

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、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。



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 **1,130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)

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)

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)

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 **ブラウンバターソース**

スープ・ライス付 1,530円 (税込1,683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 1,130円 (税込1,243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)

ほろにがカフェゼリー ちいさなスイートポテト 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。

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。



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)

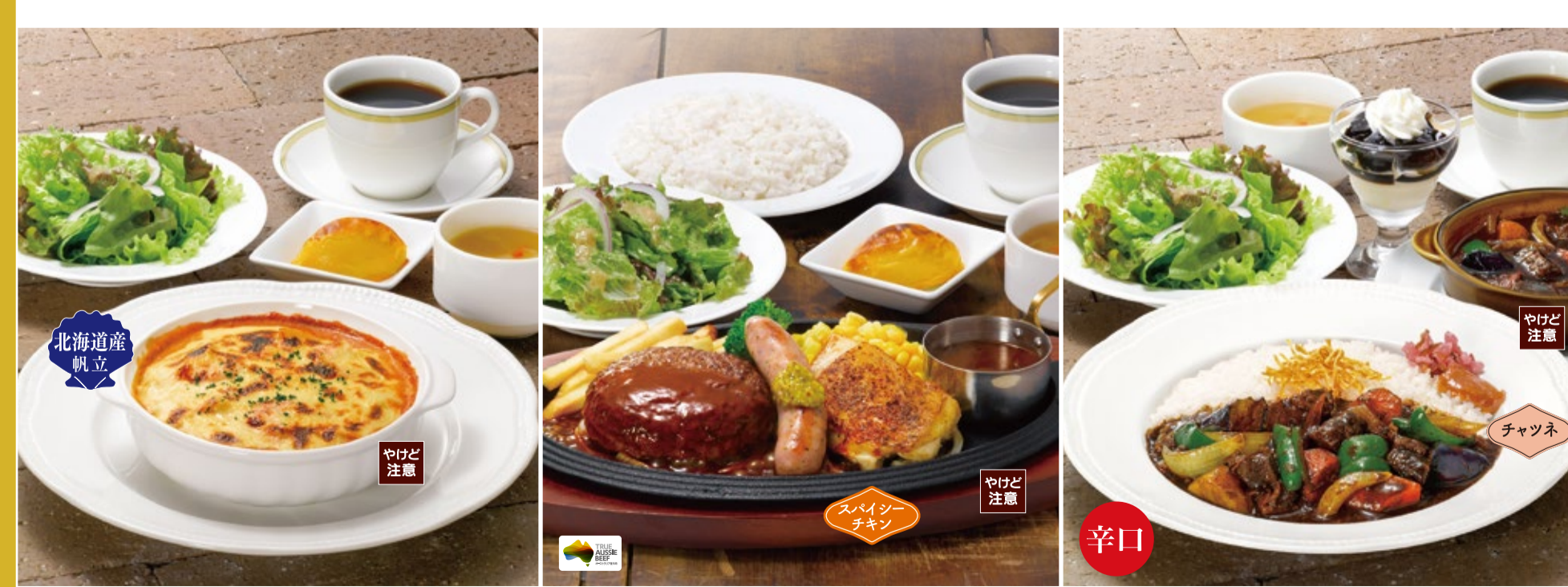
Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch **ナスと挽き肉のボロネーゼ** **スペシャルランチ 1,630円** (税込1,793円)



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** **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 **カシ米尔ビーフカレー** **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

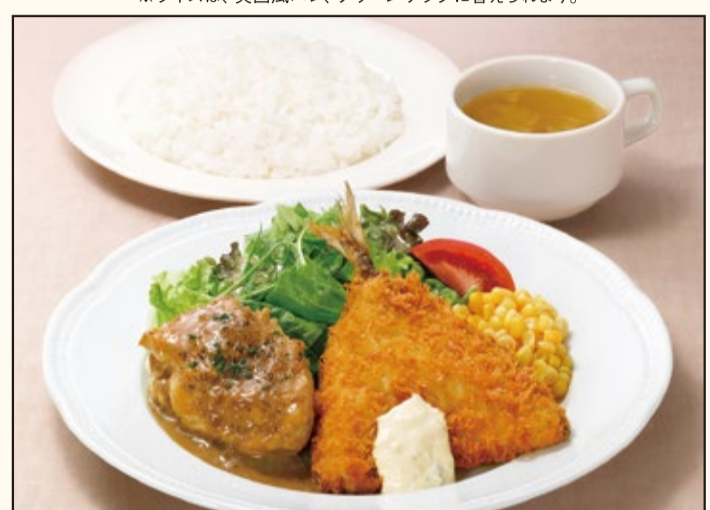
980円 (税込1,078円)

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。



MON TUE 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



WED THU FRI Fried chicken with orange sauce lunch
チキン唐揚げ オレンジソースランチ

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。

ニクベジを併せたビーフカレーソースを主成分としたソースを使用しています。

※サラダのドレッシングにはまねごま油、たまご白身を使用しています。

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
サラダ付 1,480円 (税込1,628円)



Kashmir beef curry lunch **カシ米尔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



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