

DINNER

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	2050
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	2350
骨付きポークリブロースの石窯焼き Stone-grilled bone-in pork rib roast	2980
パステュ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	1700
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	1800
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>	1800

＊マークは石窯調理のおすすめ料理です。

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

＊ パステューフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き
Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

+800 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

3600

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 デイルドレッシング Kema cucumber and sardine carpaccio with dill dressing	950
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 プリュレ仕立て 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	1150
温かいトフィープディングとバニラアイス	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。	2800

※全て税込表示価格です。