

Hospitality Restaurant

# Royal Host





# 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)

## APPETIZER SIDEDISH



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)



アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

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)



アイオリクリームソース  
(ガーリックマヨネーズ)

Chicken fingers  
フィンガーチキン  
530円(税込583円)



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)



# 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。



シーザー  
ドレッシング

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)

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。

## 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



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※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  
150gアンガスサーロインステーキサラダ  
2,680円(税込2,948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、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 × Black hamburger steak  
**190g 黒 × 黒ハンバーグ**  
 スペシャルセット ライス付

2,490円 (税込 2,739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)  
 プチデザート  
 ドリンク



プチ  
デザート

冷製

やけど  
注意

オニオン  
ドレッシング

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

190g

やけど  
注意

2種のハンバーグよりお選びください

※焼成前のグラム数です。

## 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

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

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)

やけど  
注意

やけど  
注意





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



ドミグラスバターソース

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〜

3,130円 (税込3,443円)



170g  
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。

やけど  
注意

Beef stew hamburger steak  
ビーフシチューハンバーグ

1,630円 (税込1,793円)



定番の“おろし醤油ソース”

やけど  
注意

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish and soy sauce-  
あつあつ鉄板 和風ハンバーグ おろし醤油ソース

930円 (税込1,023円)

## CHICKEN



リニューアル

やけど  
注意

Grilled chicken  
あつあつ鉄板チキングリル  
〜バター醤油ソース〜

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。

### お得なお食事セット

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・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)

### スペシャルセット ライス付

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)  
プチデザート  
ドリンク

プラス 1,160円 (税込1,276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。

お替りライス  
80円 (税込88円)

英国風パン  
220円 (税込242円)





# BLACK ANGUS STEAK



Steak from the US  
★ 300 ★  
グラム

## 厚切り

※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

### 300g 厚切りアンガスサーロインステーキ

4,380円 (税込4,818円)

### お好みで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



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

2,580円 (税込2,838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、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  
スペシャルセット ライス付

5,540円 (税込6,094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)  
プチデザート  
ドリンク



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



Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,780円 (税込6,358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。

お得なお食事セット

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・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)

スペシャルセット  
ライス付

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)  
プチデザート  
ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)





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

# BLACK ANGUS STEAK

ネブラスカ州、アイオワ州など米国中西部のブラックアンガスビーフをお届けします

## ステーキピラフ バター、だし醤油、ガーリックの風味



〈組み合わせ例〉

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～ **ガーリッククリームソース**  
2,980円 (税込3,278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  
★ **150** ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

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**  
2,980円 (税込3,278円)

やけど  
注意

### イタリア産のハウスワイン

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)



### フランス産のハウスワイン

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

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)



※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

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。  
**お得なお食事セット**

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)

**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)

**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)

**ドリンクセット**

プラス  
400円 (税込440円)





高温でビーフの旨みを逃さず焼き上げます



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



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



ピーナッツオイル  
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

アンガス  
ステーキ

グレイビーソース

スパイシー  
チキン

Gathering platter -Steak, spicy chicken and grilled shrimp-  
ギャザリング・プラッター

3,530円 (税込3,883円)

オニオングラタンスープと  
と一緒に

Gathering platter  
-Steak, spicy chicken and grilled shrimp-  
ギャザリング・プラッター

Onion gratin soup set with rice  
オニオングラタンスープセット ライス付

4,340円 (税込4,774円)



〈組み合わせ例〉



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※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

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

Black Angus sirloin steak and salad  
150gアンガスサーロイン  
ステーキサラダ

2,680円 (税込2,948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、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  
あっあつグリル  
～温野菜添え～

スペシャルセット ライス付

2,990円 (税込 3,289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)

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



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

1,450円 (税込 1,595円)





オホーツク海でじっくりと育った帆立は、  
濃厚な旨みがありプリプリとした食感が特長です



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



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)

## SEAFOOD シーフードの旨みと香り

北海道産  
帆立



〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

Assorted fried foods -Deep fried scallops, fried prawn & crab cream croquette-  
ミックスフライ  
～帆立フライ・天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロケ～

