



たのしくたべるとおいしくなるね

Kids Menu

小学生以下のおこさまのメニューです。

Hospitality Restaurant

Royal Host

© yamada utako

低アレルゲンメニュー

※低アレルゲン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います。

8大アレルゲン食材（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）を使っていないメニューです。



※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。



低アレルゲン
はんぱーぐぶれーと
おこさま **ハンバーグプレート**

880円(税込968円)

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。

低アレルゲン
はんぱーぐぶれーと
おこさま **ハンバーグプレート**

880円(税込968円)

豚肉で作ったハンバーグとごはん、ガトーショコラ付き。



低アレルゲン
かれーらいす
おこさま **カレーライス**

580円(税込638円)

細かく刻んだピーフと野菜が入ったカレー。

食材に表記の8大アレルゲンは直接使用しておりませんが、カレーの製造工場にて、えび・かに・小麦・卵・乳・落花生を含む製品を製造しております。



米粉で作った

低アレルゲン
がとーしょこら
おこさま **ガトーショコラ**

130円(税込143円)

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います。係の者にお尋ねください。
※低アレルゲンメニューは、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、プロック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 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/>

Sep.19.2024

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/>



洋食 おこさま プレート

キッズメニューをご注文
いただくと、おこさまにもれなく
おもちゃを差し上げます。

野菜はちいさめに
カットしています。



おこさま
おむらいすあんぱんえびフライプレート
オムライス&エビフライプレート
980円(税込1,078円) **えび 小麦 卵 乳**

おこさま 煮込みハンバーグプレート
ごはん(ふりかけつき)またはパン
880円(税込968円) **小麦 卵 乳**



ばじーちゃんパンケーキ
480円(税込528円) **小麦 卵 乳**
ご注文を受けてから1枚ずつ焼き上げます。



おこさま ラーメン チキンナゲット
& フライドポテトつき
580円(税込638円) **小麦 卵**
しょうゆベースのあっさりスープ。



低アレルゲン
かれーらいす
おこさま カレーライス
580円(税込638円)
細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

ベビーコーナー

- 哺乳瓶のお湯をご用意しています。
- おこさま用のエプロンをご用意しています。

和光堂ベビーフード

7カ月のおこさまから
かぼちゃのグラタン **小麦 乳**

9カ月のおこさまから
ひらめのリゾット **乳**
各230円(税込253円)

食器に入れ、温めてお持ちします。

サイドメニュー

おいしさ たのしさ いっぱい!

おこさま
フライドポテト
150円(税込165円)

おこさま
コーンのポタージュ
280円(税込308円) **小麦 乳**

おこさま
ソーセージ
250円(税込275円)

デザートメニュー

おこさま
バニラ・チョコ
アイスクリーム
150円(税込165円) **乳**

低アレルゲン
おこさま ガトーショコラ
130円(税込143円)

おこさま
米粉のぷちパン
150円(税込165円)

※米粉のぷ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。

おこさま ドリンクバー
4才~小学生以下対象
3才までのおこさまは無料でご利用いただけます。

お料理とセットで
160円(税込176円)

ドリンクバー単品
200円(税込220円)
※お飲み物の種類は地域や季節によって変わる場合がございます。 ドリンク例

お料理にプラス!
メニュー
「ちいさなブルーベリー
ヨーグルト」つき
プラス80円(税込88円) **乳**

「おこさま ミルク」(120ml)
120円(税込132円) **乳**

おこさま
チキンナゲット & ポテト
290円(税込319円) **小麦**

アレルゲンの表示について 「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生」を含む食材を使用したメニューには、次のマークを表示しています。

えび えび由来の物質を含む **かに** かに由来の物質を含む **くるみ** くるみ由来の物質を含む **小麦** 小麦由来の物質を含む

そば そば由来の物質を含む **卵** 卵由来の物質を含む **乳** 乳並びに乳由来の物質を含む **落花生** 落花生(ピーナッツ)由来の物質を含む

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。

※症状の重篤なかた、過敏なかたはご注意ください。アレルギー物質の一覧表をご用意しています。係の者にお尋ねください。

※低アレルゲンメニューは、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。

※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。