

LUNCH menu



店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Hospitality Restaurant
Royal Host

Hospitality Restaurant

Royal Host

ロイヤルホストのおすすめ



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。



「mottECO(モットエコ)」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。



Feb.13.2025.CCDB3

Salad Lunch



Chef's salad for foodies lunch
お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



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



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



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



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。



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。

