

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。

Royal Host
 Nagoya Hoshigaoka

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

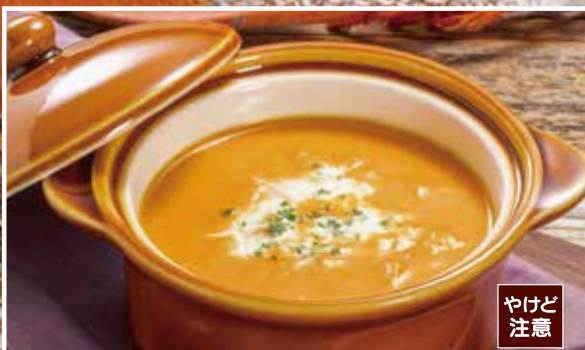
ロイヤルのオニオングラタンスープ

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

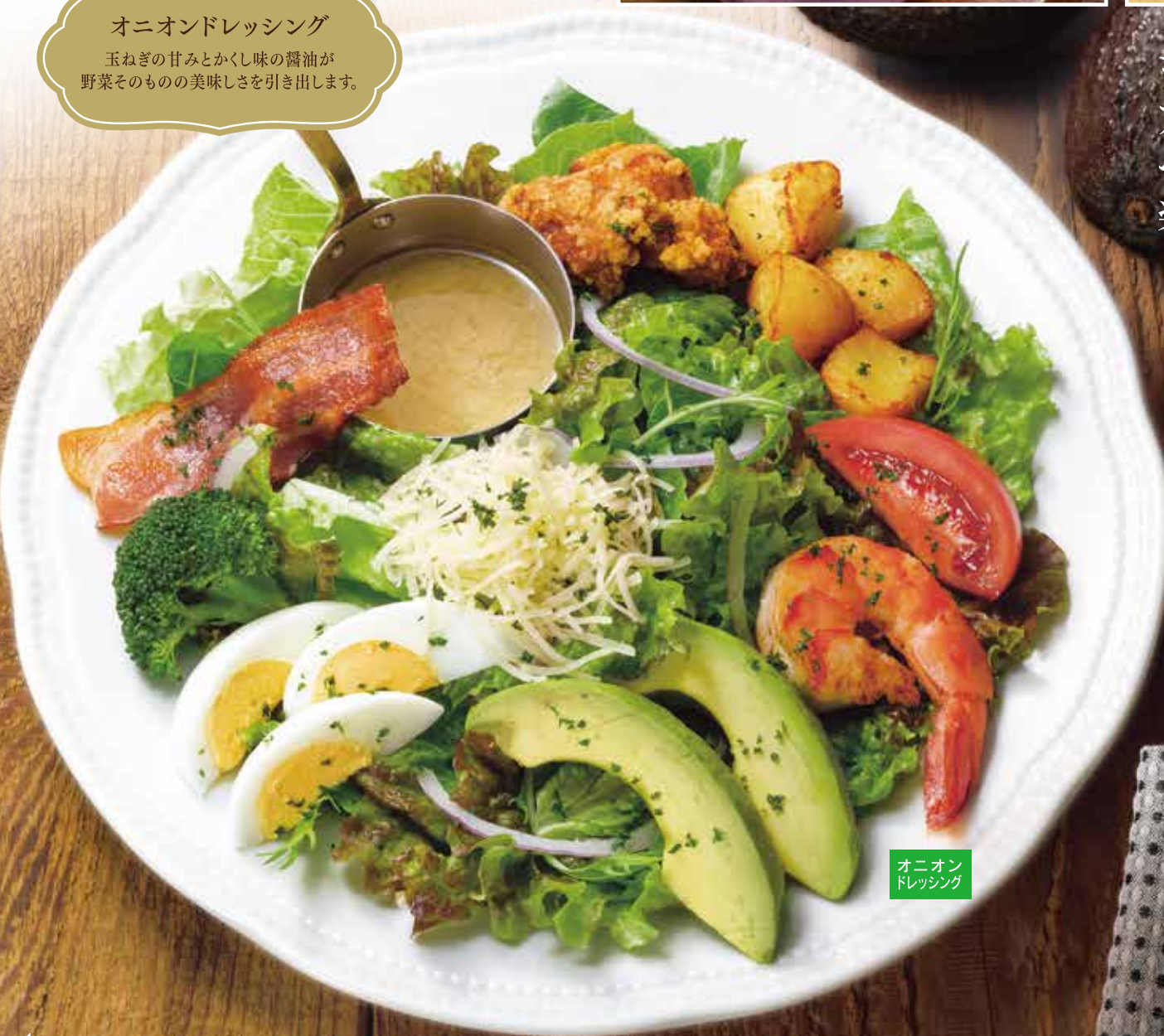
コーンのポタージュ

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。

ピーナッツオイル
ドレッシング



※焼成前のグラム数です。

ピーナッツオイル
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)

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
225g
 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
 おろしゆずぽん酢ソース**



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

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)

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
★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。



食材に表記の8大アレルゲンは直接使用していませんが、カレーの製造工場にて、えび・かに・小麦・卵・乳・落花生を含む製品を製造しております。

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)

※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)



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。

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。

ドリンク例
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。

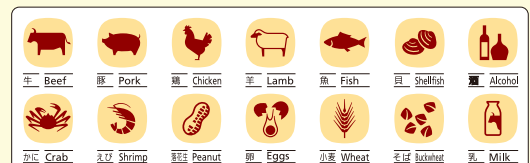


低アレルゲン
おこさま
アイスクリーム
(バニラ・チョコレート)
250円(税込275円)

















































































































































































































































































※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.

Marron Dessert

渋皮栗 & ほうじ茶

柿



金箔
パウダー

グラスの中に、ほうじ茶レンゲ、柿、シフォンケーキを忍ばせて、真っ白なホイップクリームとマロンクリームとのコントラストが美しいパフェです。金箔パウダーとほうじ茶ゼリーがキラキラと輝きます。

Royal Host's Mont Blanc parfait

Royal Host's モンブランパフェ

1,980円 (税込2,178円)



渋皮栗と相性の良い柿を花模様に飾ってブリュレに。ほうじ茶のほろ苦さとピーカンナッツの香ばしさを、赤すぐりの甘ずっぱさが調和したパフェです。

Brulee parfait of astringent chestnut and kaki

渋皮栗と柿のブリュレパフェ

1,380円 (税込1,518円)

※もみじの葉は飾りとして使用しています。

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。



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。

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。