

# GRANDMENU



※メニュー材料表示の図は、当店のメニューに含まれる左記14品目について食材ピクトを用いて表したものです  
 日本国の法令に基づくアレルギー物質28品目を表示したものではありませんので、ご注意ください。  
 アレルギー情報については店舗従業員にお尋ねください。

Hospitality Restaurant

**Royal Host**  
 AIRPORT

# 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

580円(税込638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~

740円(税込814円)



粒コーン入り!

Cream of corn soup

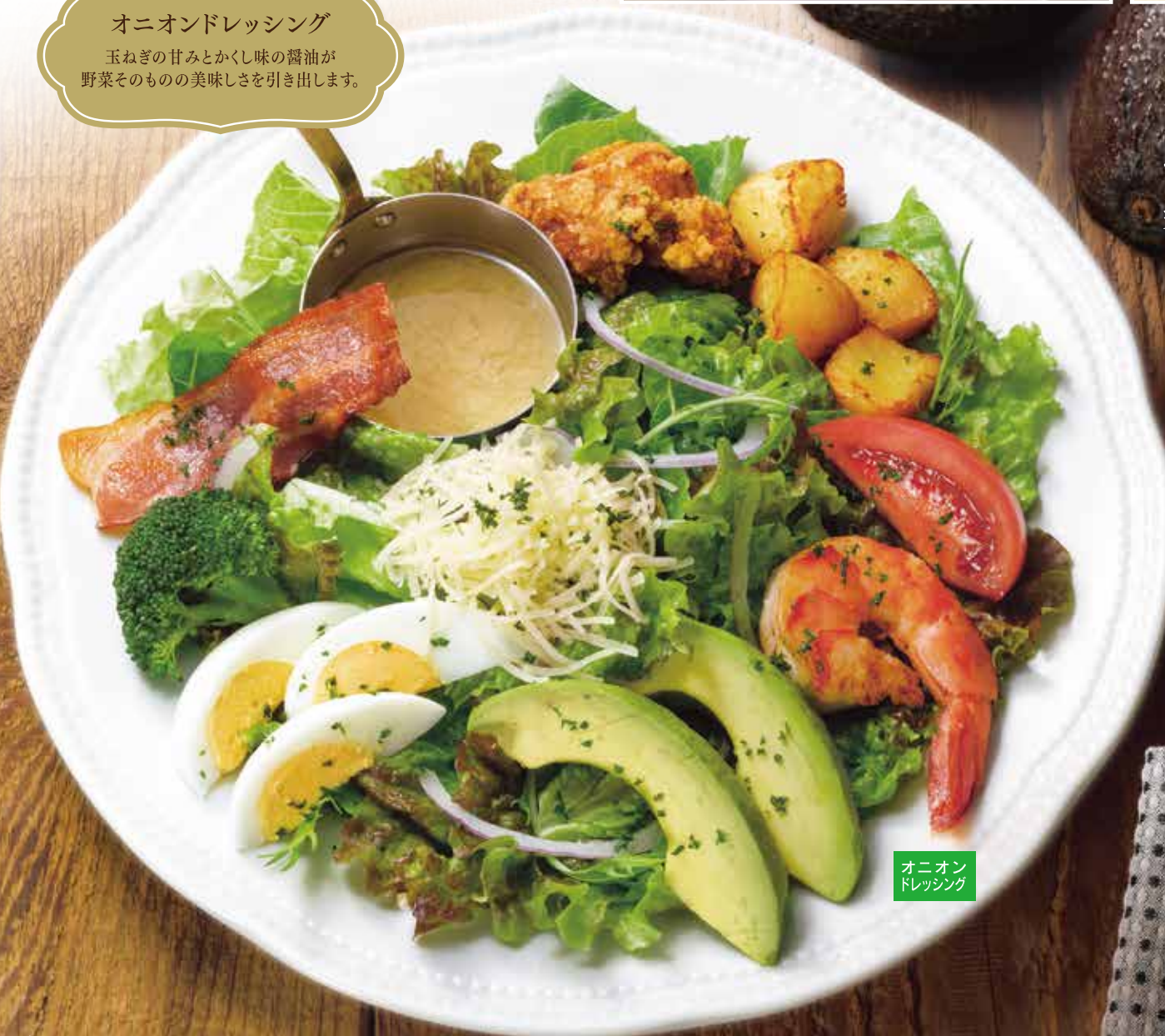
コーンのポタージュ

540円(税込594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。



オニオン  
ドレッシング

シェアにおすすめ!

