## LUNCH SET

グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト ……………… 3300 / スープ・パン付き

Grass-fed beef fillet roast [+ Soup / Bread ]

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 …… 2900 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 ……………… 2800

Grilled seasonal fresh fish [+ Soup / Bread ]

アボカド 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 …………… 2280

Today's hamburg steak [+ Soup / Bread ]

本日のパスタ / サラダ・パン付き …………………… 2000

Today's pasta [+ Salad / Bread ]

### CHOICE DRINK

コーヒーまたは紅茶が付きます

Served with a coffee or tea

ブレンドコーヒー HOT/ICED Blended coffee

Café latte

セイロンティー HOT/ICED

Ceylon tea

カフェラテ +150 HOT/ICED

[本日のランチデザートセット] +500 でランチデザートが付きます

Lunch dessert of the day

Served with a dessert for +500

[ 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 day

Served with a salad for +330

# DRINK

カペッタ ブリュットスプマンテ 800

キリン 一番搾り(生) [ Glass ] 680

KIRIN "ICHIBAN SHIBORI" draft Capetta Brut Spumante

[glass]

白ワイン [Glass] White wine [glass]

赤ワイン [ Glass ] Red wine [glass]

680~

\*\* Royal Garden Cafe

# **HOLIDAY 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

3300

# A LA CARTE

オリーブのマリネとカマンベール、スモークゴーダ ····································	900
国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ  Domestic venison terrine and pate de campagne	980
フライドポテトトリュフソルト&パルミジャーノ French fries / truffle salt & Parmesan	1000
グリルソーセージ ディジョンマスタード	1100
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 Royal Garden Salad with honey peanut dressing	1680
赤ワインソースで煮込んだサルシッチャソーセージの	2200
国産豚と野菜のポーク・ファヒータ  Domestic pork and vegetable Pork Fajitas	2380

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。