

Hospitality Restaurant

Royal Host



自家製パンは、お食事セットでもお楽しみいただけます

自家製パン

☑ お店で ☑ 粉から ☑ 手作り

お好みで
オリーブオイルを
つけて
お召し上がり
ください



お替りを
お持ちします

※お一人様ごとにご注文ください。



Homemade bread

自家製パン お替り自由

300円 (税込330円)



Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス



クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu

自家製ストロベリー
ティラミス

620円 (税込682円)



Homemade strawberry tiramisu (small)

自家製ストロベリー
ティラミス (スモール)

450円 (税込495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。

プチデザートセット

プラス180円 (税込198円)

プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス500円 (税込550円)

※アルコールが含まれておりますので、おこさまや運転される方はご注意ください。

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

2,880円 (税込3,168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

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

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

1,780円 (税込1,958円)



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。

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、ペルー産などを使用しています。



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 =

やけど
注意

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)



やけど
注意

Lobster cream soup

オマール海老のクリームスープ
~BISQUE~

630円(税込693円)



Cream of corn soup

コーンのポタージュ

480円(税込528円)

SALAD



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

980円(税込1,078円)



スパイシー
チキン

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。

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。

オニオン
ドレッシング

Grilled chicken salad

グリルチキンサラダ

1,380円(税込1,518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)

ロイヤルの味を食卓に

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。

コーンドレッシング

すりつぶしたコーンの甘みが活かした
ドレッシングです。



※売店商品のドレッシングは一部
お取り扱いのない店舗がございます。

自由に組み合わせて楽しいお食事を

APPETIZER SIDEDISH

Black Angus sirloin steak and salad

150gアンガスサーロインステーキサラダ

2,880円 (税込 3,168円)

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

グレイビーソース

ピーナッツオイル
ドレッシング

Steak from the US
★ 75 グラム ★

※焼成前のグラム数です。

Black Angus sirloin steak and salad

75gアンガスサーロインステーキサラダ

1,780円 (税込 1,958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

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)

Fried chicken & onion rings

フライドチキン&オニオンリング

1,280円 (税込 1,408円)

Small beef stew

ちいさなビーフシチュー

880円 (税込 968円)

やけど
注意

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~

480円 (税込 528円)



Grilled coarse-ground sausages

粗挽きソーセージのグリル

680円 (税込 748円)

やけど
注意



Fried chicken

フライドチキン

630円 (税込 693円)

CHEESE & PEPPER

アイオリクリームソース
(ガーリックマヨネーズ)



French fries with black pepper & cheese

ぴり辛 黒胡椒&チーズのフライドポテト

680円 (税込 748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

※写真は2本です。

2本 1,740円 (税込 1,914円) 1本 880円 (税込 968円)

Bistro FOOD & WINE

お料理におすすめワインを組み合わせ。ペアリング!



ピーナッツオイル
ドレッシング

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)



オマール海老のグリル 2本 1,740円 (税込1,914円)

フレッシュな果実と
いきいきとした酸のバランス



ボルドー ボー・メヌ ブラン
自フルボトル
1,980円 (税込2,178円)

清々しい酸味と柑橘系の
爽やかな味わい



フレッシュ
アンジュエール ブリュット
スパークリングワイン
 HALFボトル (375ml)
※グラス約3杯分
1,180円 (税込1,298円)



〈組み合わせ例〉

ハムとチキンのクラブハウスサンド 1,180円 (税込1,298円)



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。

〈組み合わせ例〉



スパイシー
チキン

オニオン
ドレッシング

グリルチキンサラダ 1,380円 (税込1,518円)

さわやかでカジュアルな
テイストがグリルチキンに
おすすめ



Good JAPAN

フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。

しなやかなタンニンの心地よさと、華やかな香り

〈組み合わせ例〉



ボルドー ボー・メヌ ルージュ

赤 フルボトル

1,980円 (税込2,178円)

ビーフシチューオムライス 1,880円 (税込2,068円)

〈組み合わせ例〉

コクのあるクリームソースの Pasta に、豊かな果実味の、軽やかでバランスのとれたイタリア産赤ワイン



ロイヤルホフの



Good JAPAN

フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。

国産豚ときのこのボルチーニクリームソース 1,180円 (税込1,298円)

