

Hospitality Restaurant

Royal Host



店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

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。



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)

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)

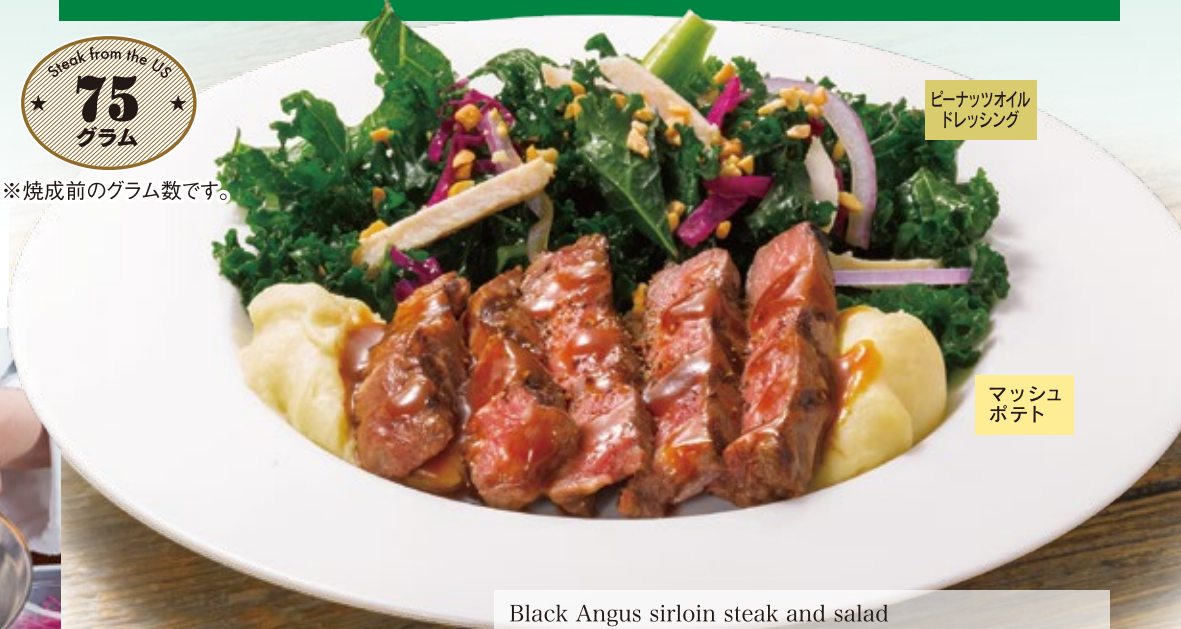
厚切りステーキを少量サイズでお楽しみいただけます

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。



Steak from the US
★ 75 ★
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

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「カリノケール」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、パルー産などを使用しています。



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。

※写真はイメージです。

Beer

ハイボール・サワー・日本酒



KIRIN'S PRIME BREW
KIRIN BEER
一番搾り

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)



Whiskey soda
ハイボール
490円 (税込539円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー
490円 (税込539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)
390円 (税込429円)



キリン
クラシックラガー
(中ビン)
630円 (税込693円)



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)

獺祭



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/ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン、
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。



※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。

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 ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

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。

ココのある
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

やけど
注意

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

やけど
注意

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

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



ドミグラスバターソース

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 & 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)

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)
平日ランチタイム 500円 (税込550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)
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
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)
平日ランチタイム 750円 (税込825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)
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 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)

雑穀ごはん(160g) 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

※焼成前のグラム数です。

厚切り ワンポンド

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

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



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。

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

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)

平日ランチタイム

5,480円 (税込 6,028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)

選べるプチデザート

ドリンク

選べるプチデザート
プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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



🇮🇹 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 ポー・メヌ

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。

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)
平日ランチタイム 500円 (税込 550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)
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
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)
平日ランチタイム 750円 (税込 825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)
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・ハッピー
デザートセット**

プラス 150円 (税込 165円)

ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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。

