込110円)

ランチドリンクセット (プラス280円 税込308円)

プチ・ハッピーデザートセット (プラス150円 税込165円)

季節のプチデザートセットプラス480円 (税込528円)

ロイヤルホストスペシャルランチ

Royal Host Special lunch (served with dish, salad, soup, dessert and drink)

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・デザート・ドリンク付

ドリンク 選べるプチデザート

辛口

季節のプチデザート

選ぶプチデザートはプラス330円 (税込363円) で季節のプチデザートに替えられます。

ランチスープはプラス300円 (税込330円) でオニオングラタンスープに替えられます。

Cosmopolitan doria special lunch
コスモドリア

スペシャルランチ 1,370円 (税込1,507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。一部の野菜は揚げ調理をしています。

Kashmir beef curry special lunch
カシ米尔ビーフカレー

スペシャルランチ 1,770円 (税込1,947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。一部の野菜は揚げ調理をしています。

Black x Black hamburger steak special lunch
190gレギュラー 黒x黒ハンバーグ 2種よりお選びください

スペシャルランチ 1,870円 (税込2,057円) *焼成前のグラム数です。

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice special lunch
NIKUVEGE ベジタブルカレー&雑穀ごはん

スペシャルランチ 1,770円 (税込1,947円) *サラダのオニオンドレッシングには玉ねぎ、にんにく、アルコールを使用しています。

Grilled chicken thigh special lunch
鶏もも肉の大判焼き

スペシャルランチ 1,720円 (税込1,892円)

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- special lunch
チキンのジューシーグリル ~バター醤油ソース~

スペシャルランチ 1,370円 (税込1,507円)

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

スペシャルランチ 1,870円 (税込2,057円)

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce special lunch
ロイヤルオムライス~ハッシュドビーフソース~

スペシャルランチ 1,470円 (税込1,617円)

Assorted fried foods -Deep fried oysters, fried prawn and crab cream croquette- special lunch
ミックスフライ~牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずい蟹のクリームコロッケ~

スペシャルランチ 2,070円 (税込2,277円)

黒x黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚

2種よりお選びください

Black x Black hamburger steak lunch
190gレギュラー 黒x黒ハンバーグランチ

スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円) *焼成前のグラム数です。

HAMBURGER STEAK

ゆずぼん酢が加わって香り豊かに

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce- lunch
あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ おもしろぼん酢ソース

スープ・ライス付 1,030円 (税込1,133円)

Deep fried oysters & hamburger steak lunch
牡蠣フライ&ハンバーグランチ

スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円)

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)

本日の料理・スープ・ライス ランチドリンク付
930円 (税込1,023円)
 プラス280円 (税込308円) *「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

ランチのライスは下記に替えられます。

ランチスープはプラス300円 (税込330円) でオニオングラタンスープに替えられます。

英国風パン グリーンサラダ

水 WED 木 THU Grilled chicken with creamy garlic sauce & deep fried horse mackerel lunch
チキンのクリームガーリックソース&アジフライランチ

月 MON 火 TUE Grilled domestic pork with special yakimisu sauce & spring rolls lunch
国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

金 FRI Fried chicken with vinegar and tartar sauce lunch
チキン南蛮風甘酢ソースランチ

VARIETY LUNCH

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- lunch
チキンのジューシーグリル~バター醤油ソース~ランチ

スープ・ライス付 930円 (税込1,023円)

Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch
国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ

スープ付 1,330円 (税込1,463円)

チキンのジューシーグリル~バター醤油ソースランチ

チキン南蛮風甘酢ソースランチ

チキン南蛮風甘酢ソースランチ

チキン南蛮風甘酢ソースランチ

Grilled chicken thigh lunch
鶏もも肉の大判焼きランチ

スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

Grilled chicken & Black Angus cut steak lunch
チキングリル&アンガスカットステーキランチ

スープ・ライス付 1,630円 (税込1,793円)

アンガスビーフの細切り肉にドミグラスソースとトマトを合わせた洋食風

Beef and mushroom spaghetti lunch
ビーフときのこのスパゲティ~カレーソース~ ランチ

サラダ付 1,600円 (税込1,760円)

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch
国産豚ときのこのボルチーニクリームソースランチ

サラダ付 1,150円 (税込1,265円)

Singapore

シンガポール
ホーカーランチ

ホーカーとは
屋台のこと



チキンライスの楽しみ方

ダークソースを
チキンにつけ、
ジンジャーソースと
チリソースをのせたら、
香り豊かなライスと
一緒に召し上がれ。



海老

魚のすり身団子

Singapore chicken rice and laksa set

シンガポールチキンライスと

ラクサのランチセット 2,080円 (税込2,288円)



Jul.11.2024.T

季節のプチデザートセット



プチマンゴーパフェ

プラス480円 (税込528円)

選べるプチデザートは、
プラス330円(税込363円)で
プチマンゴーパフェに
替えられます。

