

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 880
Stone-grilled Awaji onions

関西近郊農家さんから届いた季節野菜の石窯焼き 1200
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

石窯焼きビーフハンバーグ スパイスデミソース 2100
Stone-grilled beef hamburger with spiced demi-glace sauce

国産ハーブ鶏の石窯焼き 2380
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

骨付きポークリブロースの石窯焼き 3000
Stone-grilled bone-in pork rib roast

パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き 3800
Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

黒毛和牛のビーフシチューと淡路玉ねぎ 3900
Beef stew of Kuroge Wagyu beef and Awaji onions

SOUP & BREAD

カンパーニュ 500
ザータースパイスオイル
Campagne with Zatar spice oil

* 石窯焼き RGCフオカッチャ 600
Stone oven baked RGC focaccia

* 淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ 900
Awaji onion gratin soup

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 1400
クリームソース
Kyoto Mizuna, Swiss Chard, Minced Chicken,
3 Kinds of Short Pasta, Cream Sauce

* コンキリエを使ったシーフードグラタン 1800
Seafood gratin using conchiglie

4種魚介のペスカトーレ ガーリックトマトスープ 1900
Linguine with four kinds of seafood pescatore Garlic tomato soup

ビーフパティとアボカド、CHEDDARチーズの 1900
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>

* 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 700
3 types of marinated olives and feta cheese

鰯ソテーのポテトサラダ 880
Potato salad with sautéed sardines

国産鹿肉のテリヌとパテ・ド・カンパーニュ 900
Domestic venison terrine and pate de campagne

胡瓜と鰯のカルパッチョ デイルドレッシング 980
Kema cucumber and sardine carpaccio with dill dressing

アペタイザー5種の盛り合わせ 2300
Assortment of 5 appetizers

HOT APPETIZERS

* 万願寺ししとうと石窯ローストポテトのフライ 600
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

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 700
Chickpea falafel with marinated cucumber and yogurt sauce

フライドポテト トリュフソルト&パルミジャーノ 900
French fries / truffle salt & parmesan

* 真蛸のコンフィ 石窯焼き フムス添え 1380
Stone oven baked octopus confit with hummus

鹿児島産白姫えび とイカのフリット ヨーグルトソース 1500 / 3000
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

FRESH SALAD

* 石窯焼きベーコンとゴルゴンゾーラのサラダ 1400
ナッツドレッシング
Stone oven baked bacon and gorgonzola salad

RGC グルマンサラダ 1500
ヴィネグレットドレッシング
RGC Gourmand Salad <Vinaigrette Dressing>

ブッラータチーズとトマトのオレンジマリネ 1500
大葉ソース
Burrata cheese and tomato marinated in orange

DESSERT

* 石窯でじっくり焼いた焼き芋 ブリュレ仕立て 1000
Sweet potato brulee, carefully baked in a stone oven

ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス 1180
キャラメルナッツソース
Gateau chocolate and pistachio ice cream made with beets
caramel nut sauce

温かいトフィープディングとバニラアイス 1200
Warm toffee pudding and vanilla ice cream

バスクチーズケーキ 1200
Basque Cheesecake

Garden ハイティー ※14時~18時の提供となります。 2800
Garden high tea

※全て税込表示価格です。