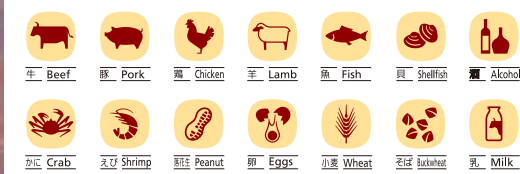


GRANDMENU



※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

KYUSHU UNIVERSITY HOSPITAL

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

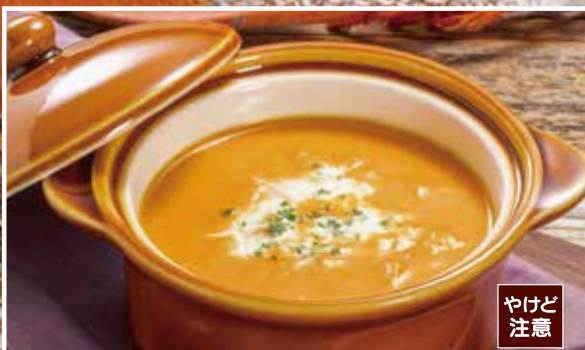
ロイヤルのオニオングラタンスープ

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

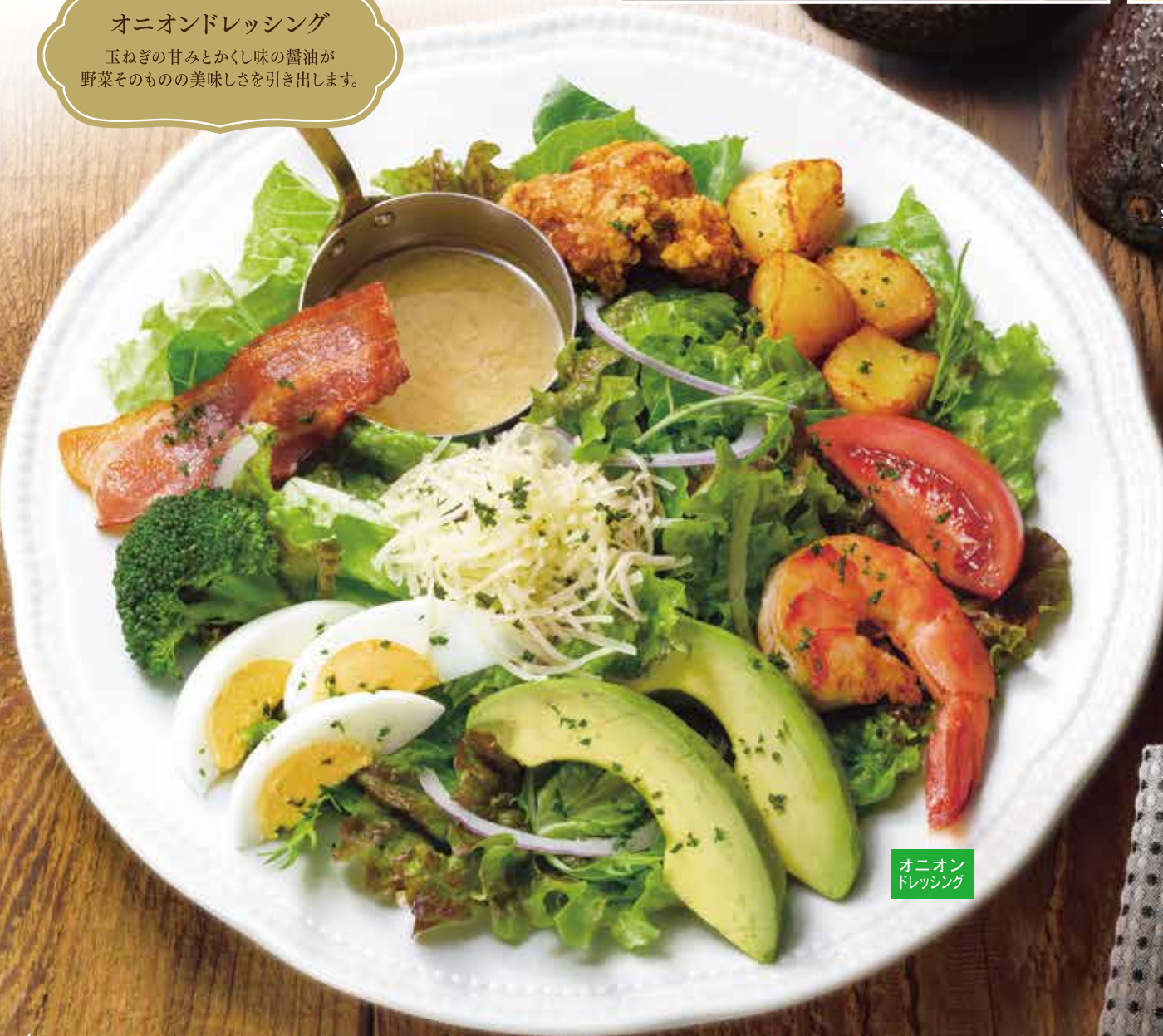
コーンのポタージュ

430円(税込473円)

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

930円(税込1,023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、ベル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〜
630円(税込693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
530円(税込583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

530円(税込583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~

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。

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



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)

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

830円(税込913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~

430円(税込473円)



やけど
注意

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

630円(税込693円)



House-made fried chicken
手作りフライドチキン

430円(税込473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

500円(税込550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)

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**
1,330円 (税込 1,463円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440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**
1,660円 (税込 1,826円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440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
2,230円 (税込 2,453円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440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
1,230円 (税込 1,353円)

ドリンク付

プラス 400円 (税込 440円)

オニオン
ドレッシング

〈組み合わせ例〉

やけど
注意

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

1,330円 (税込 1,463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

1,330円 (税込 1,463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

1,330円 (税込 1,463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 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)

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 910円 (税込 1,001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。

英国風パン
220円 (税込242円)

お替りライス
80円 (税込88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
1,630円 (税込 1,793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
530円 (税込 583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)

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
500円 (税込 550円)



English-style bread
英国風パン
220円 (税込 242円)



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
150円 (税込 165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 U.S.
★ 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 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)

**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)

**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 810円 (税込 891円)

ドリンクセット
プラス