〈組み合わせ例〉

デキャンタでお気軽に



Good JAPAN

フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。

赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込1,628円)



Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

やけど
注意

やけど
注意



Steak from the US
★ 300 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

300g厚切りアンガスサーロインステーキ 4,580円 (税込5,038円)

※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。

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 自家製パン付

2,690円 (税込2,959円)

平日ランチタイム

2,630円 (税込2,893円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
自家製パン(又はライス)
選べるプチデザート
ドリンク



190g

※焼成前のグラム数です。

2種のハンバーグよりお選びください

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。

コクのある
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

1,380円 (税込1,518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

1,380円 (税込1,518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

ドミグラスバターソース

170g
ハンバーグ

※焼成前のグラム数です。



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

3,380円 (税込3,718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
1,680円 (税込1,848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
1,780円 (税込1,958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
980円 (税込1,078円)

お食事セット 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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク

プラス610円 (税込671円)
平日ランチタイム 550円 (税込605円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク

プラス860円 (税込946円)
平日ランチタイム 800円 (税込880円)

オニオングラタンセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク

プラス910円 (税込1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込935円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
- ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク

プラス1,310円 (税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)

サイドオーダー

- ライス 300円 (税込330円)
- ライス(大) 320円 (税込352円)
- 雑穀ごはん(160g) 300円 (税込330円)
- 自家製パン 300円 (税込330円)



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



Steak from the US
★ 300 ★
グラム

厚切り

※焼成前のグラム数です。

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

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

4,580円 (税込 5,038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



厚切り

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

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

2,780円 (税込 3,058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。

お食事セット

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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 610円 (税込 671円)
平日ランチタイム 550円 (税込 605円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 860円 (税込 946円)
平日ランチタイム 800円 (税込 880円)

オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 910円 (税込 1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込 935円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
- ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,310円 (税込 1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込 1,375円)

ドリンクセット

プラス 420円 (税込 462円)
平日ランチタイム 300円 (税込 330円)



プチデザートセット

プラス 180円 (税込 198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルミコールドケースに入っていますので、
おこさまや運搬される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込 550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
高温でビーフの旨みを逃さず焼き上げます



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 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 自家製パン付

5,890円(税込6,479円)

平日ランチタイム

5,830円(税込6,413円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



Steak from the US
300
グラム

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスバターソース

3種のソースよりお選びください

選べる
プチ
デザート

冷製

やけど
注意

やけど
注意

食べ応えも、肉の旨みも厚切りならではの美味しさ

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

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**



やけど
注意

Black Angus sirloin steak

厚切りワンポンドステーキ

5,980円(税込6,578円)



Good JAPAN

フェア開催中

白赤

こちらのワインは販売を
休止しております。

430円(税込473円)



白赤 **デキャンタ**
(グラスワイン約4杯分)

1,480円(税込1,628円)



ボルドー ボー・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

1,980円(税込2,178円)



※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。

ステーキピラフ バター、だし醤油、ガーリックの風味

BLACK ANGUS STEAK PILAF



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 Onion &
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～

3,180円(税込3,498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 Onion &
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～

2,080円(税込2,288円)



やけど
注意

お食事セット 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。

スープセット

- コーンのポタージュ
- 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

- オニオングラタンスープ
- 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

- サラダ、ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- プチデザート
- ドリンク

プラス **1,210円** (税込 **1,331円**)
平日ランチタイム **1,150円** (税込 **1,265円**)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込 **462円**)
平日ランチタイム
300円 (税込 **330円**)

プチデザートセット

プラス
180円 (税込 **198円**)
プチストロベリーティラミス※

※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス **500円** (税込 **550円**)

ギャザリング・プラッター お食事に、シェアして前菜に

Meat & Green Gathering Platter

おすすめ
料理を
全部のせ!

