

# LUNCH menu



## Hospitality Restaurant Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**

※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 **1,430円** (税込1,573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。



### 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  
**530円** (税込583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、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。



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。



Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

Feb.13.2025.朝沢

## 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。

コーンドレッシング  
オニオンドレッシングはコーンドレッシングに替えられます。

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 **1,080円** (税込1,188円)

## Pasta Lunch

De Cecco  
野菜の食感とポロネーゼソースの  
コクがスパゲティとよく合います。

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese lunch  
ナスと挽き肉のポロネーゼランチ  
サラダ付 **1,130円** (税込1,243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 **1,280円** (税込1,408円)

## 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。

コーンドレッシング  
オニオンドレッシングはコーンドレッシングに替えられます。

Grilled chicken salad lunch  
グリルチキンサラダランチ  
スープ・パン付 **1,480円** (税込1,628円)

## Pasta Lunch

De Cecco  
チーズとボルチーニの香り、  
ふなしめじ、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 **1,230円** (税込1,353円)

## 国産豚 豚丼ランチ

甘辛のタレが  
ごはんによく合います

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)



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。



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。



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。



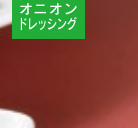
ランチスープは  
プラス300円(税込330円)で  
オニオングラタンスープに替えられます。



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。



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。



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。



# 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  
 スープ付 2,080円(税込2,288円)  
 150g  
 スープ付 3,180円(税込3,498円)

75g  
 スープ付 2,080円(税込2,288円)  
 150g  
 スープ付 3,180円(税込3,498円)

※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  
**フライドオニオン&ドミグラスソース**

75g  
 スープ付 2,080円(税込2,288円)  
 150g  
 スープ付 3,180円(税込3,498円)

75g  
 スープ付 2,080円(税込2,288円)  
 150g  
 スープ付 3,180円(税込3,498円)

※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**  
**ピナファイロドレッシング**

75g  
 スープ・パン付 1,880円(税込2,068円)  
 150g  
 スープ・パン付 2,980円(税込3,278円)

75g  
 スープ・パン付 1,880円(税込2,068円)  
 150g  
 スープ・パン付 2,980円(税込3,278円)

※焼成前のグラム数です。  
 ※写真は75gです。

**黒×黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚**

Garlic cream sauce  
 ガーリック味の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。  
 ※写真は75g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 1,480円(税込1,628円)

**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 1,080円(税込1,188円)

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

スープ・ライス付 1,380円(税込1,518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**

**メイン料理・グリーンサラダ・スープ・デザート・ドリンク付**

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**

ランチのスープはプラス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**

ランチのスープはプラス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 1,480円(税込1,628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 1,580円(税込1,738円)

Black × Black hamburger steak special lunch  
**黒×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 1,980円(税込2,178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 1,580円(税込1,738円)

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

スペシャルランチ 1,680円(税込1,848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 1,780円(税込1,958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 1,980円(税込2,178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 1,880円(税込2,068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 1,880円(税込2,068円)

# お昼のおすすめ! 洋食ランチ

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

**本日の料理・スープ・ライス** **ランチドリンク付**  
**930円(税込1,023円)**

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**

ランチのスープはプラス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。

ランチのスープはプラス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**

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

金曜 土曜 **Grilled domestic pork with special yakiniku sauce & spring rolls lunch**  
**国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ**

**PORK**

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 1,380円(税込1,518円)

Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch  
**国産豚ボークロスステーキランチ** **ジンジャーバターソース**

スープ・ライス付 1,380円(税込1,518円)

**CURRY**

PLANT based MEAT **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。

ベジタブルカレー **ベジタブルカレー&雑穀ごはん**

サラダ付 1,430円(税込1,573円)

辛口

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 1,430円(税込1,573円)

単品350円(税込385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 **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)**

選ぶアイス **プラス500円(税込550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**  
 2,380円 (税込2,618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**  
 1,980円 (税込2,178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。





ランチ  
タイム  
限定



Gapao style chicken stir fry & jasmine rice lunch

チキンのガパオ風炒め&ジャスミンライスランチ

スープ付 1,380円 (税込 1,518円)

Mar.2025

ランチ  
タイム  
限定



Chicken green curry & jasmine rice lunch

チキンのグリーンカレー&ジャスミンライスランチ

サラダ付 1,580円 (税込 1,738円)

Mar.2025