

Hospitality Restaurant

**Royal Host**



自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます

# 自家製パン

☑ お店で ☑ 粉から ☑ 手作り

お好みで  
オリーブオイルを  
つけて  
お召し上がり  
ください



お替りを  
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。



Homemade bread

自家製パン お替り自由

270円 (税込297円)



## Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス



クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、  
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリー  
ティラミス

590円 (税込649円)



Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリー  
ティラミス(スモール)

420円 (税込462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。

### プチデザートセット

プラス150円 (税込165円)

プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

季節のプチデザートセット  
プラス480円 (税込528円)

※アルコールが含まれておりますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

# アンガスサーロインステーキサラダ

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

## Meat & Green



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)

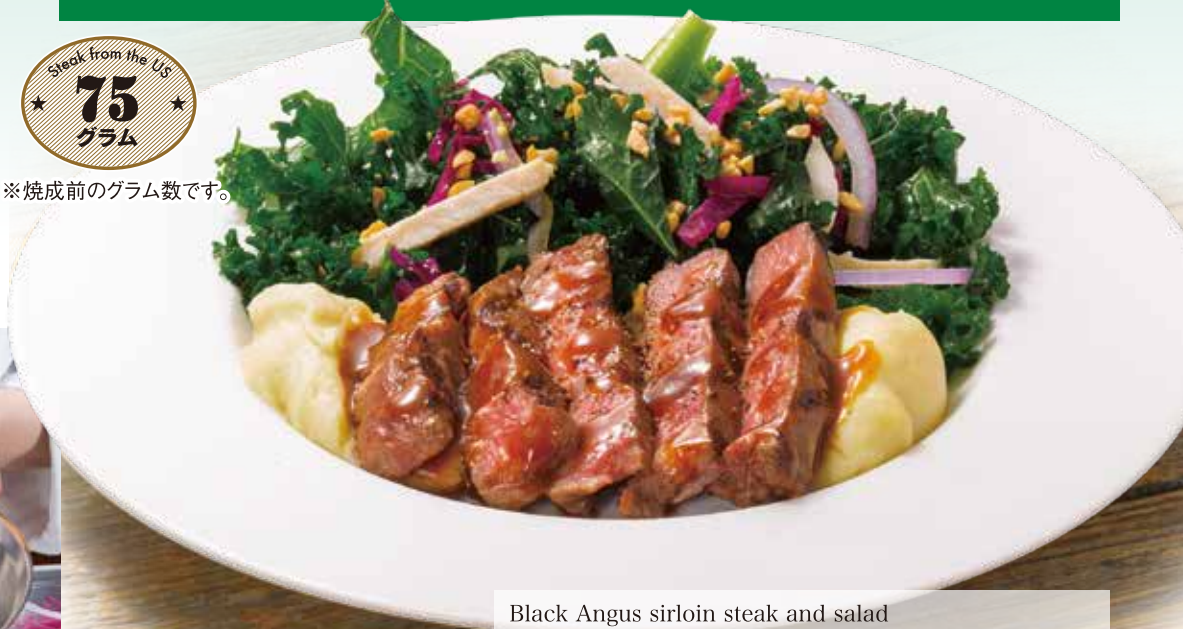
厚切りステーキを少量サイズでお楽しみいただけます

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

独自に調合した  
“ケールサラダドレッシング”

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、  
ケールとの相性は抜群です。



Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,680円 (税込1,848円)



国産ケール

生のままでも苦味が少なくサラダでも、加熱しても、  
美味しく食べられる「カーリーケール」を使用しています。

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、パルメー産などを使用しています。



# 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」



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 =

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



やけど  
注意

口当たりはまろ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。



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

食いしんぼうのシェフサラダ

930円(税込1,023円)

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。

オニオン  
ドレッシング



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)

自由に組み合わせて楽しいお食事を

# APPETIZER SIDEDISH



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)



Steak from the US  
★ **75** ★  
グラム

Black Angus sirloin steak and salad  
**75gアンガス  
サーロインステーキサラダ**  
1,680円 (税込 1,848円)

※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



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)



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)

