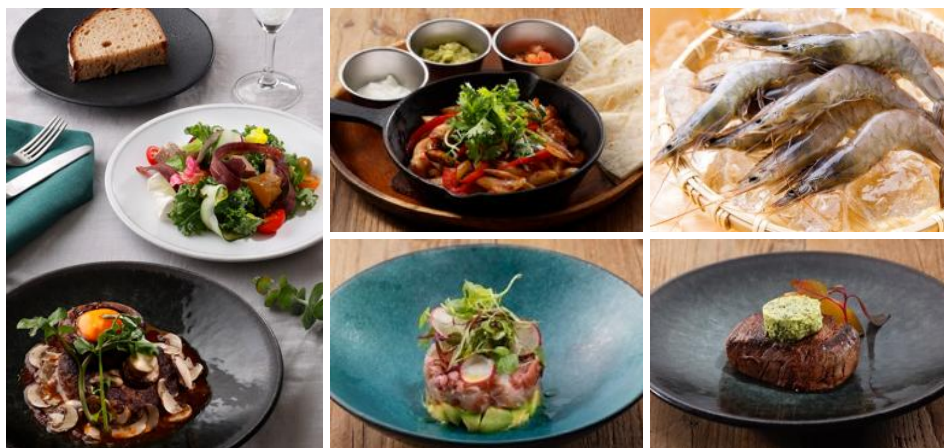


「ロイヤルガーデンカフェ」 グランドメニューリニューアルのお知らせ サステナブル食材を使った新メニューが登場 店舗限定メニューでは「選べる」「シェアする」楽しさをご提案

ロイヤルグループでコントラクト事業を担うロイヤルコントラクトサービス株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：佐々木 貴央）は、カジュアルレストラン「Royal Garden Cafe（ロイヤルガーデンカフェ）」において2025年10月14日（火）よりグランドメニューの改訂を実施いたしました。今回の改訂は、都内で運営する4店舗を対象としております。



※画像はイメージです。

ロイヤルガーデンカフェは、『Sustainable community（サステナブルコミュニティ）』をコンセプトに掲げ、地域に根差した持続的なコミュニティ基盤となることを目指しています。この目標を実現するため、この度のグランドメニュー改訂では、「人との繋がり」「食材を通じた応援」「環境との繋がり」「地域密着」という4つの軸を設定し、多様なニーズに応じたサービスや料理を展開していきます。私たちは、「地域の皆様になくてはならないお店」として、持続可能な社会に貢献してまいります。

私たちはお客様のその日の気分や目的に寄り添い、最適な楽しみ方をそとご提案することで、「楽しかった！ありがとう」という温かな言葉をいただけるような「人との繋がり」を育むサービスと店舗づくりを大切にしています。これまで、開催してきた地域コミュニティの交流イベントと同様に、人々が集い、語らい、心が通い合うサービスと空間をご提供すること。これこそが、私たちの考える「地域密着」の姿です。

こうした「人との繋がり」「地域密着」の取り組みを基盤として、これからも「食材を通じた応援」と「環境との繋がり」をさらに広げていきます。この度のグランドメニュー改訂ではサステナブル食材を使用したメニューを展開し、コンセプトを表現します。都内4店舗で共通の基本メニューに加え、各店舗の立地特性に合わせた限定メニューも展開し、食を通じた楽しさをご提供してまいります。

「グラスフェッド牛」や「幸（ゆき）えび」などのサステナブル食材や、産地の分かる安心な食材を活用し、素材の持ち味を引き出す調理で、生産者の想いとこだわりを丁寧にお客様へと繋いでまいります。さらに、こうしたサステナブルな食材の選択を通じて、環境負荷の低減と持続可能な社会への貢献を目指します。

■グランドメニュー 販売概要

販売開始：2025年10月14日（火）～

販売時間：15時00分～（ランチタイムを除く）

販売店舗：ロイヤルガーデンカフェ飯田橋、Royal Garden Cafe & TAVERN TOYOSU（豊洲）、
Q CAFE by Royal Garden Cafe（日比谷）

※ロイヤルガーデンカフェ青山では他店舗に先駆け、同年7月に新メニューを導入済み。青山のみ価格が異なる商品がございます。

※ロイヤルガーデンカフェうめきた、天神、大濠公園では実施いたしません。

共通メニュー（一部）



グラスフェッド牛のフィレ肉 ロースト
3,600 円

赤身主体の牛肉の味わいを活かすためにローストで提供。牧草地で主に牧草を食べさせて飼育したグラスフェッドビーフは素朴な旨みとしっかりとした食感が特徴で、自然に近い飼育方法により環境負荷の軽減にも貢献する、持続可能な食材として注目されています。



鮮魚とアボカドのタルタル
1,600 円

季節ごとに変わる鮮魚をアボカドと合わせた一品。鮮魚のマリネはコックが手で仕込み、塩や砂糖に加え、これまで活用されていなかった抽出後のコーヒー粉を使用。これにより、臭みを抑え旨味を引き出しています。食材を最後まで大切に活かし、美味しく提供したいというコックの想いがこもったサステナブルな一品です。



**国産鹿肉のテリーヌと
パテ・ド・カンパーニュ**
980 円

鹿肉のテリーヌには、国産ジビエ認証を取得した鹿肉を使用。森や自然環境との共生に配慮した取り組みの一環です。鉄分とたんぱく質豊富な深い味わいを実現しました。パテ・ド・カンパーニュには、一般的には流通しにくい赤身の旨味が特徴の経産豚を使用しています。粗びきに仕上げることで食材の旨味と食感を最大限に引き出しています。



