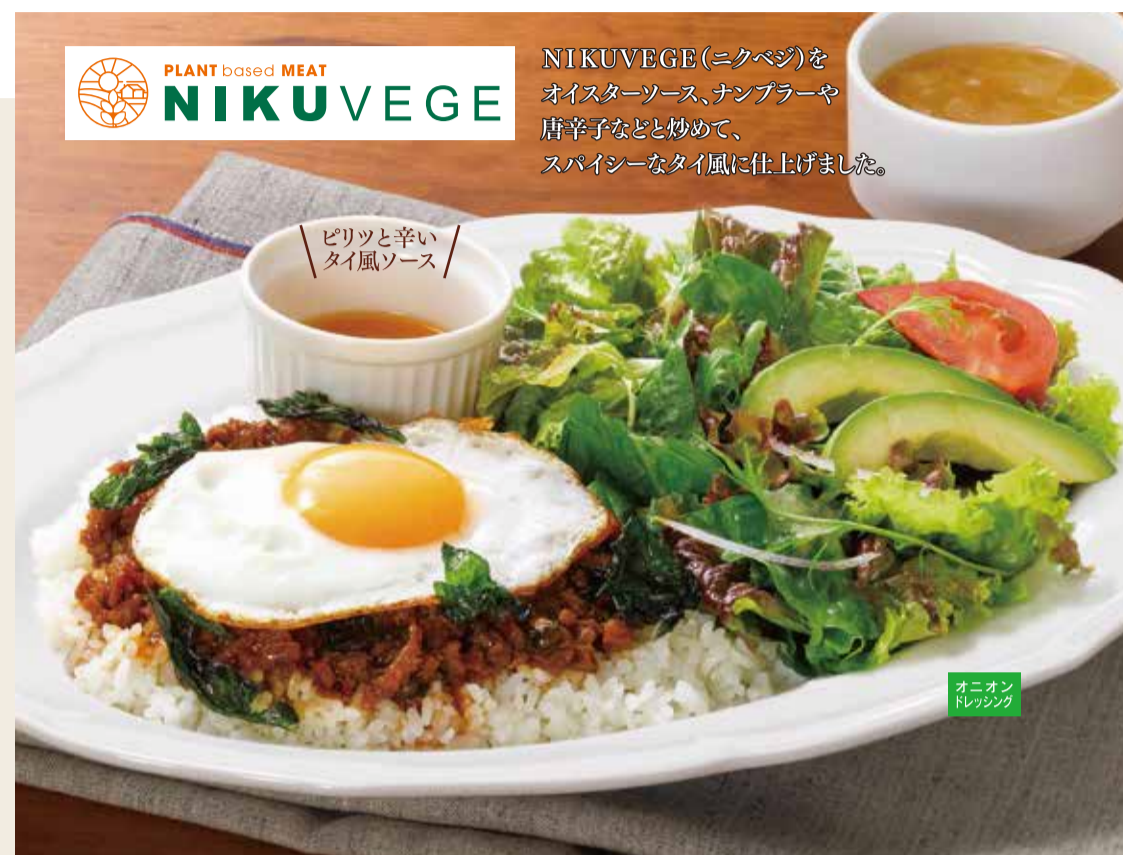


# LUNCH menu



Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

ロイヤルホストのおすすめ



PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**

NIKUVEGE(ニクベジ)を  
オイスターソース、ナンプラーや  
唐辛子などと炒めて、  
スパイシーなタイ風に仕上げました。

ピリツと辛い  
タイ風ソース

オニオン  
ドレッシング

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)

Thai style spicy rice plate  
**NIKUVEGE** タイ風スパイシーライスプレートランチ  
スープ付 1,430円(税込1,573円)



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**  
500円(税込550円)

- ・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。
- ・ポーク、ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。
- ・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才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。



「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。

**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。

May.15.2024.CTDC3

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

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。



ドレッシングは  
エキストラバージンオリーブ  
オイルに替えられます

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 1,030円(税込1,133円)

## シーフードの旨みと香り



Assorted fried foods  
-Deep fried oysters, fried prawn  
and crab cream croquette- lunch  
**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ッケ～ランチ  
スープ・ライス付 1,630円(税込1,793円)

## Salad Lunch



Prosciutto salad lunch  
**生ハムサラダランチ**  
スープ・パン付 1,230円(税込1,353円)

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**

NIKUVEGE(ニクベジ)を加えた  
トマトソースにチーズが香る  
モルネソースを重ねたラザニア



Lasagna plate lunch  
**NIKUVEGE**  
ラザニアプレートランチ  
スープ付 1,430円(税込1,573円)

## 国産銘柄豚ロース

国産豚  
(ロース)

180g

※焼成前のグラム数です。



Domestic pork steak with ginger butter sauce lunch  
**国産豚ポークロースステーキランチ** ジンジャーバターソース  
スープ・ライス付 1,330円(税込1,463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 1,050円(税込1,155円)



# アンガスステーキランチ

厚切りステーキになってより美味しく!

