GRAND

Appetizers

Cold

３種のオリーブマリネとフェタチーズ	700
愛媛県産みかん鯛のカルパッチョ 紅心大根と柚子の鬼おろし	880
サスティナブルポークのパテ・ド・カンパーニュ　ヴァイオレットマスタード	900
塩麹蒸し鶏　九条ネギとニンニクソース	950
ブッラータチーズ　2種トマトのコアントローマリネ　大葉ソース	1,800

Hot

ココナッツミルク風味のポテトグラタン	700
ひよこ豆のファラフェル 胡瓜のマリネとギリシャ風ヨーグルトソース	800
窯焼き野菜の温かいバーニャカウダー	1,000
フライドポテト　トリュフソルト＆パルメザン	1,000
鹿児島県産白姫エビのシラチャーガーリックシュリンプ	1,200
国産鶏レバーのコンフィ　スパイシーデミグラス煮	1,200

Frsh Salad

窯焼きロメインレタスのサラダ　ベーコンとパルミジャーノ	1,200
RGCビギニングサラダ	1,300

Soup & Bread

淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ	900
季節のポタージュ	1,000
石窯焼き RGCフォカッチャ	600
カンパーニュ　ザータースパイスオイル	500

MAIN

国産鶏もも肉の石窯焼き　有馬山椒タプナード	1,800
愛媛県産みかん鯛の石窯焼き　蕗味噌ソース	2,200
石窯焼きビーフハンバーグ　スパイシーデミグラスソース	2,400
パスチャーフェッドの牛フィレ肉　カフェドパリソース	3,800
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	1,800
コンキリエを使ったシーフードグラタン	2,200
ブッラータチーズと2種のチェリートマト　淡路製麺のリングイネ	2,400

DESSERT

石窯でじっくり焼いた焼き芋　ブリュレ仕立て	1,000
ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス	1,150
温かいトフィープディングとバニラアイス	1,200
バスクチーズケーキ	1,200

※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

Royal Garden Cafe

PREFIX COURSE MENU

～DINNER～

¥4500

お好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます
コースにはパン、コーヒーまたは紅茶が付いております

You can choose one item from each category that you like.
The course comes with bread and coffee or tea.

APERITIF

HEARTLAND Beer	ハートランド
Sparkling Wine	スパークリングワイン
Non-Alcoholic Sparkling Wine	ノンアルコールスパークリングワイン

TAPAS

Three Marinated Olives with Feta Cheese	3種のオリーブマリネとフェタチーズ
Potato Gratin with Coconut Milk	ココナッツミルク風味のポテトグラタン
Chickpea Falafel with Marinated Cucumber and Greek Yogurt Sauce	ひよこ豆のファラフェル 胡瓜のマリネとギリシャ風ヨーグルトソース
Ehime Mikan Sea Bream Carpaccio with Red Daikon and Yuzu	愛媛県産みかん鯛のカルパッチョ 紅心大根と柚子の鬼おろし
Pâté de Campagne with Violet Mustard	田舎風パテ・ド・カンパーニュ　ヴァイオレットマスタード
Shio-Koji Steamed Chicken with Kujo Green Onion and Garlic Sauce	塩麹蒸し鶏　九条ネギとニンニクソース
Warm Bagna Càuda with Oven-Roasted Vegetables	窯焼き野菜の温かいバーニャカウダー
French Fries with Truffle Salt & Parmesan	フライドポテト　トリュフソルト&パルメザン
Kagoshima Shirahime Shrimp with Sriracha Garlic Sauce	鹿児島県産白姫エビのシラチャーガーリックシュリンプ
Japanese Chicken Liver Confit with Spicy Demi-Glace Sauce	国産鶏レバーのコンフィ　スパイシーデミグラス煮
Burrata Cheese with Tomato Cointreau Marinade and Shiso Sauce	ブッラータチーズ　2種トマトのコアントローマリネ　大葉ソース
Roasted Romaine Lettuce Salad with Bacon and Parmigiano	窯焼きロメインレタスのサラダ　ベーコンとパルミジャーノ
RGC Beginning Salad	RGCビギニングサラダ
Awaji Onion Gratin Soup	淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ

MAIN

Stone-Oven-Roasted Chicken Thigh with Arima Sansho Tapenade	国産鶏もも肉の石窯焼き　有馬山椒タプナード
Stone-Oven-Roasted Ehime Mikan Sea Bream with Fuki Miso Sauce	愛媛県産みかん鯛の石窯焼き　蕗味噌ソース
Stone-Oven-Roasted Beef Hamburg Steak with Spicy Demi-Glace Sauce	石窯焼きビーフハンバーグ　スパイシーデミグラスソース
Pasture-Fed Beef Tenderloin with Café de Paris Sauce	パスチャーフェッドの牛フィレ肉　カフェドパリソース
Three Short Pastas with Kyoto Mizuna, Swiss Chard and Minced Chicken in Cream Sauce	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
Seafood Gratin with Conchiglie	コンキリエを使ったシーフードグラタン
Awaji Linguine with Burrata Cheese and Cherry Tomatoes	ブッラータチーズと2種のチェリートマト　淡路製麺のリングイネ

DESSERT

Stone-Oven-Roasted Sweet Potato Brûlée	石窯でじっくり焼いた焼き芋　ブリュレ仕立て
Beetroot Chocolate Cake with Pistachio Ice Cream	ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス
Warm Sticky Toffee Pudding with Vanilla Ice Cream	温かいトフィープディングとバニラアイス
Basque Cheesecake	バスクチーズケーキ

※全て税込表示価格です。