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

3,780円 (税込4,158円)

お肉とケールサラダと赤ワイン

🇫🇷 ボルドー ポー・メニュー ルージュ

赤 フルボトル1,980円 (税込2,178円)

ごゆっくりお楽しみください

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



やけど
注意

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)

Gathering platter ~Steak, spicy chicken and grilled shrimp~
ギャザリング・プラッター

3,780円 (税込4,158円)

※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。

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 自家製パン付

2,590円(税込2,849円)

平日ランチタイム

2,530円(税込2,783円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



オニオン
ドレッシング

冷製

国産豚
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。

選べる
プチ
デザート

やけど
注意

〈組み合わせ例〉

Grilled chicken

あっあっ鉄板チキングリル

バター醤油ソース

スペシャルセット 自家製パン付

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

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



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

やけど
注意

スペイン
チキン

選べる
プチデザート



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

プチストロベリー
ティラミス*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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〉

ケールやパプリカなどの
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

1,280円 (税込1,408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

1,380円 (税込1,518円)

CHICKEN



やけど
注意

スパイシー
チキン

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)

お食事セット 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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 610円 (税込671円)
平日ランチタイム 550円 (税込605円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 860円 (税込946円)
平日ランチタイム 800円 (税込880円)

オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス 910円 (税込1,001円)
平日ランチタイム 850円 (税込935円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ
- ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,310円 (税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)

ドリンクセット

プラス 420円 (税込462円)
平日ランチタイム 300円 (税込330円)



プチデザートセット

プラス 180円 (税込198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこまごまや運転される方はご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込550円)

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

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 自家製パン付

3,190円 (税込3,509円)

平日ランチタイム

3,130円 (税込3,443円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

自家製パン(又はライス)

選べるプチデザート

ドリンク



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



プチストロベリー
ティラミス*

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

カナダ東海岸からオマール海老



※写真は2本です。

LOBSTER

オマール海老の食べ方

金串を持ち、殻を押さえながら
外すと、綺麗に取り出せます。
お好みでレモンを絞って
お召し上がりください。



Grilled homard lobsters
オマール海老のグリル

2本 1,740円 (税込1,914円)

1本 880円 (税込968円)

Mini bottle Wine



カッセル・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)

シャルドネ

白 880円 (税込968円)

カッセル・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニオン

赤 880円 (税込968円)

Sparkling Wine



フレッシュ アンジュール 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

1,180円 (税込1,298円)



※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。

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

国産真鯛

真鯛と

北海道産
帆立

北海道オホーツク海産帆立

ごはんにあ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～

1,880円 (税込2,068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 oysters, prawn and crab cream croquette-
ミックスフライ
～牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずわい蟹のクリームコロケ～

1,780円 (税込1,958円)



お食事セット

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。

自家製パン(又はライス)セット

- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス610円(税込671円)
平日ランチタイム 550円(税込605円)

スープ・自家製パンセット

- コーンのポタージュ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス860円(税込946円)
平日ランチタイム 800円(税込880円)

オニオングラタンスープセット 自家製パン付

- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンク



プラス910円(税込1,001円)
平日ランチタイム 850円(税込935円)

スペシャルセット 自家製パン付

- サラダ ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- 自家製パン(又はライス)
- プチデザート
- ドリンク



プラス1,310円(税込1,441円)
平日ランチタイム 1,250円(税込1,375円)

ドリンクセット

プラス420円(税込462円)
平日ランチタイム 300円(税込330円)



プチデザートセット

プラス180円(税込198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご注意ください。
季節のプチデザートセット
プラス500円(税込550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〉

Omelet rice with beef stew
ビーフシチュー
オムライス
スペシャルセット

3,090円 (税込3,399円)

平日ランチタイム
3,030円 (税込3,333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



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



Omelet rice with beef stew
ビーフシチューオムライス
1,880円 (税込2,068円)

🇮🇹 ロイヤルホストのハウスワイン



Good JAPAN

フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。

430円 (税込473円)



🇫🇷 フランスボルドーよりドゥルト社のワイン

ボルドー ボー・メヌ

🍷 白 フルボトル 1,980円 (税込2,178円)

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

🍷 赤 フルボトル 1,980円 (税込2,178円)

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



※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。

-17- ◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

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 **ドミグラスソース**
 with 天然海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロケ
 1,880円 (税込2,068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

1,080円 (税込1,188円)



ロイヤルホストの

イ
白
1,



Good JAPAN

フェア開催中

こちらのワインは販売を
休止しております。



オニオン
ドレッシング

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。

アボカド、海老、チキン、
ベーコン、ポテト&きのこ
楽しさいっぱい!