1,780円 (税込 1,958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。  
お得なお食事セット (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・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)

**スペシャルセット  
ライス付**

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)  
プチデザート  
ドリンク

プラス 1,160円 (税込 1,276円)

**ドリンクセット**

プラス  
400円 (税込 440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、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈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

**スペシャルセット**

2,090円 (税込 2,299円)

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



〈組み合わせ例〉

Beef Java curry

**ビーフジャワカレー**

**スペシャルセット**

2,040円 (税込 2,244円)

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





# 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)

## CURRY 昭和40年代誕生

Beef Java curry  
ビーフジャワカレー

980円 (税込1,078円)



チャツネ

植物性の代替肉  
NIKUVEGE(ニクベジ)を使用したメニューです

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

オニオン  
ドレッシング

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)



# 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、プチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Cosmopolitan doria  
コスモドリア

スペシャルセット

2,040円 (税込2,244円)

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



〈組み合わせ例〉

Salmon trout and salmon roe  
tomato cream sauce spaghetti

サーモントラウトと  
いくら  
トマトクリームソース

スペシャルセット

2,590円 (税込2,849円)

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





# DORIA

## ロイヤル伝統の味

北海道産  
帆立

濃厚な海老の香りと旨みがつまった  
アメリカネ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

1,450円 (税込 1,595円)

チキン、海老、マロンが入った  
ほんのり甘いドリアにツイストレモンをのせて

Cosmopolitan doria  
コスモドリア

980円 (税込 1,078円)

やけど  
注意

# PASTA

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。

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)

トマトクリームソースに  
サーモントラウトといくら旨みがよく合います



Salmon trout and salmon roe tomato cream sauce spaghetti  
サーモントラウトといくら旨みのトマトクリームソース

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)以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

### 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)

### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)



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  
ドレッシング



# BRUNCH SET

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  
**3,430円** (税込 3,773円)

オマール海老のクリームスープ付  
**3,560円** (税込 3,916円)

+

ドリンク付  
 プラス 400円 (税込 440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

ピーナッツオイル  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

マッシュ  
ポテト

やけど  
注意

オニオングラタンスープ付

オマール海老のクリームスープ付  
 もございます。

Pancake brunch set  
**パンケーキの brunch 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)

パンケーキ単品  
**500円** (税込 550円)



オニオン  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

オニオングラタンスープ付

オマール海老のクリームスープ付  
 もございます。

French toasts brunch set  
**フレンチトースト brunch 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  
**1,360円** (税込 1,496円)

オマール海老のクリームスープ付  
**1,490円** (税込 1,639円)

+

ドリンク付  
 プラス 400円 (税込 440円)

フレンチトースト単品  
**630円** (税込 693円)



オニオン  
ドレッシング

冷製

〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

オニオングラタンスープ付

オマール海老のクリームスープ付  
 もございます。



# Brulee

The popular **parfait** is back

キャンディング  
ピーカンナッツ  
キャラメリゼ  
バナナ



塩キャラメル  
アイス

ベルギーチョコレート  
アイスクリーム

Caramel nuts brulee  
キャラメルナッツブリュレ  
780円(税込858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。

# Hot Fudge Sundae

ホット  
ファッジソース



Hot fudge sundae  
ホットファッジサンデー  
880円(税込968円)

ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

# 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  
730円(税込803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  
680円(税込748円)



〈組み合わせ例〉

# Double choice

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

# DRINK BAR



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  
400円(税込440円)

ドリンクのみのご利用  
600円(税込660円)



VAN HOUTEN  
バンホーテンココア  
使用

＜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。





※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  
 グリーンズフリー  
 (334ml)  
 390円 (税込 429円)



KIRIN  
 GREEN'S FREE  
 グリーンズフリー  
 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



ANGEAILE  
 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

イタリア産  
 ロイヤルホストのハウスワイン

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 ポー・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 ポー・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)



## Sparkling Wine

ANGEAILE



 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)



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。

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)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。




- ・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。
- ・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。
- ・グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。
- ・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(カロリー・塩分等)・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(28品目)の一覧表は、こちらからご覧いただけます。お食事の際の目安としてご覧ください。

