

# LUNCH menu



Hospitality Restaurant

## Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**

NIKUVEGE(ニクベジ)を  
オイスターソース、ナンブラーや  
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

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)

Thai style spicy rice plate lunch  
**NIKUVEGE** タイ風スパイシーライスプレートランチ  
スープ付 1,430円(税込1,573円)



やけど  
注意

国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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)

- ・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、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(モッチコ)」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。



Sep.19.2024.換次

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

## Salad Lunch

お替りを  
お持ちします  
※お一人様ごとにご注文ください。



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 lunch  
**食いしんぼうのシェフサラダランチ**  
スープ・パン付 1,030円(税込1,133円)



ランチスープは  
プラス300円(税込330円)で  
オニオングラタンスープに替えられます。



オニオン  
ドレッシング

## Salad Lunch

お替りを  
お持ちします  
※お一人様ごとにご注文ください。



Caesar salad with romaine lettuce and chicken lunch  
**ロメインレタスのチキンシーザーサラダランチ**  
スープ・パン付 1,230円(税込1,353円)



ランチスープは  
プラス300円(税込330円)で  
オニオングラタンスープに替えられます。



シーザー  
ドレッシング

## Pasta Lunch



パスタが新しくなりました

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 lunch  
**ナスと挽き肉のボロネーゼランチ**  
サラダ付 1,100円(税込1,210円)



オニオン  
ドレッシング

## Pasta Lunch



パスタが新しくなりました

チーズとボルチーニの香り、  
ぶなしめじ、舞茸、国産豚のソテー

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms lunch  
**国産豚ときのこのボルチーニクリームソースランチ**  
サラダ付 1,200円(税込1,320円)



オニオン  
ドレッシング

## シーフードの旨みと香り



Assorted fried foods  
-Deep fried scallops, fried prawn  
& crab cream croquette- lunch  
**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ッケ~ランチ  
スープ・ライス付 1,880円(税込2,068円)



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

Lasagna plate lunch  
**NIKUVEGE**  
ラザニアプレートランチ  
スープ付 1,430円(税込1,573円)



やけど  
注意

オニオン  
ドレッシング

# アンガスステーキランチ

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch  
**アンガスサーロインステーキピラフ**  
 ~ガーリック風味~ランチ (ドミグラスソース)

75g  
 スープ付 1,980円 (税込2,178円)  
 150g  
 スープ付 2,980円 (税込3,278円)

75g  
 ※焼成前のグラム数です。  
 ※写真は75gです。

Black Angus sirloin steak on pilaf with garlic flavor lunch  
**アンガスサーロインステーキピラフ**  
 ~ガーリック風味~ランチ (ガーリッククリームソース)

75g  
 スープ付 1,980円 (税込2,178円)  
 150g  
 スープ付 2,980円 (税込3,278円)

75g  
 ※焼成前のグラム数です。  
 ※写真は75gです。

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

75g  
 スープ・パン付 1,780円 (税込1,958円)  
 150g  
 スープ・パン付 2,780円 (税込3,058円)

75g  
 ※焼成前のグラム数です。  
 ※写真は75gです。

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**  
 植物性の代替肉NIKUVEGE (ニクベジ)を使用したメニューです

Thai style spicy rice plate lunch  
**NIKUVEGE**  
 タイ風スパイスライスプレートランチ

スープ付 1,430円 (税込1,573円)

NIKUVEGE (ニクベジ)をオイスターソース、ナンブラーや唐辛子などと炒めて、スパイスなタイ風に仕上げました

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**  
 ニクベジを使ったヴィーガンカレー。油を少なめに使用しています

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice lunch  
**NIKUVEGE**  
 ベジタブルカレー & 雑穀ごはんランチ

サラダ付 1,380円 (税込1,518円)

ベジタブルカレーには、動物性食品と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。一部の野菜は凍り保存しています。

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。

一緒に **グリーンサラダ** (税込110円)

ランチドリンクセット プラス280円 (税込308円)

プチ・ハッピーデザートセット プラス150円 (税込165円)

季節のプチデザートセットプラス480円 (税込528円)

# ロイヤルホストスペシャルランチ

Royal Host Special lunch (served with dish, salad, soup, dessert and drink)

ランチのライスは自家製パンに替えられます。

お替り自由

選ぶプチデザートはプラス330円 (税込363円) で季節のプチデザートに替えられます。

季節のプチデザート

ランチスープはプラス300円 (税込330円) でオニオングラタンスープに替えられます。

Cosmopolitan doria special lunch  
**コスモドリア**

スペシャルランチ 1,450円 (税込1,595円)