アボカド、海老、唐揚げ  
ベーコン、チーズ etc...  
楽しさいっぱい!

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

1,180円(税込1,298円)

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。



※アボカドはメキシコ、ベレー産などを使用しています。

# 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



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〜  
680円(税込748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。

オニオン  
ドレッシング

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ  
640円(税込704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



※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  
100gアンガスサーロインステーキサラダ  
2,180円(税込2,398円)

# 自由に組み合わせて楽しいお食事を

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ

640円(税込704円)

オニオン  
ドレッシング



Kale salad with peanut oil dressing  
ケールサラダ~ピーナツオイルドレッシング~

680円(税込748円)

ピーナ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。

ピーナツオイル  
ドレッシング



※焼成前のグラム数です。

ピーナツオイル  
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)

Assorted fried chicken and sausages  
フライドチキンとソーセージの盛り合わせ

880円(税込968円)

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

2,180円(税込2,398円)

## APPETIZER・SIDEDISH



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~

500円(税込550円)



やけど  
注意

Grilled coarse-ground sausages  
粗挽きソーセージのグリル

740円(税込814円)



House-made fried chicken  
手作りフライドチキン

500円(税込550円)



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

580円(税込638円)



やけど  
注意

Small beef stew  
ちいさなビーフシチュー

980円(税込1,078円)

# Beer



※写真はイメージです。

キリン一番搾り生ビール  
 (小) 580円 (税込 638円)  
 (中) 780円 (税込 858円)  
 (大) 1,200円 (税込 1,320円)

## ハイボール・サワー・日本酒



Dassai 39  
 獺祭 だっさい  
 純米大吟醸  
 磨き三割九分  
 (180ml)  
 1,300円 (税込 1,430円)

ハイボール  
 580円 (税込 638円)

Lemon sour  
 レモンサワー  
 580円 (税込 638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  
 グリーンスフリー  
 (334ml)  
 580円 (税込 638円)

## House Wine

🇮🇹 ロイヤルホストのハウスワイン イタリア産

🍷 Bianco 🍷 Rosso



🍷 🍷 グラスワイン  
 580円 (税込 638円)

🍷 🍷 デキャンタ  
 (グラスワイン約4杯分)  
 1,680円 (税込 1,848円)



## Sparkling Wine



🇪🇸 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  
 1,480円 (税込 1,628円)



## Bottle Wine

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 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  
 辛口/ソーヴィニヨン・ブラン  
 2,880円 (税込 3,168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。  
 🍷 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  
 2,880円 (税込 3,168円)



※ラベル・ビンテージは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。

# 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。

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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5

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

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

Grated daikon radish  
& mushroom teriyaki sauce

和風おろしきのこ  
テリヤキソース  
ハンバーグ

Black × Black hamburger steak

黒×黒ハンバーグ

1,380円 (税込 1,518円)

やけど  
注意

やけど  
注意

やけど  
注意

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

ライス大盛り無料、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 680円 (税込 748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 880円 (税込 968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 980円 (税込 1,078円)

オマール海老のクリームスープセット  
ライス付

オマール海老のクリームスープ  
ライス(パンに替えられます)  
ドリンク



プラス 1,080円 (税込 1,188円)

サイドオーダー

ライス  
280円 (税込308円)  
※ライス大盛り無料です。

英国風パン  
280円 (税込308円)

お替りライス  
140円 (税込154円)

〈組み合わせ例〉



Hamburger steak & deep fried prawn, 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ッケ**  
1,840円 (税込 2,024円)

