

# LUNCH menu



## Hospitality Restaurant Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



※サラダのオニオンドレッシングには玉ねぎ、にんにく、アルコールを使用しています。



オニオンドレッシング  
ニクベジを使った  
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。

### 植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ)

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 **1,480円 (税込1,628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。一部の野菜は揚げ調理をしています。



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  
**580円 (税込638円)**



#### 主要食材原産地情報

主要食材の原産地情報は、こちらからご覧いただけます。  
天候や販売状況により産地が変更となる場合があります。詳しくは係りの者にお尋ねください。

- ・当店のお米は、国産を使用しております。
- ・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。
- ・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。
- ・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。



「mottECO(モットエコ)」とは、「飲食店で残した料理を持ち帰る」ことを指します。残した料理を持ち帰りたい方はご相談ください。  
※容器代として、30円(税込33円)頂戴いたします。

#### 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。



## Salad Lunch

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。



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 **1,130円 (税込1,243円)**

## Pasta Lunch



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 **1,180円 (税込1,298円)**

## Chicken Grill Lunch



Grilled chicken lunch  
あつあつ鉄板チキングリルランチ バター醤油ソース  
スープ・ライス付 **1,330円 (税込1,463円)**

# 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 **ガーリッククリームソース**

**75g** ※焼成前のグラム数です。 ※写真は75gです。  
スープ付 **2,130円** (税込 2,343円) **やけど注意**

**150g**  
スープ付 **3,230円** (税込 3,553円)

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 **フライドオニオン&ドミグラスバターソース**

**75g** ※焼成前のグラム数です。 ※写真は75gです。  
スープ付 **2,130円** (税込 2,343円) **やけど注意**

**150g**  
スープ付 **3,230円** (税込 3,553円)

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 **ピナップオイルドレッシング**

**75g** ※焼成前のグラム数です。 ※写真は75gです。  
スープ・パン付 **1,930円** (税込 2,123円)

**150g**  
スープ・パン付 **3,030円** (税込 3,333円)

マッシュポテト **グレイビーソース**

**黒×黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚**

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

**190g** ※焼成前のグラム数です。  
2種よりお選びください

Black × Black hamburger steak lunch  
**黒×黒ハンバーグランチ**

スープ・ライス付 **1,530円** (税込1,683円)

やけど注意

**豪州産ビーフ100% HAMBURGER STEAK**

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

スープ・ライス付 **1,130円** (税込1,243円)

Single product 350 yen (tax 385 yen) or more, please order the set you prefer.

**一緒にグリーンサラダ** Green salad **プラス120円** (税込132円)

**ランチドリンクセット** プラス **300円** (税込330円)

**プチ・ハッピーデザートセット** プラス **180円** (税込198円)  
ほろにがカフェゼリー **ちいさなスイーツポテト** **選べるアイス**

季節のプチデザートセット **プラス 500円** (税込 550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)  
メイン料理・グリーンサラダ・スープ・デザート・ドリンク付

選べるプチデザートは **プラス320円** (税込**352円**) で **季節のプチデザート** に替えられます。

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 1,530円** (税込1,683円)

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 1,630円** (税込1,793円)

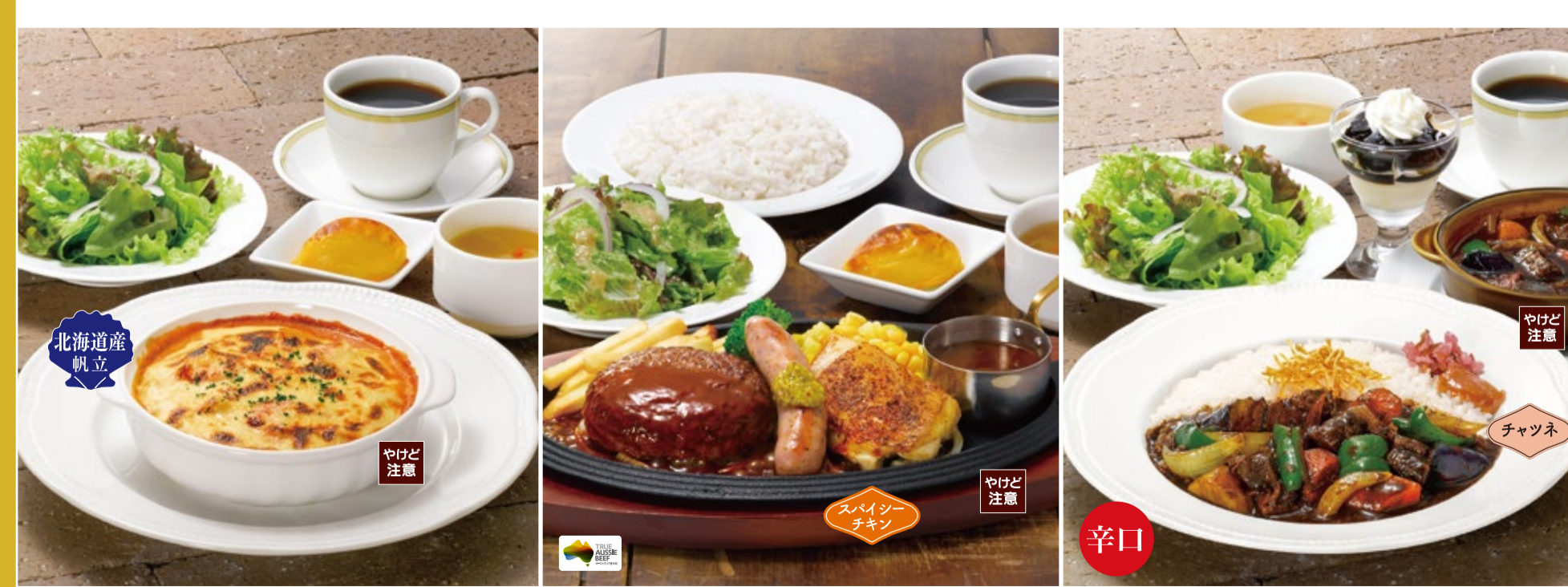
Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch **ナスと挽き肉のボロネーゼ** **スペシャルランチ 1,630円** (税込1,793円)



