

GRAND

APPETIZER

Cold

Marinated olives with Camembert and smoked Gouda
オリーブのマリネとカマンベール、スモークゴーダ

900

おすすめ

Chickpea dip "hummus" served with homemade flatbread
＊ ひよこ豆のディップ"フムス" 自家製フラットブレッド添え

700

＊ Fresh fish and avocado tartare
🍃 鮮魚とアボカドのタルタル

1600

Domestic venison terrine and pate de campagne
🍃 国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ

1200

Horse meat carpaccio
馬肉赤身のカルパッチョ
マッシュルームとバルミジャーノチーズ

Half 1200

Full 2200

Hot

Sidewinder Potatoes
サイドワインダーポテト
トリュフソルト&バルミジャーノチーズ

1200

Camembert cheese with fermented bonito entrails butter sauce
カマンベールチーズとクレゾン酒盗バターソース

1900

Oven-baked vegetables
カリフラワーと2種の季節野菜
オープン焼き

1500

Buttermilk Fried Chicken with Orange Sauce
バターミルクフライドチキン
オレンジソース

980

Grilled calamari with olive tomato sauce
カラマリのグリル
オリーブマトソース

1200

Beef liver and mushroom stewed in spicy demi-glace
＊ 牛レバーとマッシュルーム
スパイシーデミグラス煮込み

1680

Fried "Yukiebi" shrimp with coriander and lime
🍃 静岡県産"幸えび"のフライ
パクチーとライム添え

1380

Grilled sausage and red cabbage with Dijon mustard
ソーセージのグリルとレッドキャベツ
ディジョンマスタード添え

1100

おすすめ

Sautéed colorful vegetables, deep-fried tofu, and brown rice
彩り野菜、厚揚げ豆腐、
ブラウンライスのソテー
<玄米・ワイルドライス>

1600



HOMEMADE BREAD

店内のベーカリーで
毎日焼き上げる自家製パン

Assorted homemade bread
自家製パン盛り合わせ

500

Baguette
バゲット

300

Bread de campagne
パン・ド・カンパーニュ

300

Flatbread
フラットブレッド

200

+200

LESCURE AOP butter
フランス産 レスキューレ AOPバター

SALAD / SOUP

おすすめ

Royal Garden Salad with Honey Peanut Dressing
ロイヤルガーデンサラダ
ハニーピーナツドレッシング

1680

Whole Grain Bulgur, Fruit and Camembert Salad with Sumac Spice Dressing
全粒穀物のブルグルとフルーツ、カマンベールのサラダ
スマックスバイスドレッシング

1680

Escarole, cauliflower and avocado salad with Green Goddess Dressing
エスカロールとカリフラワー、アボカドのサラダ
グリーンゴッデスドレッシング

1300

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

880

RICE / PASTA

Rice cooked in a cocotte using seasonal ingredients
季節食材を使ったココットの炊き込みごはん

1600

*Please allow some time for preparation.
※ご提供にお時間をいただきます

おすすめ

Bolognese Lasagna Oven Baked
ボローニャ風ラザニア
オープン焼き

1980

Bolognese
<Fettuccine>
赤ワインソースで煮込んだ
サルシッチャソーセージのボロネーゼ
<フェットチーネ>

2000

Pescatore made with five kinds of seafood
<Linguine>
5種の魚介を使ったペスカトーレ
<リングイネ>

2500

Scallops, leeks, Swiss chard and lemon cream
<Fettuccine>
帆立とポワロー葱、スイスチャードのレモンクリーム
<フェットチーネ>

2000

MAIN

Grilled Tottori Daisen Chicken with Spicy Girolle Mushroom Demi-glace Sauce
鳥取県産大山どりのグリル ジロール茸のスパイシーデミソース

2900

Domestic pork roast with haskap sauce
国産ポークロースト ハスカップソース

3200

🍃 Grass-fed beef fillet roast
グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト

3800

Grilled seasonal fresh fish
季節鮮魚のグリル

2500

Lobster and vegetable bouillabaisse with couscous
オマール海老と野菜のブイヤベース
クスクス添え

Half 2800

Full 4800

DESSERT

Seasonal Fruit Parfait
季節フルーツのパフェ

2500

Tiramisu and caramelized candy sprinkled with bittersweet chocolate
ティラミスとカルメ焼き
ビタースイートチョコを散りばめて