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)



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)

## カナダ東海岸からオマール海老

## LOBSTER



Grilled homard lobsters  
**オマール海老のグリル**  
2本 1,680円 (税込 1,848円)  
1本 850円 (税込 935円)

※写真は2本です。

## SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

〈組み合わせ例〉

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

Black × Black hamburger steak

**190g黒×黒ハンバーグ**

スペシャルセット 自家製パン付

2,490円 (税込2,739円)

平日ランチタイム

2,430円 (税込2,673円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



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)



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

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)



Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスソース



やけど  
注意

Hamburger steak & deep fried prawn and 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ケ

1,630円 (税込1,793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)

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。

### 自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込616円)  
平日ランチタイム 500円 (税込550円)

### スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込836円)  
平日ランチタイム 700円 (税込770円)

### オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込891円)  
平日ランチタイム 750円 (税込825円)

### スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
- ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)  
平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

### サイドオーダー

- ライス 270円 (税込297円)  
※ライス大盛り無料です。
- お替りライス 80円 (税込88円)
- 雑穀ごはん(160g) 270円 (税込297円)
- 自家製パン 270円 (税込297円)

# BLACK ANGUS STEAK



## 厚切り

Demiglace butter sauce

コクのある  
ドミグラス バターソース

Steak from the US  
★ 300 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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)

お好みに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

Steak from the US  
★ 450 ★  
グラム

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

※焼成前のグラム数です。

## 厚切り ワンポンド

やけど  
注意

Black Angus sirloin steak

### 厚切りワンポンドステーキ

5,780円 (税込 6,358円)

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

※焼成前のグラム数です。

## 厚切り

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。



# Steak Special Set お好きな料理で

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット



Steak from the US  
★ 300 ★  
グラム

Demiglace butter sauce  
コクのある  
ドミグラス バターソース

※焼成前のグラム数です。  
3種のソースよりお選びください  
〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak <b>300g厚切りアンガス サーロインステーキ</b> スペシャルセット 自家製パン付	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 自家製パン(又はライス) 選べるプチデザート ドリンク
	平日ランチタイム 5,480円 (税込6,028円)	

選べるプチデザート

選べるアイス バニラブルボン カシスクリーム ベルギーチョコレート 塩キャラメル	ほろにがカフェゼリー	ちいさなスイートポテト	プチストロベリーティラミス※
--	------------	-------------	----------------

※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

<b>イタリア産</b> 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)	<b>フランス産</b> 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。

お食事セット 単品300円(税込330円)以上の食事をご注文の方へのお得なセットです。

<b>自家製パン(又はライス)セット</b> ●自家製パン(又はライス) ●ドリンク プラス 560円 (税込616円) 平日ランチタイム 500円 (税込550円)	<b>スープ・自家製パンセット</b> ●コーンのポタージュ ●自家製パン(又はライス) ●ドリンク プラス 760円 (税込836円) 平日ランチタイム 700円 (税込770円)	<b>オニオングラタンスープセット 自家製パン付</b> ●オニオングラタンスープ ●自家製パン(又はライス) ●ドリンク プラス 810円 (税込891円) 平日ランチタイム 750円 (税込825円)	<b>スペシャルセット 自家製パン付</b> ●サラダ ●ジュレ&フラン仕立て ●オニオングラタンスープ ●自家製パン(又はライス) ●選べるプチデザート ●ドリンク プラス 1,160円 (税込1,276円) 平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)	<b>ドリンクセット</b> プラス 400円 (税込440円) 平日ランチタイム 280円 (税込308円)	<b>プチデザートセット</b> プラス 150円 (税込165円) プチストロベリーティラミス※ ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。 季節のプチデザートセット プラス 480円 (税込528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




Steak from the US  
**150**  
 グラム

※焼成前のグラム数です。



2種のソースよりお選びください  
 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~  
 2,980円 (税込3,278円)

やけど注意

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

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

やけど注意




Steak from the US  
**75**  
 グラム

※焼成前のグラム数です。



2種のソースよりお選びください  
 Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor  
**75g**アンガスサーロインステーキピラフ  
 ~ガーリック風味~  
 1,980円 (税込2,178円)