ドミグラスソース

ドミグラスソース

やけど  
注意

**170g**

※焼成前のグラム数です。

テリヤキソース

やけど  
注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage  
**トリプルグリル ハンバーグ** **ドミグラスソース** **ソーセージ・チキングリル** **テリヤキソース**  
1,480円 (税込 1,628円)



オニオン  
ドレッシング

Avocado & shrimp salad  
**アボカド&シュリンプサラダ**  
640円 (税込 704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~**  
680円 (税込 748円)

しっとりふっくら /  
周りカリッと



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**  
580円 (税込 638円)



English-style bread  
**英国風パン**  
280円 (税込 308円)



オニオン  
ドレッシング

Green salad  
**グリーンサラダ**  
240円 (税込 264円)

# BLACK ANGUS アンガスサーロインステーキ



American Beef For You

BLACK ANGUS BEEF

Steak from the US  
★ 225 ★  
グラム

※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

## アンガスサーロインステーキ

ソースをお選びください

225g

3,280円 (税込 3,608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。

## お好みで4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  
おろしゆずぼん酢ソース



Soy sauce and parsley garlic butter  
味わいひきたつ  
だし醤油とパセリガーリックバター

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。 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 680円 (税込 748円)

**スープセット**  
コーンのポタージュ  
ドリンク

プラス 780円 (税込 858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 880円 (税込 968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 980円 (税込 1,078円)

**オマール海老のクリームスープ  
セット**  
オマール海老のクリームスープ  
ドリンク

プラス 980円 (税込 1,078円)

**ドリンクセット**  
プラス  
480円 (税込 528円)



# バター、だし醤油、ガーリックの風味が効いたピラフ



**American Beef For You** **BLACK ANGUS BEEF**

Steak from the US **100** グラム

※焼成前のグラム数です。

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

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

2種のソースよりお選びください

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor  
アンガスサーロインステーキピラフ  
～ガーリック風味～

2,280円 (税込2,508円)



Steak from the US **100** グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど注意

人気のサーロインステーキを  
小さめのサイズで  
おろしゆずぽん酢ソースでどうぞ

Black Angus sirloin steak  
~Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce~  
アンガスサーロインステーキ  
～おろしゆずぽん酢ソース～

1,880円 (税込2,068円)



**American Beef For You** **BLACK ANGUS BEEF**

Steak from the US **100** グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak bowl  
アンガスサーロインステーキ丼

2,080円 (税込2,288円) サラダ・味噌汁・漬物

# BEEF STEW & 洋食

赤ワインやブイヨンで  
じっくり煮込んだ  
ビーフシチュー



Small beef stew with deep fried prawn & crab cream croquette  
ちいさなビーフシチューと天然海老フライ  
& 紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,140円 (税込2,354円)

やけど  
注意



# OMELET RICE & 洋食

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

2,080円 (税込2,288円)

ロイヤル伝統の  
コクのあるソース



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～

1,180円 (税込1,298円)



# SEAFOOD



Assorted fried foods ~Deep fried prawn, fried oysters & 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～

1,680円 (税込1,848円)

お得なお食事セット 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。

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 880円 (税込968円)

オマール海老のクリームスープ  
セット

オマール海老のクリームスープ  
ドリンク



プラス 980円 (税込1,078円)

ドリンクセット

プラス  
480円 (税込528円)



# CURRY

伝統のカレー **カシ米尔ビーフカレー**



チャツネ

辛口

Kashmir beef curry  
**カシ米尔ビーフカレー**  
1,580円 (税込 1,738円)

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**  
1,180円 (税込 1,298円)

# DORIA

チキン、海老、マロンが入った  
ほんのり甘いドリア



やけど  
注意

Cosmopolitan doria  
**コスモドリア**  
1,180円 (税込 1,298円)



北海道産  
帆立

やけど  
注意

Seafood doria with shrimp & scallop  
**海老と帆立のシーフードドリア**  
1,640円 (税込 1,804円)

# 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**  
680円 (税込 748円)

# SANDWICH

リニューアル

フィリングが  
ボリュームアップ!

