

STARTERS & SHARES

Three kinds of fried potatoes
3 種のポテトフライ ¥600 (税込)

Marinated olives and feta
ほんのり温かいフェタチーズとオリーブのマリネ ¥700 (税込)

Chef's Special Pita bread with falafel and hummus
ピタパン ファラフェル&フムスのディップ添え ¥700 (税込)
(ピタパン・スパイス風味のひよこ豆のフライ・フムス)

Oven-baked sweet Palermo pepper and broccolini
パレルモとブロッコリーニのオープン焼き ¥850 (税込)
(パレルモ：甘酸っぱい肉厚のパプリカ
ブロッコリーニ：茎が長めのブロッコリー)

Chef's Special YUBA TOFU with whitebait
in Shuto (salted bonito stomach) and butter sauce
湯葉豆腐とシラスの酒盗バターソース ¥850 (税込)
(湯葉豆腐・クレソン・シラス)

Tuna and smoked radish pickles tartare
with wasabi sauce
鮪といぶり漬けのタルタル 山葵ソース ¥850 (税込)

Pâté de campagne and beetroot
パテ・ド・カンパーニュ ヴァイオレットマスタード添え ¥850 (税込)
(ヴァイオレットマスタード：スパイス、ピネガーが効いたマスタード)

Buttermilk fried chicken with orange sauce
バターミルクフライドチキン オレンジオイスターソース ¥900 (税込)

Fried YUKIEBI shrimp
幸エビのフライ バクチャーとライム添え ¥950 (税込)
(幸エビ：陸上養殖した国産バナメイエビ)

Calamari brochette with olive and tomato sauce
カラマリのプロシエット オリーブトマトソース ¥950 (税込)
(スルメイカの各部位を使ったプロシエット)

Chef's Special Deviled kidneys
デビルド・キドニー パン・ド・カンパーニュ添え ¥1,000 (税込)
(牛レバーとマッシュルームの軽めの煮込み)

Grilled sausage with Dijon mustard
グリルソーセージ ディジョンマスタード添え ¥1,000 (税込)

Confited octopus hummus and fried garbanzo
真蛸のコンフィとフムス&ひよこ豆のフライ ¥1,380 (税込)

Tuna carpaccio with beetroot
鮪のカルパッチョ ビーツと有馬山椒タナード添え ¥1,600 (税込)



FRESH SALAD

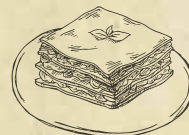
Chef's Special Royal Garden Salad Gourmand
ロイヤルガーデンサラダ グルマン ¥1,650 (税込)
(パテ・ド・カンパーニュ・紫ニンジン・黄色ニンジン・ビーツ・ピスタチオ)
ハニー&ピーナッツドレッシング

Feta, fruit and bulgur salad
フェタチーズとフルーツ&ブルグルのサラダ ¥1,580 (税込)
(フェタチーズ・フルーツ・ブルグル)
ブルグル：デュラム小麦 100%の挽き割り小麦
スマックドレッシング

Green Goddess Salad with Escarole, Cauliflower and Avocado
エスカロールとカリフラワー、アボカドのサラダ ¥1,300 (税込)
(エスカロール：チコリ的一种で苦みのある葉物野菜)
グリーンゴッデスドレッシング

PASTA & RICE

Chef's Special RGC Lasagna
RGC ラザニア ¥1,980 (税込)
熱々の陶板でご提供する、サルシッチャと赤ワインで煮込んで仕上げたボロネーゼソースを使ったシェフ自慢のラザニアです。



Bolognese
ボロネーゼ ¥2,200 (税込)
(<フェットチーネ>) サルシッチャに赤ワインを加え、煮込んで仕上げたボロネーゼソースと幅広くモチモチした食感のフェットチーネとの相性が良いパスタです。

Garlic tomato pescatore soup pasta
ベスカトーレ ガーリックトマトスープ ¥2,250 (税込)
(<リングイネ>) Luroufan (minced pork rice)
ルーローハン ¥1,600 (税込)
江戸菜と十六穀米・半熟卵添え