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

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

### 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)  
平日ランチタイム 600円 (税込660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)  
平日ランチタイム 650円 (税込715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
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,060円 (税込1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



プラス 480円 (税込528円)

プチデザートセット

プラス  
150円 (税込165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込528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

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

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)

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

スパイシー  
チキン

アンガス  
ステーキ

グレイビーソース

オニオングラタンスープと  
ご一緒に

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 自家製パン付

4,340円 (税込4,774円)

平日ランチタイム

4,280円 (税込4,708円)

〈組み合わせ例〉

お替りを  
お持ちします  
※お一人様ごとにご注文ください。



やけど  
注意

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

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

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)

マッシュ  
ポテト



# 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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Domestic pork steak  
with ginger butter sauce

**国産豚**  
ポークロースステーキ

ジンジャーバターソース

スペシャルセット 自家製パン付

2,390円 (税込2,629円)

平日ランチタイム

2,330円 (税込2,563円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken

**あっあっ鉄板チキングリル**  
〜バター醤油ソース〜

スペシャルセット 自家製パン付

2,340円 (税込2,574円)

平日ランチタイム

2,280円 (税込2,508円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



選べる  
プチデザート



バニラ  
ブルボン



ベルギー  
チョコレート



カンス  
クリーム



塩  
キャラメル



ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイートポテト



プチストロベリー  
ティラミス\*

選べるアイス

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

# 国産銘柄豚ロース

日本各地からチルドで配送  
お店で1枚ずつ丁寧に切り分けます

## PORK

国産豚  
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。

〈組み合わせ例〉

ブロッコリーやパプリカなどの  
彩り野菜と一緒に

国産豚  
(ロース)

黒酢

雑穀  
ごはん

Domestic pork steak with ginger butter sauce  
国産豚ポークロースステーキ  
ジンジャーバターソース

1,230円 (税込 1,353円)

Domestic pork and vegetable  
with black vinegar sauce & multi grain rice

国産豚と彩り野菜の  
黒酢ソース&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463円)

## CHICKEN

リニューアル

スパイシー  
チキン

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)

### 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。

#### 自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込 616円)  
平日ランチタイム 500円 (税込 550円)

#### スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込 836円)  
平日ランチタイム 700円 (税込 770円)

#### オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込 891円)  
平日ランチタイム 750円 (税込 825円)

#### スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ  
ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込 1,276円)  
平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

#### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



#### プチデザートセット

プラス  
150円 (税込 165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528円)

# Seafood Special Set お好きな料理で

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、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  
あっあっグリル  
～温野菜添え～**

スペシャルセット 自家製パン付

2,990円 (税込 3,289円)

平日ランチタイム

2,930円 (税込 3,223円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク

選べる  
プチデザート



選べるアイス



バニラ  
プルボン



ベルギー  
チョコレート



カシス  
クリーム



塩  
キャラメル

ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイートポテト



プチストロベリー  
ティラミス\*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



## LOBSTER

Grilled homard lobsters  
オマール海老のグリル

2本 1,680円 (税込 1,848円)

1本 850円 (税込 935円)

※写真は2本です。



フレッシュ 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)



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



〈組み合わせ例〉

やけど  
注意

Assorted fried foods -Deep fried scallops, fried prawn & crab cream croquette-  
ミックスマイクスフライ  
～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)

### 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。

#### 自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 560円 (税込616円)  
平日ランチタイム 500円 (税込550円)

#### スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 760円 (税込836円)  
平日ランチタイム 700円 (税込770円)

#### オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 810円 (税込891円)  
平日ランチタイム 750円 (税込825円)

#### スペシャルセット自家製パン付

- サラダ ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,160円 (税込1,276円)  
平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

#### ドリンクセット

プラス 400円 (税込440円)  
平日ランチタイム 280円 (税込308円)



#### プチデザートセット

プラス 150円 (税込165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

季節のプチデザートセット  
プラス480円 (税込528円)

# Omelet Rice Special Set お好きな料理で

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、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)

