

DINNER

PREFIX COURSE

プリフィックスコース

APPETIZER

〈前菜3種盛り合わせ〉

Assortment of 3 types of appetizers

or

〈RGC グルマンサラダ〉

RGC Gourmand Salad

BREAD

〈窯焼きブレッド〉

Oven-baked bread

SOUP

＊ 淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ

Awaji onion gratin soup

MAIN

〔下記内容からお選びください〕

＊ 鮮魚の石窯焼き

Fresh fish baked in a stone oven

＊ 石窯焼きビーフハンバーグ スパイスデミソース

Stone-grilled beef hamburger with spiced demi-glace sauce

+300

＊ パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き (90g)

Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

+1200

黒毛和牛のビーフシチューと淡路玉ねぎ

Beef stew of Kuroge Wagyu beef and Awaji onions

DESSERT

本日のデザート

Today's dessert

DRINK

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

4000

STONE OVEN-BAKED

＊ おすすめの石窯焼きメニュー

淡路玉ねぎの石窯焼き

Stone-grilled Awaji onions

880

関西近郊農家さんから届いた季節野菜の石窯焼き

Stone-oven-roasted seasonal vegetables
from farmers in the Kansai region

関西近郊・大阪・京都・奈良・兵庫・和歌山・滋賀

1200

石窯焼きビーフハンバーグ スパイスデミソース

Stone-grilled beef hamburger with spiced demi-glace sauce

2100

国産ハーブ鶏の石窯焼き

淡路玉ねぎと黒にんにくのソース

Stone oven grilled domestic herb chicken

Awaji onion and black garlic sauce

2380

骨付きポークリブロースの石窯焼き

Stone-grilled bone-in pork rib roast

3000

パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き

Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

3800

黒毛和牛のビーフシチューと淡路玉ねぎ

Beef stew of Kuroge Wagyu beef and Awaji onions

3900

SOUP & BREAD

カンパーニュ

ザータースパイスオイル

Campagne with Zatar spice oil

500

＊ 石窯焼き RGCフォカッチャ

Stone oven baked RGC focaccia

600

＊ 淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ

Awaji onion gratin soup

900

PASTA / GRATIN / SANDWICH

京水菜とスイスチャード、鶏そぼろの3種ショートパスタ

クリームソース

Kyoto Mizuna, Swiss Chard, Minced Chicken,
3 Kinds of Short Pasta, Cream Sauce

1400

＊ コンキリエを使ったシーフードグラタン

Seafood gratin using conchiglie

1800

4種魚介のペスカトーレ ガーリックトマトスープ

Linguine with four kinds of seafood pescatore Garlic tomato soup

1900

ビーフパティとアボカド、チェダーチーズの

カンパーニュサンド <カムバックソース>

Beef patty, avocado, and cheddar cheese campagne sandwich

<Comeback sauce>

1900

＊マークは石窯調理のおすすめ料理です。

COLD APPETIZERS

3種のオリーブマリネとフェタチーズ

3 types of marinated olives and feta cheese

700

鰯ソテーのポテトサラダ

Potato salad with sautéed sardines

880

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

900

胡瓜と鰯のカルパッチョ ディルドレッシング

Kema cucumber and sardine carpaccio with dill dressing

980

アペタイザー5種の盛り合わせ

Assortment of 5 appetizers

2300

HOT APPETIZERS

＊ 万願寺ししとうと石窯ローストポテトのフライ

酒盗とバターのソース

Manganji Shishito peppers and stone oven roasted potatoes,
fermented fish with sake lees and butter sauce

600

ひよこ豆のファラフェル 胡瓜マリネとヨーグルトソース

Chickpea falafel with marinated cucumber and yogurt sauce

700

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

900

＊ 真蛸のコンフィ 石窯焼き フムス添え

Stone oven baked octopus confit with hummus

1380

鹿児島産白姫えび とイカのフリット ヨーグルトソース

Regular size / Large size

Kagoshima Shirahime shrimp and squid fritters with yogurt sauce

白姫えび:国内において陸上養殖したバナメイエビ

1500 / 3000

FRESH SALAD

＊ 石窯焼きベーコンとゴルゴンゾーラのサラダ

ナッツドレッシング

Stone oven baked bacon and gorgonzola salad

1400

RGC グルマンサラダ

ヴィネグレットドレッシング

RGC Gourmand Salad <Vinaigrette Dressing>

1500

ブッラータチーズとトマトのオレンジマリネ

大葉ソース

Burrata cheese and tomato marinated in orange

1500

DESSERT

＊ 石窯でじっくり焼いた焼き芋 ブリュレ仕立て

Sweet potato brulee, carefully baked in a stone oven

1000

ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス

キャラメルナッツソース

Gateau chocolate and pistachio ice cream made with beets
caramel nut sauce

1180

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

1200

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

1200

Garden ハイティー ※14時～18時の提供となります。

Garden high tea

2800

※全て税込表示価格です。