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

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

小さめのステーキ



Steak from the US
★ **75** ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

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

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

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

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



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・ハッピーデザートセット

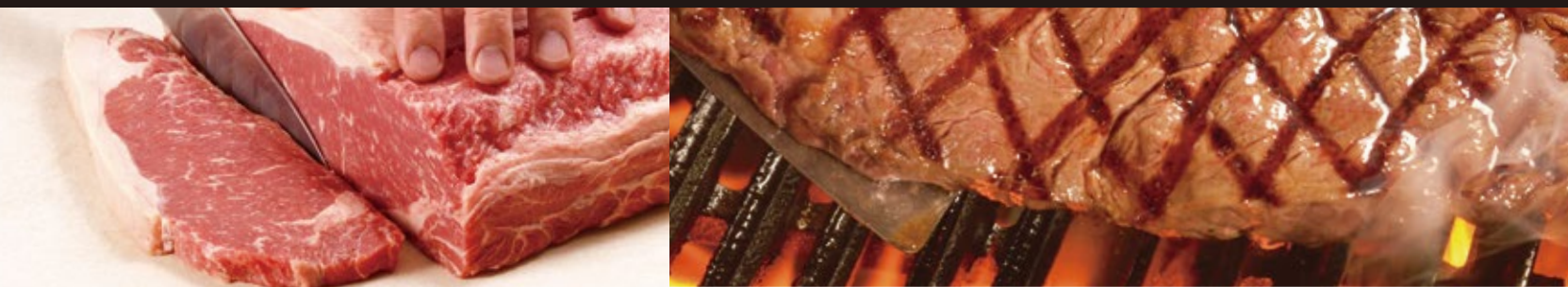
プラス **150円** (税込165円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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

アンガス
ステーキ

グレイビーソース

スパイシー
チキン

オニオングラタンスープと
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)

平日ランチタイム

4,280円 (税込4,708円)

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



《組み合わせ例》

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。

マッシュ
ポテト

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)

グレイビーソース



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 ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル
～バター醤油ソース～

スペシャルセット ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



**選べる
プチデザート**

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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

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)

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)
平日ランチタイム 500円 (税込 550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)
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
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)
平日ランチタイム 750円 (税込 825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)
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)



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



選べる
プチ
デザート

冷製

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

北海道産
帆立

国産真鯛

やけど
注意

〈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 ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク

選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

選べるアイス



バニラ
フルボン



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



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～

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)
平日ランチタイム 500円 (税込 550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)
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
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)
平日ランチタイム 750円 (税込 825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)
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)

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



オニオン
ドレッシング

冷製

選べる
プチ
デザート

やけど
注意

〈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**

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



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



アイオリックリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

French fries with garlic mayonnaise sauce
フライドポテト〜アイオリックリームソース付〜

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)



アイオリックリームソース
(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

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)
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・ハッピー
デザートセット

プラス150円(税込165円)



ちいさな
スイートポテト

ほろにが
カフェゼリー

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



選べる
プチ
デザート

冷製

オニオン
ドレッシング

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

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

選べるアイス



バニラ
フルボン



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



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
ご一緒に

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

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)
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・ハッピー デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



ちいさな
スイーツポテト
ほろにが
カフェゼリー

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

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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



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。



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)
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・ハッピー デザートセット

プラス 150円 (税込 165円)



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)

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)

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・ハッピー デザートセット

プラス150円 (税込165円)



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セット
プラス480円 (税込528円)

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 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。

- NIKUVEGE
ヴィーガンカレーソース
ミニトマト*
レッドキャベツマリネ
ナス*
パプリカ*
ブロッコリー
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。

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)



冷製

〈組み合わせ例〉



やけど
注意

オマール海老のクリームスープ

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)



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

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

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)



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

オマール海老のクリームスープ

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

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)



Sweet Strawberry

1st season



Strawberry and pudding à la mode parfait
苺のプリン・ア・ラ・モードパフェ
 1,580円 (税込 1,738円)

まるやかなプリンに塩キャラメルアイスとほんのり甘ずっぱいベリームースを合わせた、苺とプリンを存分に楽しめる贅沢なプリン・ア・ラ・モードパフェ。



Strawberry & cocoa sponge cake parfait
苺のふんわりショートケーキ仕立て
 1,280円 (税込 1,408円)

ふんわり柔らかなココアスポンジをホイップクリームで包み、苺のソルベ、ベリームースを重ねたグラスで楽しむショートケーキ。表面のパールチョコと苺パウダーがかわいらしさを添えています。



Strawberry brulee parfait
苺のブリュレパフェ
 1,280円 (税込 1,408円)

カリッと香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレに甘ずっぱい苺の味わいとピーカンナッツのアクセント。様々な素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。



Strawberry milk smoothie
苺みるくのスムージー
 880円 (税込 968円)

苺みるくのスムージーにベリームースを合わせ、苺のソルベと苺、ホイップクリームを添えました。混ぜるほどに苺やベリーの味わいが豊かになる美味しさをご堪能ください。



Pancake with strawberry and melting vanilla ice cream
とろけるバニラアイスクリームの苺パンケーキ
 1,580円 (税込 1,738円)

ちいさめパンケーキの上にベリームース、バニラアイスクリームをのせ、苺を飾りました。フレッシュな苺入りの温かいストロベリーソースをかけてどうぞ。



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



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

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)

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

Sweet Strawberry 1st season



プチストロベリーパフェ

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
プチストロベリーパフェに替えられます。

Jan.15.2025

- ・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。