平日ランチタイム

2,030円 (税込 2,233円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク

### 選べる プチデザート



バニラ  
ブルボン



ベルギー  
チョコレート



ほろにが  
カフェゼリー



カシス  
クリーム



塩  
キャラメル



ちいさな  
スイートポテト



プチストロベリー  
ティラミス\*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。



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)



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)



# 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)



ロイヤルホストの  
イタリア産ハウスワイン

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)



※焼成前のグラム数です。

厚切りステーキを少量サイズで  
お楽しみいただけます

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,680円 (税込1,848円)



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

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)  
平日ランチタイム 600円 (税込660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)  
平日ランチタイム 650円 (税込 715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
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,060円 (税込 1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



プチデザートセット

プラス  
150円 (税込 165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528円)

# Doria Special Set お好きな料理で

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット



冷製

オニオン  
ドレッシング

選べる  
プチ  
デザート

やけど  
注意

北海道産  
帆立

やけど  
注意

〈組み合わせ例〉

Seafood doria with shrimp and scallop

海老と帆立の  
シーフードドリア  
スペシャルセット

2,510円 (税込2,761円)

平日ランチタイム

2,450円 (税込2,695円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク

選べる  
プチデザート



選べるアイス



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

ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイートポテト



プチストロベリー  
ティラミス\*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

Steak from the US  
★75★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



グレイビーソース

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,680円 (税込1,848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

オニオン  
ドレッシング

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)

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

## ロイヤル伝統の味

コスモドリアはコスモポリタンの意味で、  
バターライスにチキン、栗、マッシュルーム、  
海老といった野、山、海などの様々な食材を使った  
ドリアという意味でつけられました。

やけど  
注意

Cosmopolitan doria  
**コスモドリア**  
980円 (税込 1,078円)

お食事と  
一緒に

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を  
小さめのサイズでご用意しました。

Small beef stew  
**ちいさなビーフシチュー**  
830円 (税込 913円)

やけど  
注意

### 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)  
平日ランチタイム 600円 (税込 660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)  
平日ランチタイム 650円 (税込 715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
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,060円 (税込 1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

#### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



#### プチデザートセット

プラス  
150円 (税込 165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

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  
スペシャルセット

2,210円 (税込2,431円)

平日ランチタイム

2,150円 (税込2,365円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Eggplant and ground meat  
spaghetti bolognese

ナスと挽き肉の  
ボロネーゼ  
スペシャルセット

2,110円 (税込2,321円)

平日ランチタイム

2,050円 (税込2,255円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



選べる  
プチデザート



選べるアイス



バニラ  
ブルボン



ベルギー  
チョコレート

ほろにが  
カフェゼリー



ちいさな  
スイートポテト



プチストロベリー  
ティラミス\*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

# 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)

チーズとポルチーニの香り、  
ぶなしめじ、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)

## Wine

ロイヤルホストのハウスワイン  
イタリア産

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)

ボルドー ボー・メーヌ

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。



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)  
平日ランチタイム 600円 (税込 660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)  
平日ランチタイム 650円 (税込 715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
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,060円 (税込 1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込 1,100円)

### ドリンクセット

プラス 400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム 280円 (税込 308円)



### プチデザートセット

プラス 150円 (税込 165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込 528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、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈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)

平日ランチタイム

1,980円 (税込2,178円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て  
オニオングラタンスープ  
選べるプチデザート  
ドリンク



## CURRY

昭和40年代誕生

### ビーフジャワカレー



Beef Java curry

### ビーフジャワカレー

980円 (税込1,078円)

伝統のカレー

### カシミールビーフカレー



Kashmir beef curry

### カシミールビーフカレー

1,330円 (税込1,463円)

### 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)  
平日ランチタイム 600円 (税込660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)  
平日ランチタイム 650円 (税込715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
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,060円 (税込1,166円)  
平日ランチタイム 1,000円 (税込1,100円)

#### ドリンクセット

プラス  
400円 (税込440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込308円)



#### プチデザートセット

プラス  
150円 (税込165円)  
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方は  
ご注意ください。