Laksa pasta
エビ・ライスヌードルのラクサソース ¥2,200 (税込)
(<イカスミのタリオリーニ>) Japanese mixed rice
with seasonal ingredients
旬の炊き込みご飯 ¥1,600 (税込)

MAIN DISHES

MITSUSE chicken and girolle mushroom with kidney sauce
みつせ鶏とジロール茸のキドニーソース ¥2,750 (税込)

豊かな風味のみつせ鶏を低温調理でじっくり、
やわらかにローストしました。
ジロール茸とグラス・ド・ビアン、生クリーム、青唐辛子を使った
濃厚なキドニーソースでお楽しみください。



Roasted pork belly with Haskap sauce
ポークベリーロースト ¥2,910 (税込)
ハスカップソース
(<香味スパイスに漬けた国産豚バラ肉のロースト>)

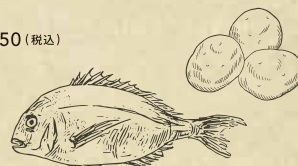
複数の香味スパイスで漬け込んだ
国産豚バラ肉を香ばしくローストしました。
ハスカップソースでお楽しみください。

Black Angus beef with lemon butter
ブラックアングス ¥3,300 (税込)
ビーフロースト レモンバター添え

赤身と脂身のバランスが良く、
コクのある豊かな味わいが特徴の
ブラックアングスをローストしました。
レモンバターでお召し上がりください。

EHIME red sea bream persillade
愛媛産真鯛のペルシャード ¥2,750 (税込)
マッシュポテトビュレ添え
(<パセリ・アーモンドブードルを使用した香草パン粉焼き>)

太平洋から黒潮が流れ込み、栄養素やミネラルが豊富な宇和海で
育てられた真鯛を香草パン粉焼きに仕上げました。
脂ののって柔らかな肉質をお楽しみください。



SOUP & BREAD

Cauliflower and apple soup
カリフラワーとリンゴのスープ ¥1,200 (税込)

Seasonal soup
季節のスープ ¥800 (税込)

Pain de campagne
パン・ド・カンパーニュ バターホイップ付き ¥550 (税込)



DESSERTS

Muhallabia
(milk pudding with caramel nuts and rose sauce)
ムハラビーヤ ¥850 (税込)
キャラメルナッツとローズソース
(ムハラビーヤ：中東風ミルクプリン)

Basque cheese cake with dark cherry sauce
バスク風チーズケーキ ¥1,000 (税込)
ダークチェリソース

Whole wheat pancakes,
dark cherry sauce
全粒粉のパンケーキ ¥2,200 (税込)
ダークチェリソース

Tiramisu with honey comb toffee,
sprinkled with bittersweet chocolates
ティラミスとカルメ焼き ¥950 (税込)
ビタースイートチョコを散りばめて

Beetroot chocolate cake
with toffee sauce and pistachio ice cream
ビーツのガトーショコラ ¥1,000 (税込)
ピスタチオアイス添え トフィーソース

Whole wheat pancakes,
banana foster
全粒粉のパンケーキ ¥2,200 (税込)
バナナ・フォスター バニラアイス添え



STARTER



3種のポテトフライ

¥600(税込)



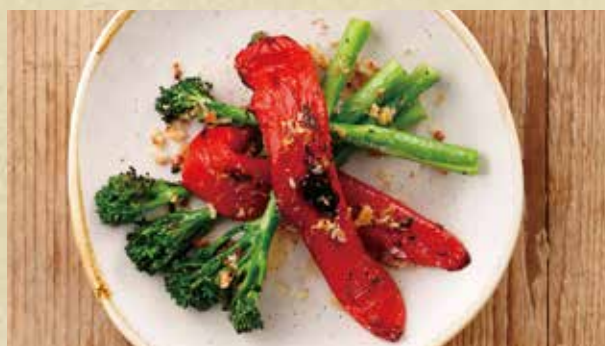
ほんのりと温かいフェタチーズと
オリーブマリネ

¥700(税込)