Chef's salad for foodies

食いしんぼうのシェフサラダ

980円 (税込1,078円)



お食事セット

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。

スープセット

- コーンのポタージュ
- 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

- オニオングラタンスープ
- 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

- サラダ、ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,210円 (税込1,331円)
平日ランチタイム 1,150円 (税込1,265円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込462円)
平日ランチタイム
300円 (税込330円)



プチデザートセット

プラス
180円 (税込198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込550円)

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

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

2,690円 (税込2,959円)

平日ランチタイム

2,630円 (税込2,893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

冷製

オニオン
ドレッシング

北海道産
帆立

やけど
注意

やけど
注意

CURRY

昭和40年代誕生

ビーフジャワカレー



チャツネ

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



やけど
注意

チャツネ

辛口

Kashmir beef curry

カシミールビーフカレー

1,380円 (税込1,518円)

お食事セット 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。

スープセット

- コーンのポタージュ
- 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

- オニオングラタンスープ
- 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

- サラダ、ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,210円 (税込1,331円)
平日ランチタイム 1,150円 (税込1,265円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込462円)
平日ランチタイム
300円 (税込330円)



プチデザートセット

プラス
180円 (税込198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込550円)



濃厚な海老の香りと旨みがつまった
アメリケーヌ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doriaです。



やけど
注意



Seafood doria with shrimp and scallop
海老と帆立のシーフードdoria

1,480円 (税込 1,628円)

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いdoriaにツイストレモンをのせて



やけど
注意

ロイヤル伝統の味

コスモdoria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
doriaという意味でつけられました。

Cosmopolitan doria

コスモdoria

980円 (税込 1,078円)

植物性の代替肉 NIKUVEGE (ニクベジ) を使用したメニューです

VEGETABLE CURRY

雑穀ごはん
(キヌア、チアシード etc.入り)
彩り野菜ときのこと



PLANT based MEAT

NIKUVEGE

※NIKUVEGE はお肉のような食感の植物性食品です。
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

1,380円 (税込 1,518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。

KALE SALAD SET お好きな料理をケールサラダセットで

ケールサラダ、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

ケールサラダ・デザートセット

2,180円 (税込2,398円)

平日ランチタイム

2,120円 (税込2,332円)

ケールサラダ

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

ケールサラダ・デザートセット

2,080円 (税込2,288円)

平日ランチタイム

2,020円 (税込2,222円)

ケールサラダ

選べるプチデザート

ドリンク



選べる
プチデザート



ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



プチストロベリー
ティラミス*

選べるアイス

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。 ※アルコールが含まれていますので、おこさまや運転される方はご遠慮ください。

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

1,080円 (税込 1,188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

1,180円 (税込 1,298円)

Wine

🇮🇹 ロイヤルホストのハウスワイン



Good JAPAN

フェア開催中

🍷 白赤 グラ

こちらのワインは販売を
休止しております。

430円 (税込 462円)

🍷 白赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込 1,628円)

🇫🇷 ボルドー ボー・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

1,980円 (税込 2,178円)



※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。

お食事セット 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。

ケールサラダ・デザートセット

- ケールサラダ
- 選べるプチデザート
- ドリンク



プラス 1,000円 (税込 1,100円)

平日ランチタイム 940円 (税込 1,034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 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

- サラダ、ジュレ&フラン仕立て
- オニオングラタンスープ
- プチデザート
- ドリンク



プラス 1,210円 (税込 1,331円)

平日ランチタイム 1,150円 (税込 1,265円)

ドリンクセット

プラス
420円 (税込 462円)
平日ランチタイム
300円 (税込 330円)



プチデザートセット

プラス
180円 (税込 198円)
プチストロベリーティラミス※



※アルコールが含まれていますので、
おこさまや運転される方は
ご注意ください。

季節のプチデザートセット
プラス 500円 (税込 550円)

BRUNCH SET

Chef's salad for foodies brunch set

食いしんぼうのシェフサラダ 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

1,710円(税込1,881円)

オマール海老のクリームスープ付

1,810円(税込1,991円)

