

# 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。

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 **1,430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。



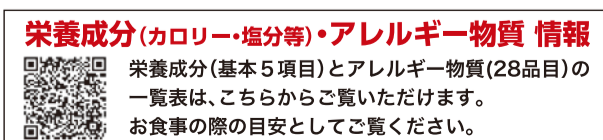
### 国産玉ねぎの甘み「伝統の味」

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おりますので、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。



Feb.13.2025.CDC03

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。

## 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。

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)

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。

## 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。

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)

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。

## 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)

## 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)

## 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)

## 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)

# 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  
**ピナッパイルドレッシング**

**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)

TRUE ALBIE BEEF  
**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**

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)

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)

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)

# 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)**



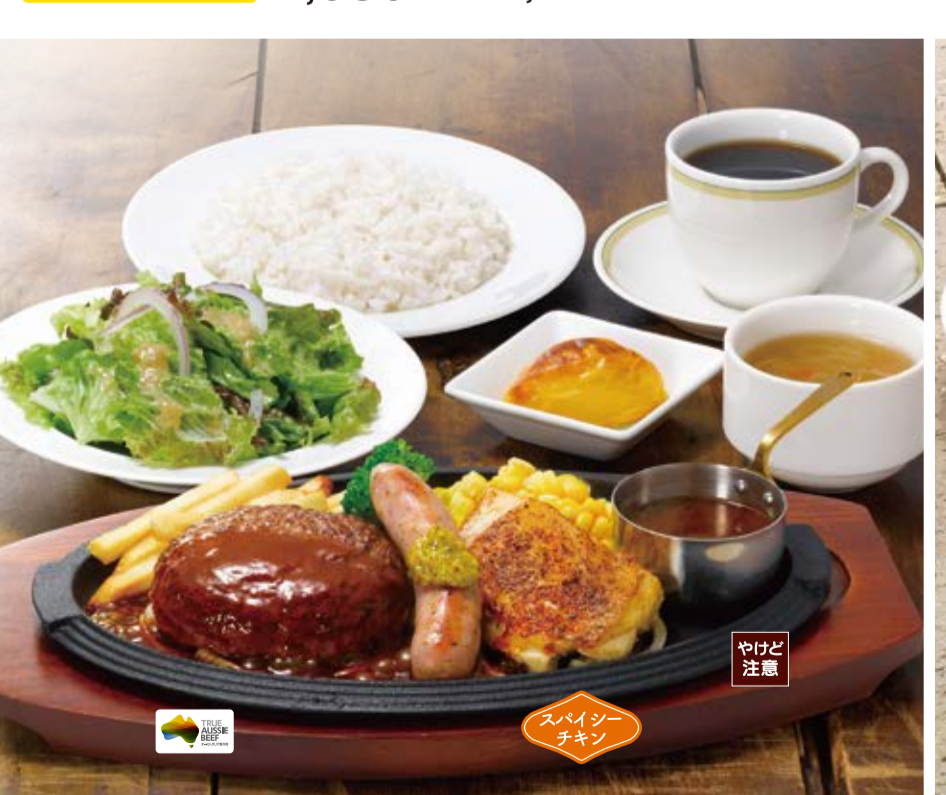
Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch  
**国産豚ときのこのボルチーニクリームソース**  
**スペシャルランチ 1,680円(税込1,848円)**



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

# お昼のおすすめ! 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** **ランチドリンク付**  
**930円(税込1,023円)** **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。

ランチのライスは  
 下記に替えられます。  
 英国風パン グリーンサラダ

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  
**国産豚ボークロスステーキランチ** **ジンジャーバターソース**  
**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)**

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  
 季節のプチデザートセット**プラス500円(税込550円)**



# Good JAPAN 日本の恵み

## Good JAPAN Special Lunch

# グッドジャパンスペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク



Japanese Black beef Steak and Rice special lunch  
**黒毛和牛ステーキご飯  
スペシャルランチ**

2,680円 (税込2,948円)



オニオン  
ドレッシング

選べる  
プチ  
デザート



**黒毛和牛**

香川県産  
さぬきのめざめ

山わさび

〈組み合わせ例〉



Oysters grilled with butter Petit cream omelette rice special lunch  
**牡蠣のバター焼き添え  
ちいさなクリームオムライス  
スペシャルランチ**

1,680円 (税込1,848円)



オニオン  
ドレッシング

選べる  
プチ  
デザート

**ちいさな  
オムライス**

播磨灘産  
**牡蠣**

淡路島産  
釜揚げしらす



〈組み合わせ例〉

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

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。



# 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。



一口サイズに  
カットしました



Sirloin steak bowl

# サーロインステーキ丼

サラダ・味噌汁・漬物付

2,180円 (税込2,398円)

※こちらの商品のアンガスビーフは、  
冷凍スライスしたものを使用しています

Apr.2025