900

Basque Cheesecake with Whipped Cream and Truffle Salt
バスクチーズケーキ
ホイップクリームとトリュフ塩

1200

Beetroot chocolate cake with pistachio ice cream and sugar butter sauce
ビーツのガトーショコラ
ピスタチオアイスとシュガーバターソース

1000

Coffee brulee
コーヒーのブリュレ

700

※全て税込表示価格です。

※当店で使用しているお米は国産です。



Royal Garden Cafe

GRAND

APPETIZER

Cold



オリーブのマリネとカマンベール、
スモークゴーダ 900



おすすめ

ひよこ豆のディップ“フムス”
自家製フラットブレッド添え 700



鮮魚とアボカドのタルタル 1600



国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ 1200



馬肉赤身のカルパッチョ Half 1200
マッシュルームとパルミジャーノチーズ Full 2200

Hot



サイドワインダーポテト 1200
トリュフソルト&パルミジャーノチーズ



カマンベールチーズとクレソン 1900
酒盗バターソース



カリフラワーと2種の季節野菜 1500
オープン焼き



バターミルクフライドチキン 980
オレンジソース



カラマリのグリル 1200
オリーブトマトソース



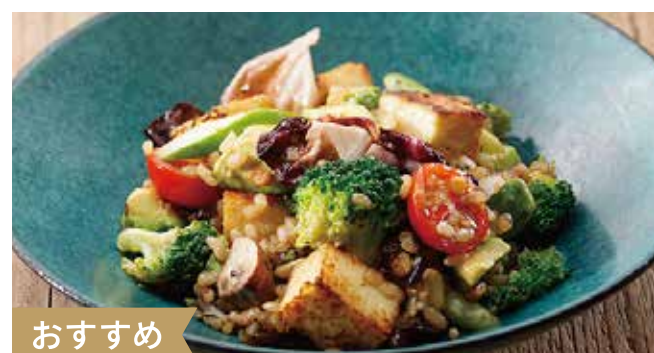
静岡県産 "幸えび" のフライ 1380
パクチーとライム添え



牛レバーとマッシュルーム 1680
スパイシーデミグラス煮込み



ソーセージのグリル 1100
ディジョンマスタード添え



おすすめ

彩り野菜、厚揚げ豆腐、ブラウンライスのソテー 1600
＜玄米・ワイルドライス＞

SALAD / SOUP



おすすめ
ロイヤルガーデンサラダ
ハニーピーナツドレッシング 1680



全粒穀物のブルグルとフルーツ、
カマンベールのサラダ
スマックスパイスドレッシング 1680



エスカロールとカリフラワー、アボガドのサラダ
グリーンゴッデスドレッシング 1300



季節野菜のスープ 880

＊

HOMEMADE
BREAD

店内のベーカリーで
毎日焼き上げる自家製パン

自家製パンの盛り合わせ 500

バゲット 300

パン・ド・カンパーニュ 300

フラットブレッド 200

RICE / PASTA



おすすめ
季節食材を使った
ココットの炊き込みごはん
※ご提供にお時間をいただきます 1600



ポローニャ風ラザニア オープン焼き 1980



赤ワインソースで煮込んだ
サルシッチャソーセージのボロネーゼ
＜フェットチーネ＞ 2000



5種の魚介を使ったペスカトーレ
＜リングイネ＞ 2500



帆立とポワロー葱、スイスチャードの
レモンクリーム ＜フェットチーネ＞ 2000

MAIN



鳥取県産大山鶏のグリル
ジロール茸のスパイシーデミソース 2900



国産ポークロースト
ハスカップソース 3200



グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト 3800



季節鮮魚のグリル 2500



オマール海老と野菜のブイヤベース Half 2800
クスクス添え Full 4800

DESSEART



バスクチーズケーキ 1200
ホイップクリームとトリュフ塩



ティラミスとカルメ焼き 900
ビタースイートチョコを散りばめて



ビーツのガトーショコラ 1000
ピスタチオアイスとシュガーバターソース



コーヒーのブリュレ 700



季節フルーツのパフェ 2500