ピタパン
ファラフェル&フムスのディップ添え

¥700(税込)



パレルモとブロッコリーニの
オーブン焼き

¥850(税込)



湯葉豆腐とシラスの酒盗バターソース

¥850(税込)



鮭といぶり漬けのタルタル 山葵ソース

¥850(税込)



パテ・ド・カンパーニュ
バイオレッドマスタード

¥850(税込)



バターミルクチキンフライ
オレンジオイスターソース

¥900(税込)

STARTER



幸エビのフライ パクチーとライム添え
¥950(税込)



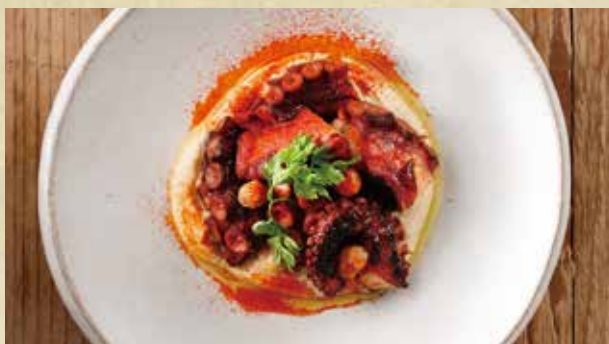
カラマリのブロシェット
オリーブトマトソース ¥950(税込)



デビルド・キドニー
パン・ド・カンパーニュ添え ¥1,000(税込)



グリルソーセージ
ディジョンマスタード添え ¥1,000(税込)



真蛸のコンフィとフムス&
ひよこ豆のフライ ¥1,380(税込)



鮭のカルパッチョ
ビーツと有馬山椒タップナード添え ¥1,600(税込)



SOUP / BREAD



カリフラワーとリンゴのスープ ¥1,200(税込)



季節のスープ ¥800(税込)

※季節によって内容が異なります。



パン・ド・カンパーニュ
バターホイップ付き ¥550(税込)

FRESH SALAD



ロイヤルガーデンサラダ グルマン
[ハニー&ピーナッツドレッシング] ¥1,650(税込)



フェタチーズとフルーツ&ブルグルのサラダ
[スマックドレッシング] ¥1,580(税込)



エスカロールとカリフラワー、アボガドのサラダ
[グリーンゴッドスドレッシング] ¥1,300(税込)

MAIN



みつせ鶏とジロール茸の
キドニーソース

¥2,750(税込)



ポークベリーロースト
ハスカップソース

¥2,910(税込)



ブラックアングスビーフロースト
レモンバター添え

¥3,300(税込)



愛媛産真鯛のペルシャード
マッシュポテトピューレ添え

¥2,750(税込)



PASTA / RICE

Chef's
Special



RGCラザニア

¥1,980(税込)



ボロネーゼ [フェットチーネ]

¥2,200(税込)



ペスカトーレ ガーリックトマトスープ
[リングイネ]

¥2,250(税込)



エビ・ライスヌードルのラクサソース
[イカスミのタリオリーニ]

¥2,200(税込)



ルーローハン
江戸菜と十六穀米、半熟卵添え

¥1,600(税込)



旬の炊き込みご飯

※季節によって内容が異なります。

¥1,600(税込)

※当店で使用しているお米は国産米です。

DESSERT



ムハラビーヤ
キャラメルナッツとローズソース ¥850(税込)



ティラミスとカルメ焼き
ビタースイートチョコを散りばめて ¥950(税込)



バスク風チーズケーキ
ダークチェリーソース ¥1,000(税込)



ビーツのガトーショコラ ピスタチオアイス添え
トフィーソース ¥1,000(税込)



全粒粉のパンケーキ
ダークチェリーソース ¥2,200(税込)



全粒粉のパンケーキ バナナ・フォスター
バニラアイス添え ¥2,200(税込)