ドリンク

選ぶプチデザート

やけど注意

ROYAL omelet rice with hashed beef sauce special lunch  
**ロイヤルオムライス~ハッシュドビーフソース~**

スペシャルランチ 1,500円 (税込1,650円)

やけど注意

Black x Black hamburger steak special lunch  
**190gレギュラー 黒x黒ハンバーグ** 2種よりお選びください

スペシャルランチ 1,900円 (税込2,090円) ※焼成前のグラム数です。

やけど注意

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch  
**ナスと挽き肉のポロネーゼ**

スペシャルランチ 1,520円 (税込1,672円)

北海道産 帆立

やけど注意

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch  
**国産豚ときのこのポルチーニクリームソース**

スペシャルランチ 1,620円 (税込1,782円)

やけど注意

Grilled chicken special lunch  
**あつあつ鉄板チキングリル~バター醤油ソース~**

スペシャルランチ 1,750円 (税込1,925円)

やけど注意

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

スペシャルランチ 1,920円 (税込2,112円)

やけど注意

Assorted grill with hamburger steak, grilled chicken & sausage special lunch  
**トリプルグリル (ドミグラスソース)**

スペシャルランチ 1,850円 (税込2,035円)

やけど注意

Kashmir beef curry special lunch  
**カシミールビーフカレー**

スペシャルランチ 1,800円 (税込1,980円)

やけど注意

黒x黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚

2種よりお選びください

Black x Black hamburger steak lunch  
**190gレギュラー 黒x黒ハンバーグランチ**

スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円) ※焼成前のグラム数です。

# お昼のおすすめ! 洋食ランチ

Japanese western lunch (served with dish, soup and rice)

本日料理・スープ・ライス ランチドリンク付 プラス280円 (税込308円)

930円 (税込1,023円)

※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

ランチのライスは自家製パンに替えられます。

お替り自由

ランチスープはプラス300円 (税込330円) でオニオングラタンスープに替えられます。

お替り自由

水 WED 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

木 THU 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

月 MON Fried chicken with vinegar and tartar sauce lunch  
**チキン南蛮虫甘酢ソースランチ**

火 TUE

金 FRI Grilled chicken with creamy garlic sauce & deep fried horse mackerel lunch  
**チキンのクリーミーガーリックソース&アジフライランチ**

VARIETY LUNCH

国産豚 黒酢 雑穀ごはん

Domestic pork and vegetable with black vinegar sauce & multi grain rice lunch  
**国産豚と彩り野菜の黒酢ソース&雑穀ごはんランチ**

スープ付 1,330円 (税込1,463円)

国産豚 鶏肉

Grilled chicken lunch  
**あつあつ鉄板チキングリル~バター醤油ソース~ランチ**

スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

国産豚 鶏肉

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

スープ・ライス付 1,330円 (税込1,463円)

国産豚 鶏肉

Grilled chicken & Black Angus cut steak lunch  
**チキングリル&アンガスカットステーキランチ**

スープ・ライス付 1,730円 (税込1,903円)

国産豚

Butadon lunch  
**ロイヤルホストの豚丼ランチ**

サラダ・味噌汁・漬物付 1,180円 (税込1,298円)

Winter Special lunch

## 冬のご馳走・スペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク



国産  
紅ずわい蟹

たらば蟹  
※国産ではありません。

国産  
九条ネギ

オニオン  
ドレッシング

ドリンク

選べる  
プチ  
デザート

〈組み合わせ例〉

Kujo green onion and crab spaghetti with shichimi chili pepper special lunch  
**九条ネギと蟹のスパゲティ〜七味唐辛子かけ〜  
スペシャルランチ**  
2,250円 (税込2,475円)



国産  
紅ずわい蟹

たらば蟹  
※国産ではありません。

国産  
九条ネギ

オニオン  
ドレッシング

ドリンク

選べる  
プチ  
デザート

〈組み合わせ例〉

Japanese style crab pilaf special lunch  
**蟹の和風ピラフ スペシャルランチ**  
1,950円 (税込2,145円)



選べるアイス

ほろにが  
カフェゼリー



ちいさなスイートポテト



季節の  
プチデザート



ランチスープは  
プラス300円 (税込330円) で  
オニオングラタンスープに替えられます。

# 季節のプチデザートセット



プチりんごパフェ  
プラス480円(税込528円)

選べるプチデザートは、  
プラス330円(税込363円)で  
プチりんごパフェに  
替えられます。

