### LUNCH SET

グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト
鴨もも肉のコンフィ リヨネーズポテトと炊き込みブルグル 2580 レモンカード / スープ・パン付き "Confit de canard " with Lyonnaise potatoes and seasoned bulgur [+ Soup / Bread ]
季節鮮魚のグリル / スープ・パン付き ······· 2400 Grilled seasonal fresh fish [+ Soup / Bread ]
コルビージャックチーズバーガー 2100 アポカドトマトと BBQ ソース / スープ付き Colby Jack cheese burger with avocado, tomato and BBQ sauce [+ Soup]
本日のハンバーグステーキ / スープ・パン付き ············· 1800 Today's hamburg steak [+ Soup / Bread ]

【本日のランチデザートセット】+440 でランチデザートが付きますLunch dessert of the dayServed with a dessert for +440【本日のランチサラダセット】+330 でランチサラダが付きますLunch salad of the dayServed with a salad for +330

野菜とカリフラワー米のチキンオーバーライス/スープ付き …… 1580

+300 でコーヒーまたは紅茶が付きます

Served with a coffee (tea) for +300

ブレンドコーヒー HOT/ICED セイロンティー HOT/ICED
Blended coffee Ceylon tea

+400 で下記ドリンクが付きます

Served with a drink for +400

カフェラテ Café latte HOT / ICED

カモミールミントティー HOT Chamomille mint tea

ローズヒップ&ハイビスカスティー HOT

Rose hip & hibiscus tea

Today's pasta [+ Salad ]

Chicken over rice [+ Soup]

白ワイン [ Glass ] 赤ワイン [ Glass ] White wine [ glass ] Red wine [ glass ]

キリン 一番搾り[生]

KIRIN "ICHIBAN SHIBORI" draft

\*\* Royal Garden Cafe

# LUNCH

# **LUNCH COURSE**

ランチコース

#### **APPETIZER**

前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 types of appetizers

※担当スタッフよりご説明いたします

**BREAD** 

フォカッチャ

Focaccia

MAIN

[下記よりお選びください]

グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト +700

Grass-fed beef fillet roast

国産鶏むね肉のロースト スパイシークリーム

Domestic chicken roast with spicy cream

季節鮮魚のグリル

Grilled seasonal fresh fish

ボローニャ風ラザニア オーブン焼き

Bolognese Lasagna oven baked

**DESSERT** 

DRINK

本日のデザート Today's dessert コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

3000

tunnununununununit.

## A LA CARTE

ひよこ豆のディップ "フムス" フラットブレッド添え ······ 700 Chickpea dip "hummus" served with flatbread
オリーブのマリネとカマンベール、スモークゴーダ ······ 900 Marinated olives with Camembert and smoked Gouda
国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ 980  Domestic venison terrine and pate de campagne
フライドポテト トリュフソルト& パルミジャーノ 1000 French fries / truffle salt & Parmesan
グリルソーセージ ディジョンマスタード
ロイヤルガーデンサラダ ハニーピーナッツドレッシング ····································
国産豚と野菜のポーク・ファヒータ

DESSERT	
コーヒーのブリュレ Coffee brulee	700
温かいトフィープディングとバニラアイス Warm toffee pudding and vanilla ice cream	980
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 Tiramisu and caramelized candy sprinkled with bittersweet chocolate	980
ビーツを使ったガトーショコラ ピスタチオアイス Beetroot chocolate cake with pistachio ice cream	1100
バスクチーズケーキ ホイップクリームとトリュフ塩 Basque cheesecake with whipped cream and truffle salt	1200

※当店は国産米を使用しております。 ※税込価格を表示しております。