

✱ *Royal Garden Cafe*

GRAND MENU



EAST-WEST FOOD STYLE

— since 2008 —

The Royal Garden Cafe aims to become a store that will be indispensable for the people of the future, and to create a store that will become a permanent community base for the city.



-THE- *Seasonal* RECOMMEND



インクヌードルとホタテムース

w/ あんぽ柿にエルダーフラワー散らして

Ink noodle and scallop mousse w/ elder flowers in half-dried Japanese persimmon

¥500 + tax

とうもろこしのスプーンブレッド w/ ホイップバター

Corn spoonbread w/ whipped butter

¥500 + tax

ナスのフリット , リコッタチーズ , フライセージ

Eggplant frit, ricotta cheese and fried sage

¥750 + tax

真鯛の SASHIMI

w/ キューカンバ、ディル、ラディッシュ、ハラペーニョ

Sea bream SASHIMI w/ cucumber, dill, radish and jalapeno

¥850 + tax

クリスピーサーモンのソテー

w/ 青のり豆腐ピューレ , ハラペーニョとブロッコリーのタイガーサラダ

Crispy salmon saute w/ Aonori seaweed in tofu paste & tiger salad of jalapeno and broccoli

¥1,600 + tax

スペアリブ w/ 紅あずまのロースト

Spare rib w/ roasted sweet potato, Beni Azuma

¥2,800 + tax

TO BEGIN WITH • APPETIZER •

ブラックオリーブ w/ アンチョビベーコンのスパイシーマリネ ¥450 + tax
Black olives in spicy marinade of anchovy and bacon

3種の自家製ポテトチップス ¥450 + tax
Three kinds of homemade potato chips

黒豆ディップ, 白トリュフオイル w/ ローストカンパーニュ ¥500 + tax
Black bean dip and white truffle oil w/ roasted pain de campagne

“DEVIL EGG” エスニックテイスト w/ ラタトゥイユ ¥500 + tax
"Devil Egg" in ethnic taste spice on ratatouille

紅あずまのトッツ w/ クミンがきいたビーツとギリシャヨーグルト添え ¥500 + tax
Beni Azuma (sweet potato) tots
w/ beets seasoned with cumin and Greek yogurt

ニョッキゴルゴンゾーラのグラタン ¥650 + tax
Gnocchi Gorgonzola gratin

焦がしカチョカバロチーズ、ミラノ産サラミ きのこと風 ¥650 + tax
Scorched Caciocavallo cheese and Milan salami

田舎風パテドカンパーニュ w/ オーガニックマスタード ¥700 + tax
Country-style pate de campagne w/ organic mustard

FRESH SALAD

セルバチコ, フェネル,
山葵菜, ラディッキオ
w/ 塩麹, エディブルフラワー DS, ローストナッツ
Ruchetta salvatica, fennel, radicchio
and Shiokoji (salt-marinated rice malt)
dressing topped with edible
flowers and roasted nuts ¥700 + tax

ロメインレタス
w/ アボカドディル DS, and 柑橘
Romaine lettuce w/ avocado
dill dressing, and citrus fruits ¥1,100 + tax

ブッラータチーズ, カラフルトマト
w/ エディブルフラワー
Burrata cheese colorful
tomatoes and edible flowers ¥1,200 + tax

SANDWICH & TARTINE

ズッキーニ, パプリカ, 茄子
カチョカバロチーズ のパニーニサンド
Panini sandwich with grilled zucchini, paprika,
eggplant w/ Caciocavallo cheese
¥1,250 + tax

アボカド, ラデッシュ, エディブルフラワー,
スモークサーモンのタルティーヌ
Pain de campagne open sandwich with avocado,
radish, edible flower and smoked salmon
¥1,250 + tax



VEGETABLE



インカのめざめ, シャドーQueen,
ノーザンルビーのフライドポテト
w/ アイオリソース

French fries of 3 kinds of potatoes
(Inka no Mezame, Shadow Queen
and Northern Ruby) w/ aioli sauce