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**  
1,280円 (税込 1,408円)

# DE CECCO

- Mugnai dal 1831 -



1831年創業、ディ・チェッコは、本物のイタリアのパスタ。  
「ブロンズダイス」で作られており、表面が少しザラザラしてソースが  
麺にからみやすくなります。パスタを低温でゆっくり乾燥させることで  
小麦の風味を残しモチモチしてコシがある絶妙な食感を生み出します。

チーズとポルチーニの香り、  
ふなしめじ、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

1,380円 (税込 1,518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

1,180円 (税込 1,298円)



オニオン  
ドレッシング

Avocado and shrimp salad  
アボカド&シュリンプサラダ  
640円 (税込 704円)



オニオン  
ドレッシング

Green salad  
グリーンサラダ  
240円 (税込 264円)

スープセット

コーンのポタージュ  
ドリンク



プラス 780円 (税込 858円)

# BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット **オニオングラタンスープ**

1,780円 (税込 1,958円)

ドリンク付

プラス480円 (税込 528円)

〈組み合わせ例〉

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

やけど  
注意

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット **ちいさなビーフシチュー**

1,930円 (税込 2,123円)

ドリンク付

プラス480円 (税込 528円)

〈組み合わせ例〉

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

やけど  
注意

Black Angus sirloin steak and salad brunch set

アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット

2,580円 (税込 2,838円)

ドリンク付

プラス480円 (税込 528円)



※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

マッシュ  
ポテト

やけど  
注意

〈組み合わせ例〉

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット

1,580円 (税込 1,738円)

ドリンク付

プラス480円 (税込 528円)

オニオン  
ドレッシング

〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

# Hot Fudge Sundae

ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

ホット  
フッジソース

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。

Hot fudge sundae  
ホットフッジサンデー  
980円 (税込 1,078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  
780円 (税込 858円)

Double scoops ice cream  
ダブルチョイスアイス 580円 (税込 638円)

お好きなアイスを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〉



# 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  
880円 (税込 968円)

バニラブルボン  
アイスクリーム

白玉

ぎゅうひ



Anmitsu with vanilla ice cream  
& Tokachi red beans  
十勝あずきクリームあんみつ  
780円 (税込 858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480円 (税込528円)

ドリンクのみのご利用

680円 (税込748円)



VAN HOUTEN  
バンホーテンココア  
使用

# Kids Menu

小学生以下のおこさまのメニューです。

洋食  
おこさまプレート  
おもちゃ付



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)またはパン  
980円(税込1,078円)



※付け合わせは季節により変更する場合がございます。

8大アレルゲン食材(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を使っていないメニューです。

## 低アレルゲンメニュー おもちゃ付

**ご注意!**  
※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。  
※症状の重篤な方、過敏な方にはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。  
係の者にお尋ねください。  
※低アレルゲンメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。



低アレルゲン  
おこさま ハンバーグプレート  
980円(税込1,078円)  
豚肉で作ったハンバーグと米粉のぶちパン又はごはん、米粉で作ったガトーショコラ付き。  
※米粉のぶちパンは、コンタミネーション防止のため袋入りのまま加熱調理し、提供いたします。

低アレルゲン  
おこさま カレーライス  
680円(税込748円)  
細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。



おこさま  
コーンのポタージュ  
340円(税込374円)



おこさま  
フライドチキン&ポテト  
380円(税込418円)



おこさま  
フライドポテト  
280円(税込308円)

おこさまドリンク  
4才~小学生以下対象  
3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。  
お料理とセットで 230円(税込253円) | ドリンク単品 280円(税込308円)  
※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。

低アレルゲン  
おこさま アイスクリーム  
(バニラ・チョコレート)  
250円(税込275円)



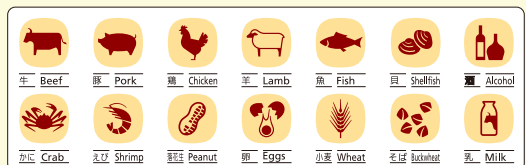
低アレルゲン  
おこさま ガトーショコラ  
240円(税込264円)



















































































































































































































































