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 (ドミグラスバターソース)

75g  
 スープ付 1,880円 (税込2,068円)  
 150g  
 スープ付 2,780円 (税込3,058円)

75g  
 \*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 (ガーリッククリームソース)

75g  
 スープ付 1,880円 (税込2,068円)  
 150g  
 スープ付 2,780円 (税込3,058円)

75g  
 \*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**

75g  
 スープ・パン付 1,680円 (税込1,848円)  
 150g  
 スープ・パン付 2,630円 (税込2,893円)

75g  
 \*焼成前のグラム数です。  
 \*写真は75gです。

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**  
 植物性の代替肉NIKUVEGE (ニクベジ)を使用したメニューです

Thai style spicy rice plate lunch  
**NIKUVEGE**  
 タイ風スパイスライスプレートランチ

スープ付 1,430円 (税込1,573円)

NIKUVEGE (ニクベジ)をオイスターソース、ナンブラーや唐辛子などと炒めて、スパイスなタイ風に仕上げました

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**  
 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 1,350円 (税込1,485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。

単品300円 (税込330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 100円 (税込110円)

ランチドリンクセット  
 プラス 280円 (税込308円)

プチ・ハッピーデザートセット  
 プラス 150円 (税込165円)  
 選ぶアイス  
 ちいさなスイーツポテト

# 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

ドリンク  
 選べるプチデザート

辛口

季節のプチデザート

ほろろがカゼゼリー ちいさなスイーツポテト

ランチスープはプラス330円 (税込363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 1,370円 (税込1,507円)

PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**  
 ニクベジを使ったヴェーガンカレーソース

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。

Kashmir beef curry special lunch  
**カシ米尔ビーフカレー**

スペシャルランチ 1,770円 (税込1,947円)

シャールソース

Black x Black hamburger steak special lunch  
**190gレギュラー 黒x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 1,870円 (税込2,057円) \*焼成前のグラム数です。

スパイスチキン

No pork・No alcohol Vegetable curry with multi grain rice special lunch  
**NIKUVEGE** ベジタブルカレー&雑穀ごはん

スペシャルランチ 1,770円 (税込1,947円) \*サツマのオニー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。

北海道産 帆立

Grilled chicken thigh special lunch  
**鶏もも肉の大判焼き**

スペシャルランチ 1,720円 (税込1,892円)

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- special lunch  
**チキンのジューシーグリル ~バター醤油ソース~**

スペシャルランチ 1,370円 (税込1,507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 1,870円 (税込2,057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 1,470円 (税込1,617円)

Assorted fried foods -Deep fried oysters, fried prawn and crab cream croquette- special lunch  
**ミックスフライ~牡蠣フライ・天然海老フライ・紅ずい蟹のクリームコロッケ~**

スペシャルランチ 2,070円 (税込2,277円)

黒x黒ハンバーグステーキ 国産 黒毛和牛・黒豚

2種よりお選びください

Black x Black hamburger steak lunch  
**190gレギュラー 黒x黒ハンバーグランチ**

スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円) \*焼成前のグラム数です。

# HAMBURGER STEAK

ゆずぼん酢が加わって香り豊かに

Japanese-style hamburger steak -Grated daikon radish with yuzu-ponzu citrus sauce- lunch  
**あつあつ鉄板和風ハンバーグランチ** おもしろぼん酢ソース

スープ・ライス付 1,030円 (税込1,133円)

Deep fried oysters & hamburger steak lunch  
**牡蠣フライ&ハンバーグランチ**

スープ・ライス付 1,430円 (税込1,573円)

# お昼のおすすめ! 洋食ランチ

Japanese western lunch (served with dish, soup & 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)**

ランチドリンク付  
 プラス280円 (税込308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) でオニオングラタンスープに替えられます。

月 MON 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ  
 火 TUE 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ  
 水 WED 水木チキンのクリームガーリックソース&アジフライランチ  
 木 THU 水木チキンのクリームガーリックソース&アジフライランチ  
 金 FRI 金チキン南蛮風甘酢ソースランチ

# VARIETY LUNCH

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- lunch  
**チキンのジューシーグリル~バター醤油ソース~ランチ**

スープ・ライス付 930円 (税込1,023円)

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 1,330円 (税込1,463円)

Juicy grilled chicken -Butter soy sauce- lunch  
**チキンのジューシーグリル~バター醤油ソース~ランチ**

スープ・ライス付 930円 (税込1,023円)

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 1,330円 (税込1,463円)

Grilled chicken thigh lunch  
**鶏もも肉の大判焼きランチ**

スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

Grilled chicken & Black Angus cut steak lunch  
**チキングリル&アンガスカットステーキランチ**

スープ・ライス付 1,630円 (税込1,793円)

アンガスビーフの細切り肉にドミグラスソースとトマトを合わせた洋食風

Beef and mushroom spaghetti lunch  
**ビーフときのこのスパゲティ~カレーソース~ ランチ**

サラダ付 1,600円 (税込1,760円)

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 1,150円 (税込1,265円)



# Singapore

シンガポール  
ホーカーランチ

ホーカーとは  
屋台のこと



## チキンライスの楽しみ方

ダークソースを  
チキンにつけ、  
ジンジャーソースと  
チリソースをのせたら、  
香り豊かなライスと  
一緒に召し上がれ。



海老

魚のすり身団子

Singapore chicken rice and laksa set

シンガポールチキンライスと  
ラクサのランチセット

2,080円 (税込2,288円)



Jul.11.2024.T

薄切りアンガスビーフ

ランチ  
タイム  
限定

American  
Beef  
For You

BLACK  
ANGUS  
BEEF

Steak from the US

★  
140  
★  
グラム

※焼成前のグラム数です。

Black Angus steak curry lunch

ステーキカレーランチ

サラダ付 2,030円 (税込2,233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、店舗にて調味液でマリネしています。

# 季節のプチデザートセット



## プチマンゴーパフェ

プラス480円 (税込528円)

選べるプチデザートは、  
プラス330円(税込363円)で  
プチマンゴーパフェに  
替えられます。