Black × Black hamburger steak special lunch **黒×黒ハンバーグ** **ブラウンバターソース** **スペシャルランチ 2,030円** (税込2,233円)

Black × Black hamburger steak special lunch **黒×黒ハンバーグ** **ガーリッククリームソース** **スペシャルランチ 2,030円** (税込2,233円)

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 1,830円** (税込2,013円)



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 2,030円** (税込2,233円)

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 1,930円** (税込2,123円)

Kashmir beef curry special lunch **カシミールビーフカレー** **スペシャルランチ 1,930円** (税込2,123円)

# 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

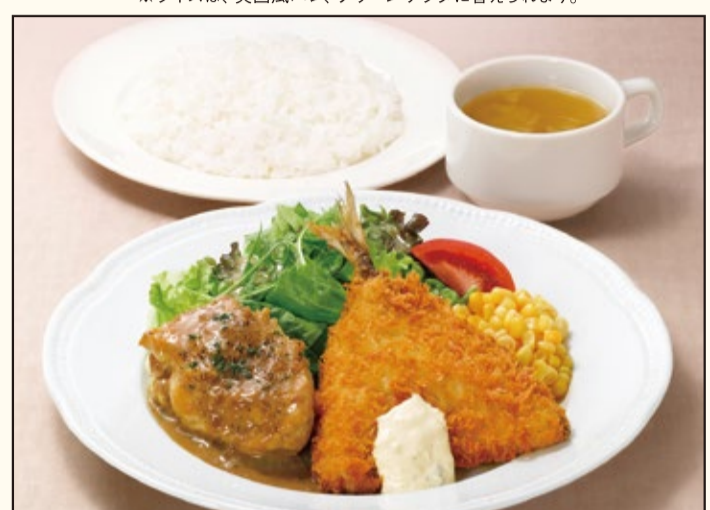
**980円** (税込**1,078円**)

ランチドリンク付 **プラス300円** (税込**330円**)

※「洋食ランチ」は数に限りがございます。ご了承ください。

**ライス大盛無料** **ライス少なめ承ります**

※ライスは、英国風パン、グリーンサラダに替えられます。



**月火** 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**



**水木金** Fried chicken with orange sauce lunch  
**チキン唐揚げ オレンジソースランチ**

# CURRY

**NIKUVEGE**

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。

ニクベジを併せたビーフカレーソースを主眼としたカレーを使用しています。

※サラダのドレッシングにはまねごま油、たまごアレルギー不使用です。

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  
サラダ付 **1,480円** (税込1,628円)



Kashmir beef curry lunch  
**カシミールビーフカレーランチ**  
サラダ付 **1,480円** (税込1,628円)



# Good JAPAN

帆立  
サクラマス  
いくら  
きたあかり

## 北海道の恵みスペシャルランチ シェフのおすすめランチ

オニオン  
ドレッシング

北海道産  
サクラマス

北海道産  
いくら

北海道産  
帆立

選べる  
プチ  
デザート

ドリンク

〈組み合わせ例〉

Cream spaghetti with scallop and cherry salmon special lunch  
**帆立とサクラマスのクリームスパゲティ スペシャルランチ**  
**グリーンサラダ・ランチスープ・選べるプチデザート・ドリンク付**  
 2,430円 (税込2,673円)

オニオン  
ドレッシング

北海道産  
サクラマス

北海道産  
帆立

北海道産  
きたあかり

選べる  
プチ  
デザート

ドリンク

やけど  
注意

〈組み合わせ例〉

Small macaroni gratin with scallop and cherry salmon Chef's recommended lunch  
**帆立とサクラマスのちいさなマカロニグラタン シェフのおすすめランチ**  
**コーンのポタージュ・サラダ、ジュレ&フラン仕立て・英国風パン・選べるプチデザート・ドリンク付**  
 2,050円 (税込2,255円)

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

選べるプチデザートは  
プラス320円 (税込352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セット



## プチストロベリーパフェ

プラス500円(税込550円)

選べるプチデザートは、  
プラス320円(税込352円)で  
プチストロベリーパフェに  
替えられます。