低アレルゲン  
おこさま 米粉のぶちパン  
250円(税込275円)

※米粉のぶちパンは、コンタミネーション防止のため袋入りのまま加熱調理し、提供いたします。

※メニュー材料表示の図は、当店のメニューに含まれる右記14品目について食材ピクトを用いて表したものです。  
日本国の法令に基づくアレルギー物質28品目を表示したものではありませんので、ご注意ください。  
アレルギー情報については店舗従業員にお尋ねください。  
◎付け合わせは季節により変更する場合がございます。◎当店のお米は国産米を使用しています。





















































































# ロイヤルホスト メニュー別ピクトグラム一覧表

メニュー名 MENU																
		牛 Beef	豚 Pork	鶏 Chicken	羊 Lamb	魚 Fish	貝 Shellfish	アルコール Alcohol	かに Crab	えび Shrimp	落花生 Peanut	卵 Eggs	小麦 Wheat	そば Buckwheat	乳 Milk	
スープ Soup	ロイヤルのオニオングラタンスープ ROYAL onion gratin soup															
	オマール海老のクリームスープ～BISQUE～ Lobster cream soup															
	コーンのポターージュ Cream of corn soup															
サラダ Salad	アボカド&シュリンプサラダ Avocado & shrimp salad															
	食いしんぼうのシェフサラダ Chef's salad for foodies															
	ケールサラダ～ピーナッツオイルドレッシング～ Kale salad with peanut oil dressing															
	アンガスサーロインステーキサラダ Black Angus sirloin steak and salad															
	グリーンサラダ Green salad															
サイド ディッシュ Sidedish	ちいさなビーフシチュー Small beef stew															
	フライドチキンとソーセージの盛り合わせ Assorted fried chicken and sausages															
	手作りフライドチキン House-made fried chicken															
	粗挽きソーセージのグリル Grilled coarse-ground sausage															
	フライドポテト～アイオリックリームソース付～ French fries with garlic mayonnaise sauce															
	食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット(オニオングラタンスープ、英国風パン付) Chef's salad for foodies brunch set															
	食いしんぼうのシェフサラダ ブランチセット(ちいさなビーフシチュー、英国風パン付) Chef's salad for foodies brunch set															
	アンガスサーロインステーキサラダ ブランチセット(オニオングラタンスープ、英国風パン付) Black Angus sirloin steak and salad brunch set															
	パンケーキのブランセット(オニオングラタンスープ、アボカド&シュリンプサラダ付) Pancake brunch set															
ハンバーグ Hamburger steak	黒×黒ハンバーグ ガーリッククリームソース Black x Black hamburger steak, Garlic cream sause															
	黒×黒ハンバーグ ブラウンバターソース Black x Black hamburger steak, Brown butter sauce with fried egg															
	黒×黒ハンバーグ 和風おろしきのこてりやキソース Black x Black hamburger steak, Grated daikon radish & mushroom teriyaki sause															
	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ッケ Hamburger steak & Deep fried prawn, crab cream croquette															
	トリプルグリル ハンバーグ・ソーセージ・チキングリル Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage															
	ステーキ Steak	アンガスサーロインステーキ225g ドミグラスバターソース Black Angus sirloin steak, Demiglace butter sause														
アンガスサーロインステーキ225g ガーリッククリームソース Black Angus sirloin steak, Garlic cream sause																
アンガスサーロインステーキ225g おろしゆずぼん酢ソース Black Angus sirloin steak, Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sause																
アンガスサーロインステーキ225g だし醤油とパセリガーリックバター Black Angus sirloin steak, Soy sauce and parsley garlic butter																
アンガスサーロインステーキ～おろしゆずぼん酢ソース～ Black Angus sirloin steak～Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sause～																
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 Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor, Garlic cream sause																
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 Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor, Demiglace butter saus																
アンガスサーロインステーキ丼 Black Angus sirloin steak bowl																
洋食 Japanese western	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～ Assorted fried foods ~Deep fried prawn, fried oysters & crab cream croquette~															
	ちいさなビーフシチューと天然海老フライ & 紅ずわい蟹のクリームコロッケ Small beef stew 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 ROYAL omelet rice with deep fried prawn & crab cream croquette															
	ロイヤルオムライス～ハッシュドビーフソース～ ROYAL omelet rice with hashed beef sause															
カレー Curry	カシミールビーフカレー Kashmir beef curry															
	ビーフジャワカレー Beef Java curry															
ドリア Doria	コスモドリア Cosmopolitan doria															
	海老と帆立のシーフードドリア Seafood doria with shrimp & scallop															



