

# 低アレルギーメニュー

※低アレルギーメニューは毎回新しい専用のプラスチック容器で提供しております。

7大アレルギー食材(えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生)を使っていないメニューです。



低アレルギー

はんぱーぐぶれーと  
おこさま **ハンバーグプレート**

780円(税込842円) 541kcal 塩分3.9g  
豚肉で作ったハンバーグと米粉のぶちパン、ガトーショコラ付き。

※米粉のぶちパンは、コンタミネーション防止のため袋入りのまま加熱調理し、提供いたします。



低アレルギー

はんぱーぐぶれーと  
おこさま **ハンバーグプレート**

780円(税込842円) 522kcal 塩分3.1g  
豚肉で作ったハンバーグとごはん、ガトーショコラ付き。



低アレルギー

かれーらいす  
おこさま **カレーライス**

480円(税込518円) 392kcal 塩分1.3g  
細かく刻んだピーフと野菜が入ったカレー。

米粉で作った

低アレルギー

がとーしょこら  
おこさま **ガトーショコラ**

100円(税込108円) 97kcal 塩分0.1g

ご注意!

※キッチン内の通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。  
※症状の重篤な方、過敏な方とはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しております。係の者にお尋ねください。  
※低アレルギーメニューは、アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。

## キッズメニューのこだわり

ロイヤルホストは、おこさまに安心して食事いただけることを大切に、そして「たのしい」「おいしい」という食の体験を提供したいと考えています。



### 1 いろいろな味が楽しめます!

洋食おこさまプレートでは、スープ、ごはんまたはパン、メインのお料理、ブロッコリーやミニトマトなど、いろいろな味を楽しんでいただけます。

### 2 おこさま向けのサイズで

洋食おこさまプレートやバジーちゃんパンケーキは、おこさまが食べやすいようおこさま向けのサイズにしています。

Karel Capek  
TOKYO 1987

カレルチャペック紅茶店

「カレルチャペック紅茶店」は、東京吉祥寺に本店を置き、東京を中心に複数店舗を展開している紅茶の専門店です。オーナーでティーテイスターの山田詩子さんが手がけるパッケージは、かわいらしく、どこか懐かしさのある絵で知られています。また絵本作家でもあり、楽しいティータイムとおいしさあふれる絵本を描いていらっしゃいます。

ロイヤルホストは、「おいしい紅茶をたのしく!」をテーマにしている「カレルチャペック紅茶店」と共に、「おいしい食事を楽しく!」ということで、「食」全体に視点を広げ、おこさまが食事に興味を持ち、さらに楽しさを感じていただけたら...と考えています。

カレルチャペック紅茶店ホームページ <https://www.karelcapek.co.jp/>

おうちのかたへ

おこさまがお手洗いを利用したり席を離れる際、お手洗いの扉に指を挟んだり、店内を走って人とぶつかってけがをする場合がございます。おこさまから目を離さずに、ご同行くださいますようお願いいたします。

メニューや店舗検索・キャンペーンなどのロイヤルホストに関する情報はこちらから

ロイヤルホストホームページ <https://www.royalhost.jp/>

Sep.12.2018

# Kids Menu

小学生以下のおこさまのメニューです。



©yamada utako

Hospitality Restaurant

**Royal Host**