+

ドリンク付

プラス420円(税込462円)
平日ランチタイム 300円(税込330円)

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。

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

オニオン
ドレッシング

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

3,610円(税込3,971円)

オマール海老のクリームスープ付

3,710円(税込4,081円)

+

ドリンク付

プラス420円(税込462円)
平日ランチタイム 300円(税込330円)

ピーナッツオイル
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

マッシュ
ポテト

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

2,510円(税込2,761円)

オマール海老のクリームスープ付

2,610円(税込2,871円)

+

ドリンク付

プラス420円(税込462円)
平日ランチタイム 300円(税込330円)

ピーナッツオイル
ドレッシング

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

マッシュ
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

PANCAKE BRUNCH

Pancake brunch set

パンケーキのランチセット
～ケールサラダ、選べるスープ付～

ピーナッツオイル
ドレッシング

オニオングラタンスープ付

1,550円 (税込 1,705円)

オマール海老のクリームスープ付

1,650円 (税込 1,815円)

+

ドリンク付

プラス 420円 (税込 462円)

平日ランチタイム 300円 (税込 330円)



オニオングラタンスープ

やけど
注意

〈組み合わせ例〉

PANCAKE

きめが細かく黄金色の焼き上がり
コックが丁寧に
1枚ずつ焼き上げます



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



Pancake
パンケーキ

530円 (税込 583円)



French toast
フレンチトースト

680円 (税込 748円)

フィリングのバランスと
食べやすさにこだわって
リニューアル!

SANDWICH

ハム ベーコン チキン

トマト ロメインレタス



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。

ドリンクセット

プラス
420円 (税込 462円)

平日ランチタイム
300円 (税込 330円)



Sweet Strawberry

2nd season

Pistachio



Strawberry and pistachio millefeuille parfait

苺とピスタチオの ミルフィーユパフェ

1,580円 (税込 1,738円)

サクサクと香ばしいパイ、カスタード、苺とホイップクリームが層になったミルフィーユ仕立てのパフェ。ピスタチオアイスクリームと苺、ピスタチオと一緒にご堪能ください。



Strawberry, pistachio and cocoa sponge cake parfait

苺とピスタチオのケーキ仕立て

1,280円 (税込 1,408円)

甘ずっぱいストロベリーソースと苺のソルベ、カスタード、ココアスポンジをピスタチオクリームとホイップクリームでショートケーキ仕立てにし、苺とピスタチオアイスクリーム、ピスタチオを飾りました。



Strawberry and pistachio brulee parfait

苺とピスタチオのブリュレパフェ

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リームブリュレに甘ずっぱい苺とピスタチオアイスクリーム、塩キャラメルアイス、**ビーカンナッツ**がアクセント。様々な素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。



Strawberry and yogurt smoothie

苺とヨーグルトのスムージー

880円 (税込 968円)

ストロベリーソース、カシスクリームが入ったスムージーとヨーグルト、苺のソルベ、ホイップクリームをよく混ぜて、爽やかな味わいと苺の酸味、ピスタチオとパールチョコの食感をお楽しみください。



Spring pancakes with strawberry and pistachio

苺とピスタチオの春色パンケーキ

1,580円 (税込 1,738円)

ちいさめのパンケーキにピスタチオクリーム、マスカルポーネ、苺のソルベをのせ、苺とピスタチオを飾りました。フレッシュの苺が入った温かいストロベリーソースをかけてどうぞ。



Brulee



Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
 780円 (税込 858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
 730円 (税込 803円)

Hot Fudge Sundae Yogurt Germany



ホット
 ファッジソース

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
 980円 (税込 1,078円)

ベルギー
 チョコレート
 バニラ
 ブルボン

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
 780円 (税込 858円)

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

Double choice

Double scoops ice cream
ダブルチョイスアイス
 430円 (税込 473円)

