

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)

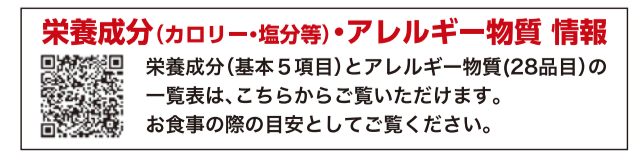
Thai style spicy rice plate lunch
NIKUVEGE タイ風スパイシーライスプレートランチ
スープ付 1,430円(税込1,573円)



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。



Sep.19.2024.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



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

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。

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)

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。

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)

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。一部の野菜は揚げられています。

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** 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)

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)

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。

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)

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)

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)

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)

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)

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)

HAMBURGER STEAK

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。

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)

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)

お昼のおすすめ! 洋食ランチ

日本 western lunch (served with dish, soup, and rice)

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。

本日の料理・スープ・ライス 930円 (税込1,023円)

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

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)

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)

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)

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)

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)

Winter Special lunch

冬のご馳走・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



国産
紅ずわい蟹

たらば蟹
※国産ではありません。

国産
九条ネギ

オニオン
ドレッシング

ドリンク

選べる
プチ
デザート

〈組み合わせ例〉

Kujo green onion and crab spaghetti with shichimi chili pepper special lunch
**九条ネギと蟹のスパゲティ〜七味唐辛子かけ〜
スペシャルランチ**
2,250円 (税込2,475円)



国産
紅ずわい蟹

たらば蟹
※国産ではありません。

国産
九条ネギ

オニオン
ドレッシング

ドリンク

選べる
プチ
デザート

〈組み合わせ例〉

Japanese style crab pilaf special lunch
蟹の和風ピラフ スペシャルランチ
1,950円 (税込2,145円)



選べるアイス

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

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



プチストロベリーパフェ

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
プチストロベリーパフェに
替えられます。

