

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。マリリン・モンロー 写真掲載 西日本新聞社「許諾済」

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。

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

生のも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。



自由に組み合わせて楽しいお食事を

APPETIZER SIDEDISH

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
グリルチキンサラダ
1,380円 (税込 1,518円)

スパイシー
チキン

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)



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



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)



やけど
注意

Grilled coarse-ground sausages
粗挽きソーセージのグリル
680円 (税込 748円)



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



※写真は2本です。

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)

※写真はイメージです。

Beer

ハイボール・サワー・日本酒



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)



Whiskey soda
ハイボール
530円(税込583円)



さけ
お酒

Lemon sour
レモンサワー
530円(税込583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
グリーンスフリー
(334ml)
430円(税込473円)

キリン
クラシックラガー
(中ビン)
730円(税込803円)



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)

獺祭



House Wine

イタリア産 白 Bianco 赤 Rosso

白 赤 グラスワイン

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)

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

ANGEAILE

フレッシュ 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)



お料理との組み合わせをお楽しみください。

フランスボルドーよりドゥルテ社のワイン

DOURTHE

BORDEAUX



ボルドー ボー・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。

白 フルボトル

辛口/ソーヴィニオン・ブラン

1,980円(税込2,178円)

ボルドー ボー・メヌ ルージュ

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。

赤 フルボトル

ミディアムボディ/メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、
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。



※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。

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)



〈組み合わせ例〉

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。



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



ロイヤルホストの
ハウスワイン イタリア産
自グラスワイン
430円 (税込473円)

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



ロイヤルホストの
ハウスワイン イタリア産

赤 グラスワイン

430円 (税込473円)



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



ロイヤルホストの
ハウスワイン イタリア産

赤 デキャンタ
(グラスワイン約4杯分)

1,480円 (税込1,628円)



やけど
注意

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

やけど
注意

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)

※焼成前のグラム数です。

※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。

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

黒×黒ハンバーグ

スペシャルセット ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



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

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

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)

やけど
注意



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)

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。
お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
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・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
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
ライス付

オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
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
ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
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 250円 (税込275円)
ライス(大) 300円 (税込330円)
英国風パン 250円 (税込275円)

雑穀ごはん(160g) 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

※焼成前のグラム数です。

厚切り

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
おろしゆずぼん酢ソース



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。

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。

お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55円))

スープ・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス (パンに替えられます)
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 ライス付

オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
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
ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス (パンに替えられます)
選べるプチデザート
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・ハッピー
デザートセット

プラス 180円 (税込 198円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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 ライス付

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
 ライス(パンに替えられます)
 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。
 Demiglace butter sauce

コクのある
 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

オニオン
 ドレッシング

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)

ロイヤルホストのハウスワイン
 イタリア産

白赤 **グラスワイン**
 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・メーヌ

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

フライドオニオン &
ドミグラスバターソース
ステーキピラフ

やけど
注意

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)

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

フライドオニオン &
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

やけど
注意

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)

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。

お得なお食事セット

スープセット



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



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



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・ハッピー デザートセット



プラス **180円** (税込198円)
ちいさな
スイーツポテト
ほろにが
カフェゼリー

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



ピーナッツオイル
ドレッシング

ポテト
&きのこ

ドミグラスバターソース

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

海老のグリル

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

アンガス
ステーキ

グレイビーソース

スパイシー
チキン

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 ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



〈組み合わせ例〉

Grilled chicken

あつあつ鉄板チキングリル

バター醤油ソース

スペシャルセット ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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

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

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)

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。

お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛り+50円(税込55円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
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・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
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
ライス付**

オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
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
ライス付**

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
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)



SPECIAL SET お好きな料理をスペシャルセットで

〈組み合わせ例〉

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 ライス付

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

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク

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



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

北海道産
帆立

国産真鯛

やけど
注意

選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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

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



カツェロ・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)

カツェロ・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)



※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)

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。

お得なお食事セット (ライス少なめ承ります、大盛り+50円 (税込55円))

ライスセット

ライス(パンに替えられます)
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・ライスセット

コーンのポタージュ
ライス(パンに替えられます)
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 ライス付

オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
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 ライス付

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
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)



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
イタリア産

🍷 白赤 グラスワイン

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・メーヌ

🍷 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ツ
 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
ハウスワイン イタリア産**
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)



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)



**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。

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。

お得なお食事セット

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
選べるプチデザート
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・ハッピー
デザートセット**

プラス 180円 (税込 198円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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



CURRY

昭和40年代誕生
ビーフジャワカレー



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



Kashmir beef curry
カシミールビーフカレー
1,380円 (税込1,518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。

お得なお食事セット

スープセット



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



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



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・ハッピー デザートセット



プラス 180円 (税込198円)
ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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
シーフードドリアです。



やけど
注意



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

1,480円 (税込 1,628円)

チキン、海老、マロンが入った
ほんのり甘いドリア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

コスモドリア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
ドリアという意味でつけられました。

Cosmopolitan doria
コスモドリア

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



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

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。

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

De Cecco

- Mugnai dal 1831 -



1831年創業、ディ・チェッコは、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
イタリア産

グラスワイン

430円 (税込 473円)



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・メーヌ

フルボトル

辛口/ソーヴィニヨン・ブラン

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。

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。

お得なお食事セット

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
選べるプチデザート
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・ハッピー デザートセット

プラス 180円 (税込 198円)



ちいさな
スイートポテト
ほろにが
カフェゼリー

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)



〈組み合わせ例〉

やけど
注意

オニオングラタンスープ

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

キャンディング
ピーカンナッツ
キャラメリゼ
バナナ



塩キャラメル
アイス

ベルギーチョコレート
アイスクリーム

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)



Vanilla bourbon

バニラブルボン
マダガスカル産ブルボン
バナラビーンズの繊細な
風味を楽しんでいただけ
ます。



Belgium chocolate

ベルギーチョコレート
ベルギーチョコレートの
しっかりと甘さとコクを
合わせもつ、なめらかな
味わいです。



Cassis cream

カシスクリーム
クリーミーな生クリーム
のアイスクリームと甘酸っぱい
カシスソルベのコンビネー
ションが絶妙な美味しさです。

Hot Fudge Sundae

ホット
ファッジソース



ベルギー
チョコレート

バニラ
ブルボン

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー

980円 (税込 1,078円)

Yogurt Germany

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

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー

780円 (税込 858円)

Caramelize

バナナをカリッと
キャラメリゼしました



〈組み合わせ例〉

Caramelized banana french toast
with ice cream of your choice

キャラメリゼバナナ
フレンチトースト

1,080円 (税込 1,188円)

お好きなアイスを1つお選びください。



パンケーキ
シロップ

DRINK BAR

お料理やデザートと一緒に
ドリンクセット

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。

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

ドリンクのみのご利用

620円 (税込 682円)



VAN HOUTEN
バンホーテンココア
使用

〈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。〉
ドリンクはお一人様ごとにご注文ください。



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

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。



〈組み合わせ例〉

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。

