

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。

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。



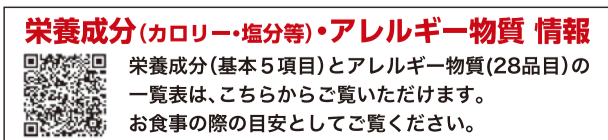
国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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。



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。

Feb.13.2025.CC03

Salad Lunch



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。

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 **1,080円** (税込1,188円)

Pasta Lunch



De Cecco
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 **1,130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



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。

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。

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、
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)

オニオン
ドレッシング

やけど
注意

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)

75グラム
 ※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)

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

75グラム
 ※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。
 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)
メイン料理・グリーンサラダ・スープ・デザート・ドリンク付



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
カシ米尔ビーフカレー

スペシャルランチ 1,880円(税込2,068円)

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
 オニオンクラタンスープに替えられます。

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

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) **プラス300円(税込330円)**

ランチのライスは
 下記に替えられます。

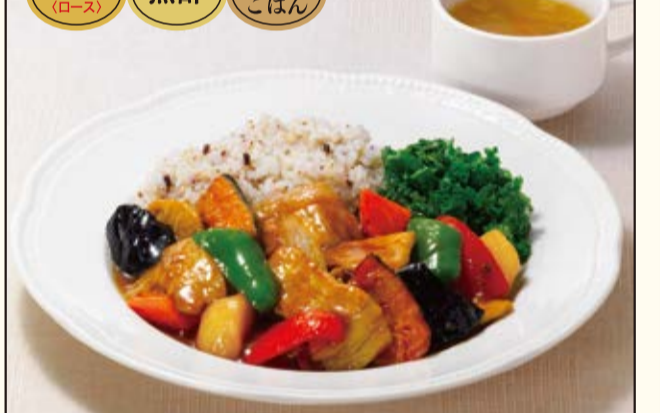
ランチスープは
 プラス**300円**(税込**330円**)で
 オニオンクラタンスープに替えられます。



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 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



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
国産豚ポークロースステーキランチ

スープ・ライス付 1,380円(税込1,518円)

CURRY



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)



Kashmir beef curry lunch
カシ米尔ビーフカレーランチ

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)



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



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～

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