

## 今月のおすすめメニュー

有名店の監修メニューなど自慢のメニューを提供いたします。

ROYAL — ロイヤル監修 伝統の洋食 —

12/7(水) 8(木) 9(金)  
**コスモドリアセット**  
ミニサラダ・野菜スープ・コーヒーゼリー **880**円(税込)

<p>コスモドリアの「コスモ」とは？</p> <p>コスモドリアの「コスモ」は、コスモポタの調味料、塩(チキン)、糖(マロシ、マッシュルーム)、海(唐粉)などあらゆる食材を使ったドリアという意味で名付けられました。</p>	<p>レモンを絞ってより味わい豊かに</p> <p>熱々のドリアの表面に、少量のレモンを絞れば、爽やかな酸味が加わり、濃厚なベシャメルソースとバターライスとの相性が良い一品に仕上がります。</p>	<p>継承された伝統のレシピ</p> <p>ロイヤル長年の歴史の中で、シェフにより継承された伝統のドリアです。この機会にぜひお楽しみください。</p>
---	--	---

お店の味を再現  
12/12(月) - 13(火)  
「岐阜とえば…」  
**岐阜タンメン**  
監修

やみつきの旨さを再現!  
**岐阜タンメン**  
**600**円(税込)



食後にコーヒーはいかがですか？

**ホット・アイス**  
**各110円**

Christmas  
12/21(水) 22(木)

**フライドチキン&ケールサラダセット**  
ライス・野菜スープ・マンゴーミルクプリン **660**円(税込)

Christmas  
12/23(金)

**ミートローフ&チキンカチャトーラセット**  
高毛和牛と黒豚のミートローフ・チキンカチャトーラ・きたあかりのマッシュポテト・ケールサラダ  
・ライス  
・コーンスープ  
・チョコレートババロア **880**円(税込)

12/26(月) - 27(火)  
**頑者つけめん**  
監修

元祖!  
極太麺×濃厚つけダレ×魚粉  
火付け役となった一杯。

頑者 [がんじゃ]  
店主の大橋英貴氏は「極太麺×濃厚つけダレ×魚粉」という、それまでになかったつけめのスタイルを確立し、現在の極太麺を巻き起こした立役者。現在の超濃厚な、いわゆるドロ系スープとは一線を画す「濃厚ながらサラッとしていてキレがある」スープが特徴で、関東圏を中心にコアなファンを増やし続けています。

**600**円(税込)

各1日限定40食

※提供する日付・食数は変更する場合がございます。