LUNCH MENU

15:00まではパンとコーヒーまたは紅茶が付きます
Includes bread and your choice of coffee or tea until 3:00 PM.

SALAD	SOUP	DESSERT
RGCビギニングサラダ RGC Beginning Salad	淡路玉ねぎの オニオングラタンスープ Awaji Onion Gratin Soup	本日のデザート Dessert of the Day
500	600	450

国産鶏もも肉の石窯焼き　有馬山椒タプナード 1,800
Stone-Oven-Roasted Chicken Thigh with Arima Sansho Tapenade

愛媛県産みかん鯛の石窯焼き　蕗味噌ソース 2,200
Stone-Oven-Roasted Ehime Mikan Sea Bream with Fuki Miso 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 2,400
Stone-Oven-Roasted Beef Hamburg Steak with Spicy Demi-Glace 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 3,800
Pasture-Fed Beef Tenderloin with Café de Paris 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 1,800
Three Short Pastas with Kyoto Mizuna, Swiss Chard and Minced Chicken in Cream Sauce

コンキリエを使ったシーフードグラタン 2,200
Seafood Gratin with Conchiglie

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
Awaji Linguine with Burrata Cheese and Cherry Tomatoes

Royal Garden Cafe

Royal Garden Cafe

PREFIX COURSE MENU

~LUNCH ~

¥3800

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.

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
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
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
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。