季節のプチデザートセット  
プラス 480円 (税込528円)

NIKUVEGE  
 ヴィーガンカレーソース  
 ミントマト\*  
 レッドキャベツマリネ  
 ナス\*  
 パプリカ\*  
 ブロccoli  
 かぼちゃ\*  
 コーン  
 舞茸\*  
 ぶなしめじ\*  
 フライドオニオン  
 \*揚げ調理をしています。



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。

# VEGETABLE CURRY

雑穀ごはん  
 (キヌア、チアシード etc.入り)  
 彩り野菜ときのこ

動物性食品を使用していない  
 ヴィーガンカレーソース

※玉ねぎ、にんにくを使用しています。

No pork · No alcohol  
 Vegetable curry with multi grain rice

NIKUVEGE  
 ベジタブルカレー&雑穀ごはん

1,330円 (税込 1,463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。



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

NIKUVEGE (ニクベジ) を  
 オイスターソース、ナムプラーや  
 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

ピリッと辛い  
 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)



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

やけど  
 注意

オニオン  
 ドレッシング

Lasagna plate

NIKUVEGE  
 ラザニアプレート

1,430円 (税込 1,573円)

# BRUNCH SET

Clubhouse sandwich brunch set

ハムとチキンのクラブハウスサンド 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

1,880円 (税込2,068円)

オマール海老のクリームスープ付

2,010円 (税込2,211円)

+

ドリンク付

プラス400円 (税込440円)  
平日ランチタイム 280円 (税込308円)



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)  
平日ランチタイム 280円 (税込308円)

Steak from the US  
★ 150 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。



Black Angus sirloin steak and salad brunch set

75g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

2,380円 (税込2,618円)

オマール海老のクリームスープ付

2,510円 (税込2,761円)

+

ドリンク付

プラス400円 (税込440円)  
平日ランチタイム 280円 (税込308円)

Steak from the US  
★ 75 ★  
グラム

※焼成前のグラム数です。





# PANCAKE BRUNCH

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット  
～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)

平日ランチタイム 280円 (税込 308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

## PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり  
コックが丁寧  
1枚ずつ焼き上げます



Pancake  
パンケーキ

500円 (税込 550円)

## FRENCH TOAST

バターミルク入りのアパレイユが  
しみ込んだ風味豊かな  
フレンチトーストです



French toast  
フレンチトースト

630円 (税込 693円)

ボリュームのあるフィリング

## SANDWICH

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)

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。

ドリンクセット

プラス  
400円 (税込 440円)  
平日ランチタイム  
280円 (税込 308円)



※りんごのソルベ、アップルティーゼリー、りんごソースに  
 使用しているりんごの品種は紅玉ではありません。  
 ※アップルティーゼリー、ミルクティークリーム、アップルティーソースに  
 使用している紅茶はTEARTHではありません。

# 紅玉りんご

## Apple & Tea



Jonathan apple and  
 salted caramel ice cream brulee parfait  
**紅玉りんごと塩キャラメル  
 アイスのブリュレパフェ**  
 1,280円 (税込 1,408円)

カリッとブリュレした紅玉りんごや  
**ピーカンナッツ**、ミルクティークリーム、  
 りんごのソルベ、アップルティーゼリーを  
 重ねた様々な素材が織りなす  
 楽しいパフェ。

Jonathan apple, apple tea jelly and  
 milk tea cream parfait  
**紅玉りんごと紅茶のパフェ  
 ~パイを添えて~**  
 1,580円 (税込 1,738円)

アップルティーゼリー、シフォンケーキや  
 シナモン香るビスケット、ミルクティークリームを  
 詰め込んで、りんごのソルベ、カシスアイス、  
 サクサクのパイを添え、金平糖あられを  
 散りばめた華やかなパフェ。