¥600 + tax

温かいポテト,
葉物野菜とハーブ
w/ エルダーフラワーとレモンゼスト

Warm potato and leafy vegetables
and herbs w/ elderflower and lemon

¥850 + tax

長芋, パースニップ,
バターナッツのロースト
w/ 味噌と胡桃のソース

Roasted Chinese yam, parsnip
and butternut
w/ miso paste and walnut sauce

¥850 + tax

◆ Main ◆

BEEF / PORK / CHICKEN / FISH

鳥取大山どりグリル w/ パクチー, セルバチコ, トマト
Grilled Tottori Daisen Dori chicken marinated lemongrass
w/ coriander, rucola and tomato

¥1,700 + tax

尾長鯛, 帆立, ホンビノス貝, ブイヤベース w/ ボルロッチェとグリーンビーンズ
Onaga red snapper, scallop, quahog, bouillabaisse and borlotti and green beans

¥1,950 + tax

ポークチョップロースト w/ ハリッサディップとガーリックライス添え
Pork chop roast w/ harissa dip and garlic rice

¥1,980 + tax

リブアイロールステーキ w/ テキサススパイス, ブラックビーンズサルサ
Rib eye roll steak w/ Texas spice, black beans salsa

¥3,400 + tax

SOUP

本日のスープ
Today's soup

¥600 + tax

BREAD

カンパーニュ w/ バターホイップ, Maldon Sea Salt
Pain de campagne w/ butter whip and Maldon Sea Salt

¥650 + tax
ハーフ ¥350 + tax

CHEESE

チーズプレート ブッラータ, ゴルゴンゾーラ, パルメジャーノ
Cheese plate w/ burrata, Gorgonzola and Parmesan

¥1,450 + tax



“Namamen pasta” コンソメで絡めた茄子とひき肉のボロネーゼ w/ 九条ネギ
<Fresh pasta> Eggplant and minced meat Bolognese topped with Kujo leek in consomme

¥1,300 + tax

“Namamen fettucine” ビアンカ青のリククリーム w/ グリルサーモン, セルバチコ
<Fresh fettucine> Grilled salmon, ruchetta salvatica in Aonori seaweed cream and Bianca sauce

¥1,350 + tax

魯肉飯 w/ 十六穀米, 江戸菜, 半熟卵, ハリッサ
Taiwanese minced pork rice (16-grain rice) w/ Edo vegetable and soft-boiled egg and harissa

¥1,300 + tax

玄米炒飯 w/ 豆腐, ワイルドライス, タイガーサラダ
Fried rice of wild rice w/ brown rice and tofu, tiger salad

¥1,500 + tax

当店で使用しているお米は国産です。

Tarte Flambee

ブッラータチーズ, ドライトマト, アボカド, バジル
Burrata cheese w/ dried tomato, avocado and basil

¥1,350 + tax

ゴルゴンゾーラ, サルシッチャ, マッシュルーム,
セージ, 胡桃, セルバチコ
Gorgonzola w/ salsiccia, mushroom, sage, walnut and ruchetta salvatica

¥1,350 + tax

スモークサーモン, チアシードフロマージュクリーム,
パプリカ, ズッキーニ, ミント, デイル
Smoked salmon w/ chia seed, cheese cream, paprika, zucchini, mint and dill

¥1,350 + tax

Dessert

キャラメルパンナコッタ

Caramel panna cotta

¥750 + tax

ティラミス w/ ビタースイートチョコを散りばめて

Tiramisu w/ bitter sweet chocolate sprinkled

¥750 + tax

抹茶のクレームブリュレ w/ 小豆と栗を添え

Matcha crème brulee w/ red beans and chestnuts

¥750 + tax

baba と季節のフルーツ w/ クリームシャンティ

Baba and seasonal fruit w/ whipped cream

【ご注意】アルコールがふくまれています / 車を運転される方・
未成年の方は、お召し上がりにならないで下さい

¥750 + tax

手作りパンプディング w/ バニラアイスを添えて

Homemade bread pudding w/ vanilla ice cream

¥750 + tax

リコッタチーズのパンケーキ w/ ベリーとキャラメルバター

Ricotta cheese pancake w/ berries and caramel butter

¥1,180 + tax