# ロイヤルホスト メニュー別ピクトグラム一覧表

メニュー名 MENU																
		牛 Beef	豚 Pork	鶏 Chicken	羊 Lamb	魚 Fish	貝 Shellfish	アルコール Alcohol	かに Crab	えび Shrimp	落花生 Peanut	卵 Eggs	小麦 Wheat	そば Buckwheat	乳 Milk	
パンケーキ Pancake	パンケーキ Pancake															
	ハムとチキンのクラブハウスサンド Clubhouse sandwich															
パスタ Pasta	ナスと挽肉のボロネーゼ Eggplant & ground meat spaghetti bolognese															
	国産豚ときのこのボルチーニクリームソース Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms															
ライス Rice	ライス Rice															
パン Bread	英国風パン English-style bread															
	味噌汁 Miso soup															
アルコール Alcohol	生ビール【小】【中】【大】 Draft Beer Small/Medium/Large															
	グリーンズフリー Kirin Green's free Non-Alcoholic Beer															
	ハイボール Whisky with soda															
	レモンサワー Lemon sour															
	獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 Dassai39															
	フレシネ アンジュエール ブリュット(ハーフボトル) Freixenet Angeaile Brut (Half bottle)															
	グラスワイン(白・赤) Glass wine (white / red)															
	デキャンタワイン(白・赤) Decanter wine (white / red)															
	ボルドー ボー・メーヌ ブラン(フルボトル) Bordeaux Beau Mayne Blanc															
	ボルドー ボー・メーヌ ルージュ(フルボトル) Bordeaux Beau Mayne Rouge															
	デザート Dessert	ホットファッジサンデー Hot fudge sundae														
		ヨーグルトジャーマニー Yogurt Germany														
十勝あずきクリームあんみつ Anmitsu with vanilla ice cream & Tokachi red beans																
コーヒーゼリーサンデー Coffee jelly sundae																
ダブルチョイスアイス(バニラ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(vanilla)																
ダブルチョイスアイス(キャラメルサレ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(salted caramel)																
ダブルチョイスアイス(チョコ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(chocolate)																
ダブルチョイスアイス(カシス) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(cassis)																

※メニュー材料の図は、当店のメニューに含まれる14品目について食材ピクトを用いて表したものです。  
日本国の法令に基づくアレルギー物質28品目を表示したものではありませんので、ご注意ください。

アレルギー情報については店舗従業員にお尋ねください。

※The menu ingredient pictures are expressed using pictographs of the 14 ingredients included in our menu.

Please be aware that it does not indicate allergenic substances based on Japanese laws. Please ask the staff about allergy information.

# おいしさ、これからも

Hospitality Restaurant

## Royal Host

“おいしさ”のために調理にひと手間かけ、  
安心してお召し上がりいただくために質にもこだわる。  
ロイヤルホストは創業以来、ご家庭では味わえない美味しさと、  
安全・安心な“食”の提供に向き合ってきました。  
私達はこれからも“おいしさ”と“おもてなしの心”を皆様におとどけてまいります。



ロイヤルホストはロイヤルグループのレストランです。



食べきれないときはmottECO(モッテコ)!!

食品ロス削減の取り組み。企業、業種の垣根を越えて推進  
環境省の「mottECO(モッテコ)導入モデル事業に採択」

mottECO  
とは？

お店で食べきれない料理をお持ち帰りすることで、  
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。

当店のお米は、国産米を  
使用しております。

- ・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。



「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。