

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)



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。



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。



Pasta Lunch
De Cecco
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)



Pasta Lunch
De Cecco
パスタが新しくなりました
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 lunch
国産豚ときのこのポ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)



シーフードの旨みと香り

北海道産
帆立

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)

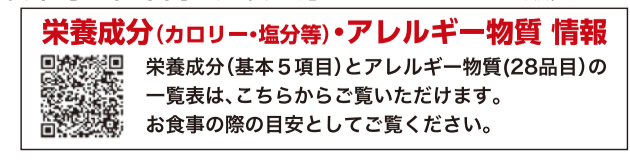


PLANT based MEAT
NIKUVEGE

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

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)

- ・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。



Sep.19.2024.換次

Hospitality Restaurant
Royal Host

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。一部の野菜は凍結しています。

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** 100円 (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

選べるプチデザートは 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。

ほろにがカプチーノ、ちいさなスイートポテト、選べるアイス

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

選べるプチデザート

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)

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)

北海道産帆立

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)

辛口

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)

本日の料理・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 黒酢 雑穀ごはん

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)

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 黒酢 雑穀ごはん

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 豚丼ランチ たれとからんで旨みたっぷり

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。

選べるアイス ほろにが
カプチーノ 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



プチストロベリーパフェ

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
プチストロベリーパフェに
替えられます。