お好きなアイスを2つお選びください。



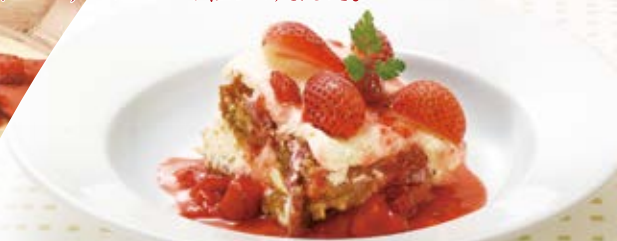
バニラブルボン ベルギーチョコレート カシスクリーム 塩キャラメル



〈組み合わせ例〉

Strawberry Tiramisu お店で手仕込み ティラミス

クリーミーに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
 ストロベリーソースで仕上げました。



Homemade strawberry tiramisu
自家製ストロベリーティラミス
 620円 (税込 682円)

Homemade strawberry tiramisu (small)
**自家製ストロベリー
 ティラミス(スモール)**
 450円 (税込 495円)

※アルコールが含まれていますので、
 おこさまや運転される方はご注意ください。

DRINK BAR

<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。>
 ドリンクバーはお一人様ごとに
 ご注文ください。



バンホーテンココア使用



お料理やデザートと一緒に ドリンクバーセット

単品350円 (税込385円) 以上のご注文の方へのお得なセットです。

グラス420円 (税込462円) 平日ランチタイム 300円 (税込330円)

ドリンクバーのみのご利用

620円 (税込 682円)



※写真はイメージです。

キリン一番搾り生ビール
 (小)430円(税込473円)
 (中)680円(税込748円)



キリン
 グリーンスフリー
 (334ml)
 430円(税込473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
 クラシックラガー
 (中ビン)
 730円(税込803円)



ハイボール・サワー・日本酒



Whiskey soda
 ハイボール
 530円(税込583円)



Lemon sour
 レモンサワー
 530円(税込583円)



獺祭



Dassai 39
 獺祭だっさい
 純米大吟醸
 磨き三割九分
 (180ml)
 1,180円(税込1,298円)

Sparkling Wine



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

1,180円(税込1,298円)



House Wine

イタリア産

Good JAPAN



フェア開催中

白赤グラスワイ

430円(税込473円)

こちらのワインは販売を
 休止しております。

1,180円



Bottle Wine



ボルドー ボー・メヌ ブラン

白 フルボトル (750ml)

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

赤 フルボトル (750ml)

ミディウムボディ/メルロー、
 カベルネ・ソーヴィニヨン、
 カベルネ・フラン

1,980円(税込2,178円)

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。



Mini bottle Wine



カッセルロ・デル・ディアブロ

白 ミニボトル (250ml)

シャルドネ

カッセルロ・デル・ディアブロ

赤 ミニボトル (250ml)

カベルネ・ソーヴィニヨン

880円(税込968円)



※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。



Wine List

White

■ ■ ボルドー ポー・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。

■ フルボトル 750ml
辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

1,980円
(税込2,178円)



Red

■ ■ ボルドー ポー・メヌルーージュ

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。

■ フルボトル 750ml
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

1,980円
(税込2,178円)



■ ■ アルトザーノ ベルデホ & ソーヴィニヨン・ブラン

南国系果実とハーブに似た香り。新鮮で心地良いミネラル感のある白ワインです。

■ フルボトル 750ml
1,980円
(税込2,178円)



■ ■ アルトザーノ テンプラニーリョ

ジャムや熟したカシスなどを想わせる香り。滑らかな口当たりのバランスの良い赤ワインです。

■ フルボトル 750ml
1,980円
(税込2,178円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ シャルドネ

柑橘や白い花のさわやかな香り。華やかさとミネラル分を感じるバランスの良い味わいです。

■ フルボトル 750ml
2,480円
(税込2,728円)



■ ■ ピエール&レミー・ゴージェ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く濃いルビー色。芳醇な果実香でしっかりした味わいの赤ワインです。

■ フルボトル 750ml
2,480円
(税込2,728円)



※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。※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

フィリングのバランスと
食べやすさにこだわって
リニューアル!

SANDWICH

■ ハム ■ ベーコン ■ チキン

■ トマト ■ ロメインレタス



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)

Sweet Strawberry 2nd season

Pistachio



ピスタチオ
クリーム
&
ピスタチオ
アイスクリーム

プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～

季節のプチデザートセット

プラス500円(税込550円)

スペシャルセットの選べるプチデザートは
プラス320円(税込352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。

Mar.12.2025



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。

※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。

