

# LUNCH menu

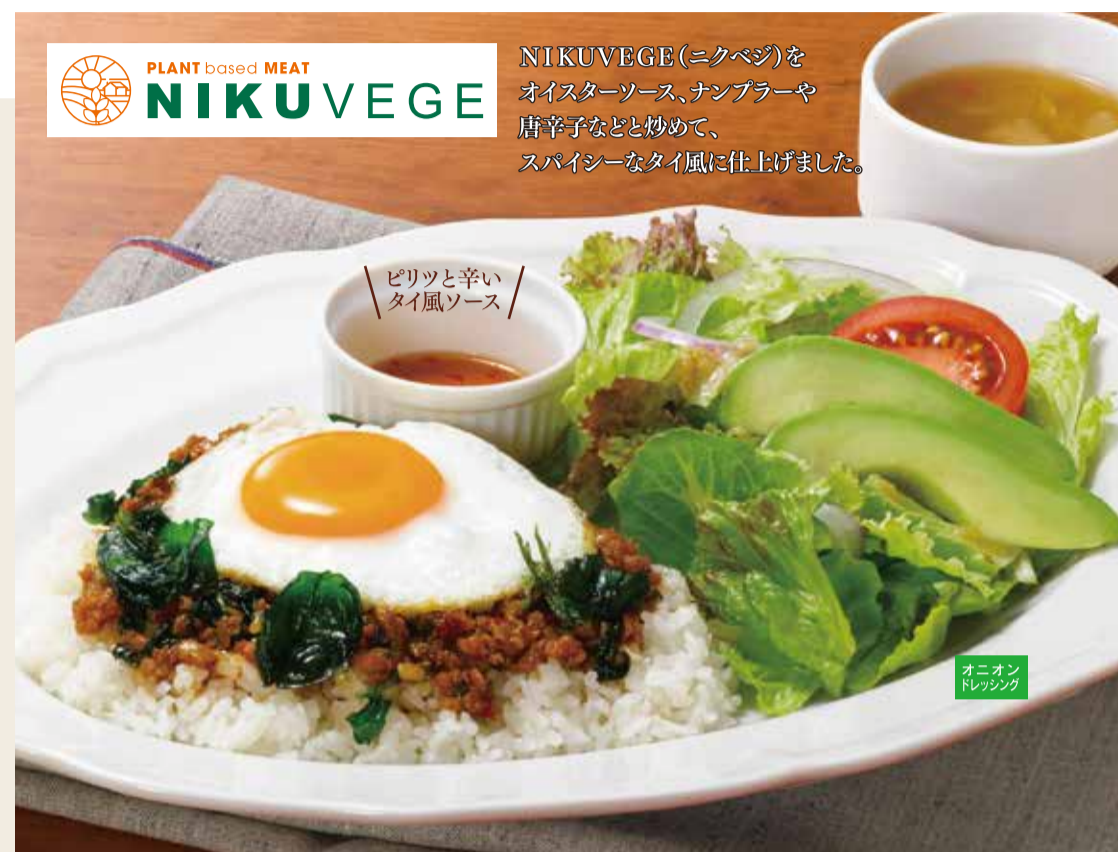


店舗により、セット、ドリンクバーの価格が異なります。

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

Hospitality Restaurant  
**Royal Host**

ロイヤルホストのおすすめ



PLANT based MEAT  
**NIKUVEGE**

NIKUVEGE(ニクベジ)を  
オイスターソース、ナムプラーや  
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。

植物性の代替肉 NIKUVEGE(ニクベジ)

Thai style spicy rice plate lunch  
**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)



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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。



Sep.19.2024.CTDC3

## Salad Lunch



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)

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



Caesar salad with romaine lettuce and chicken lunch  
ロメインレタスのチキンシーザーサラダランチ  
スープ・パン付 1,230円(税込1,353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



パスタが新しくなりました

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 1,100円(税込1,210円)

## Pasta Lunch



パスタが新しくなりました

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 1,200円(税込1,320円)

## シーフードの旨みと香り



Assorted fried foods  
-Deep fried scallops, fried prawn  
& crab cream croquette- lunch  
ミックスフライ  
~帆立フライ・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 1,880円(税込2,068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)

# 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 (ドミグラスソース)

75g  
 スープ付 1,980円 (税込2,178円)  
 150g  
 スープ付 2,980円 (税込3,278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 1,980円 (税込2,178円)  
 150g  
 スープ付 2,980円 (税込3,278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 1,780円 (税込1,958円)  
 150g  
 スープ・パン付 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。

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 1,380円 (税込1,518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。一部の野菜は揚げ油を使っています。

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** (Green salad) 75g 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)

季節のプチデザートセット プラス 480円 (税込528円)

# ロイヤルホストスペシャルランチ

Royal Host Special lunch (served with dish, soup, dessert and drink)

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク付

選べるプチデザートは 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。

季節のプチデザート

ほろにががカゼゼリー ちいさなスイートポテト 選べるアイス

Cosmopolitan doria special lunch  
**コスモドリア**

スペシャルランチ 1,450円 (税込1,595円)

ドリンク

選べるプチデザート

やけど注意

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 1,500円 (税込1,650円)

やけど注意

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 1,900円 (税込2,090円) ※焼成前のグラム数です。

やけど注意

Eggplant and ground meat spaghetti bolognese special lunch  
**ナスと挽き肉のポロネーゼ**

スペシャルランチ 1,520円 (税込1,672円)

やけど注意

Porcini cream spaghetti with domestic pork and mushrooms special lunch  
**国産豚ときのこのポルチーニクリームソース**

スペシャルランチ 1,620円 (税込1,782円)

やけど注意

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 1,750円 (税込1,925円)

やけど注意

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 1,920円 (税込2,112円)

北海道産 帆立

やけど注意

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 1,850円 (税込2,035円)

やけど注意

Kashmir beef curry special lunch  
**カシミールビーフカレー**

スペシャルランチ 1,800円 (税込1,980円)

辛口

やけど注意

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。

やけど注意

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

スープ・ライス付 1,030円 (税込1,133円)

やけど注意

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)

やけど注意

# 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 プラス280円 (税込308円)

930円 (税込1,023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。

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。

英国風パン グリーンサラダ

ガーリック香るガーリッククリームソースハンバーグ

水 WED 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

木 THU 国産豚のグリル特製焼肉ソース&春巻ランチ

月 MON Fried chicken with vinegar and tartar sauce lunch チキン南蛮虫甘酢ソースランチ

火 TUE Fried chicken with vinegar and tartar sauce lunch チキン南蛮虫甘酢ソースランチ

金 FRI 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

# VARIETY LUNCH

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)

やけど注意

Grilled chicken lunch  
**あつあつ鉄板チキングリル~バター醤油ソース~ランチ**

スープ・ライス付 1,280円 (税込1,408円)

やけど注意

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)

やけど注意

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 1,730円 (税込1,903円)

やけど注意

国産豚 豚丼ランチ たれとからんで旨みたっぷり

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)

やけど注意

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-style pilaf with oysters and crab special lunch  
**牡蠣と蟹の和風ピラフ スペシャルランチ**  
 2,280円 (税込2,508円)



Oysters, scallops, and spinach spaghetti special lunch  
**牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ スペシャルランチ**  
 2,280円 (税込2,508円)

選べるプチデザートは  
 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。

季節の  
 プチデザート

ほろにが  
 カフェゼリー → ちいさなスイートポテト

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



プチマロンパフェ  
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  
プチマロンパフェに  
替えられます。