紅玉りんごとTEARTH紅茶との  
 ペアリングをお楽しみください。

**ダーズリン**  
 世界三大紅茶の一つ。  
 香り高く爽やかなダーズリンが  
 甘くしっとりとした味わいの  
 デザートに良く合います。

**デカフェアールグレイ**  
 ベルガモットのエレガントな  
 香りが濃厚フレーバーティー。  
 プリュレの香ばしさや  
 シナモンと良く合います。



Pancake & baked jonathan apple and cream brulee  
**パンケーキ&焼きりんごの  
 クレームブリュレ  
 ~アップルティーソース添え~**  
 1,580円 (税込 1,738円)

ちいさめのパンケーキに焼きりんごの  
 クレームブリュレを添え、**ピーカンナッツ**、  
 シナモンを散らし、フレッシュりんご入りの  
 アップルティーソースを添えて。



コクのある紅茶  
 ソースとフレッシュな  
 紅玉りんごを  
 合わせた特製ソース



やけど  
 注意

Baked jonathan apple and cream brulee  
 with vanilla ice cream

**焼きりんごのクレームブリュレ  
 ~バニラアイスクリームのせ~**  
 1,280円 (税込 1,408円)

焼きりんごに**ピーカンナッツ**やシナモン香る  
 ビスケットを詰め込んで、ミルクティークリームを  
 絞って焼き上げました。冷たいアイスクリームや  
 金平糖あられの食感も楽しいデザート。

# 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



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

# Hot Fudge Sundae 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

ホット  
ファッジソース



ベルギー  
チョコレート

バニラ  
ブルボン

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

Yogurt Germany  
ヨーグルトジャーマニー  
730円 (税込 803円)

カシス  
クリーム

バニラ  
ブルボン



# 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



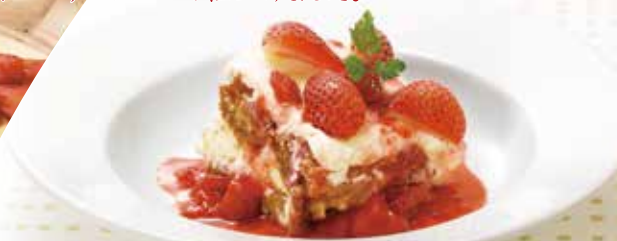
塩キャラメル



〈組み合わせ例〉

# Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、  
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu  
自家製ストロベリーティラミス  
590円 (税込 649円)

Homemade strawberry tiramisu (small)  
自家製ストロベリー  
ティラミス(スモール)  
420円 (税込 462円)

※アルコールが含まれていますので、  
おこさまや運転される方はご注意ください。

# 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。＞  
ドリンクバーはお一人様ごとに  
ご注文ください。



バンホーテンココア使用



お料理やデザートとご一緒に  
ドリンクバーセット

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。

グラス400円 (税込 440円) 平日ランチタイム  
280円 (税込308円)

ドリンクバーのみのご利用

600円 (税込 660円)



※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  
 グリーンスフリー  
 (334ml)  
 390円 (税込429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  
 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



お酒

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

🇮🇹 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)



## Bottle Wine



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)





# Wine List

## White

## Red

### ■ ■ 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 750ml  
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 750ml  
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)



### ■ ■ アルトザーノ バルデホ & ソーヴィニヨン・ブラン

南国系果実とハーブに似た香り。新鮮で心地良いミネラル感のある白ワインです。

● フルボトル 750ml  
1,980円  
(税込 2,178円)



### ■ ■ アルトザーノ テンプラニーリョ

ジャムや熟したカシスなどを想わせる香り。滑らかな口当たりのバランスの良い赤ワインです。

● フルボトル 750ml  
1,980円  
(税込 2,178円)



### ■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ シャルドネ

柑橘や白い花のさわやかな香り。華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

● フルボトル 750ml  
2,480円  
(税込 2,728円)



### ■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く濃いルビー色。芳醇な果実香でしっかりした味わいの赤ワインです。

● フルボトル 750ml  
2,480円  
(税込 2,728円)



※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

リニューアル フィリングがボリュームアップ!



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)

# 紅玉りんご



プチりんごパフェ

## 季節のプチデザートセット

プラス480円(税込528円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは  
プラス330円(税込363円)で季節限定の  
プチりんごパフェに替えられます。

Nov.27.2024

- ・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歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール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。