400円 (税込 440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

やけど
注意

2,140円 (税込2,354円)



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

1,830円 (税込2,013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～

1,030円 (税込1,133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～

1,530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 710円 (税込781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 810円 (税込891円)

ドリンクセット

プラス
400円 (税込440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
1,330円 (税込 1,463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
980円 (税込 1,078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
980円 (税込 1,078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
1,450円 (税込 1,595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
500円 (税込 550円)

SANDWICH

ボリュームのある
フィリング

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)

DE CECCO

- Mugnai dal 1831 -



1831年創業、ディ・チェコは、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

1,150円 (税込 1,265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

1,050円 (税込 1,155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
530円 (税込 583円)



オニオン
ドレッシング

Green salad
グリーンサラダ
150円 (税込 165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)

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
しつ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)

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)

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
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〉

DRINK



パラダイストロピカルアイステイ	お替りできます	450円 (税込 495円)
コーヒー	お替りできます	450円 (税込 495円)
アイスコーヒー		450円 (税込 495円)
紅茶		450円 (税込 495円)
コカ・コーラ		450円 (税込 495円)
100% オレンジ ジュース		450円 (税込 495円)
100% アップル ジュース	りんごストリート系 密閉搾り 希望の雫	450円 (税込 495円)
煎茶		360円 (税込 396円)





























































































































































































































































































COFFEE









































































レインフォレスト・アライアンス認証農園の
コーヒー豆を100%使用

レインフォレスト・アライアンスマークは、コーヒーがより持続可能な
農法を使って栽培されたことを意味しています。
レインフォレスト・アライアンスに関する詳しい情報は
www.rainforest-alliance.org/lang/jaをご覧ください。

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															
	ハンバーグと天然海老フライ&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															
	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															
ステーキ Steak	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														
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														
	ダブルチョコイスアイス(バニラ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(vanilla)														
	ダブルチョコイスアイス(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)														
	ダブルチョコイスアイス(チョコ) ビスケット、ホイップクリームを含む Double scoops ice cream(chocolate)														
	ダブルチョコイスアイス(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。