季節鮮魚のグリル
2,500 円

季節ごとの旬の魚を、素材の旨味を活かすグリルで提供。ニンニクやディル、レモンの酸味が効いたヨーグルトソースと、柑橘の香りが特徴の有馬山椒を添え、魚の味わいをさらに引き立てています。旬の食材を一番美味しく味わっていただく体験を提供することも、当店のコンセプトのひとつです。



**彩り野菜、厚揚げ豆腐、
ブラウンライスのソテー<玄米・ワイルドライス>**
1,600 円

玄米は精米工程で生じる副産物・米ぬかなどの量を減らすことに貢献し、フードロス削減につながるサステナブルな食材です。その玄米をベースに、ワイルドライスや厚揚げ豆腐、大きめにカットした野菜や松の実を加えた一品。白ワインビネガーや白醤油、ディジョンマスタードなどを合わせたソースで香ばしくソテーし、素材の味わいを引き立てています。



**【サステナブル食材】
幸えび**

『幸（ゆき）えび』はアルプスの雪解け水が流れ込む天竜川の伏流水で育てられ、「雪」を思わせる透明感のある白さが特徴の国産えびです。抗生物質、保存剤等の添加物不使用で安心安全。頭から尻尾まで殻ごといただける、環境に配慮したサステナブルシーフードです。

※使用した料理の詳細は各店舗限定メニューをご確認ください。

<シェアパーティープラン>



ロイヤルガーデンカフェのおすすめ料理をフリードリンクと共に楽しめる、シェアパーティープラン各種をご用意しております。ご予約やメニューの詳細はホームページからご確認いただけます。

CASUAL 5,000 円

国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュをはじめとした料理 5 品と 2 時間のフリードリンク

STANDARD 6,000 円

鳥取県産大山どりのグリルを含む料理 6 品と 2 時間のフリードリンク

PREMIUM 7,000 円

グラスフェッド牛のフィレ肉 ローストを含む料理 6 品と 2 時間のフリードリンク

※フリードリンクは対象のメニューからご注文いただけます。

各店舗限定メニュー（一部）

青山限定

唯一店内にベーカリーを併設する青山ならではの魅力を活かし、自家製パンの盛り合わせなどを提供。ベーカリー商品に合う料理とお好きな組み合わせでご注文いただきディナーをお楽しみいただけるのが特徴です。また、旗艦店の青山のみで提供する特別デザートもございます。



- ・自家製パン盛り合わせ 500 円
- ・パン・ド・カンパーニュ 300 円
- ・バゲット 300 円
- ・フラットブレッド 200 円

※店内でのイートイン提供商品の価格です。



静岡県産“幸えび”のフライ パクチーとライム添え

1,380 円

サステナブルシーフードの幸えびを使用。フライにして旨味を閉じ込めました。パクチーとライムはお好みで一緒に召し上がってください。



オマール海老と野菜の ブイヤベース クスクス添え

Half 2,800 円

Full 4,800 円

ガーリックトマトスープで具材を煮込み、ハーブでアクセントを加えたブイヤベースです。添えているクスクスや自家製パンとお召し上がりいただくのもおすすめです。



季節フルーツのパフェ

2,500 円

旬のフルーツの美味しさを活かすために、ソースやアイスを丁寧に重ね合わせ仕上げました。食べ進めた最後の一口まで楽しめるようコックがこだわった食材の組み合わせは、締めのパフェとして召し上がっていただくのもおすすめです。

※フルーツは季節により変更いたします。

飯田橋・豊洲(Royal Garden Cafe&TAVERN TOYOSU)・日比谷(Q CAFE by Royal Garden Cafe) 限定

コンセプトを表現する共通メニューに加え、特に食事ニーズが高い3店舗の立地に合わせ、限定メニューを提供します。青山とは一味違った「選べる楽しさ」や「美味しさをシェアする喜び」を存分に体験していただけるメニューをご用意いたしました。



国産豚と野菜の ボーク・ファヒータ

2,380 円

スパイスでマリネした国産豚を細切り野菜とソテーし、トルティーヤに包んで食べる一品。ヨーグルトソース、ワカモレ（アボカドソース）、サルサソースの3種のソースをお好みの組み合わせでお楽しみください。



ビーフハンバーグ 2種のマッシュルームとトリュフ デミグラスソース

2,380 円

ビーフを100%使用したハンバーグに合わせるのには酸味とコクが特徴のトマトデミグラスソース。丸ごと1個使用したジャンボマッシュルームには卵黄を合わせ、ホワイトマッシュルームとトリュフオイルが香る一品。



プリフィックスコース 3,900 円

お好きな内容をご組み合わせご利用いただける、プリフィックススタイルのコース。おすすめ料理が楽しめるこちらのコースは、お1名様からでもご注文可能。選べる前菜（3種前菜の盛り合わせ・ロイヤルガーデンサラダ・季節野菜のスープ）、選べるメイン料理（季節鮮魚のグリル・ビーフハンバーグ2種のマッシュルームとトリュフデミグラスソース・鳥取県産大山どりのグリル・グラスフェッド牛のフィレ肉 ロースト）、食後のドリンクもコーヒーまたは紅茶からお選びいただけます。

※デザートとパン・ド・カンパーニュがセットでついております。

※グラスフェッドの牛フィレ肉 ローストのみ+500円です。



静岡県産“幸えび”と カラマリのフリット

1,400 円

サステナブルシーフードの幸えびをフリットに。カラマリ（イカ）のフリットと共にヨーグルトソースにつけてお召し上がりください。

※詳細はホームページでご確認いただけます。

■ グランドメニュー改訂店舗

ロイヤルガーデンカフェ青山

東京都港区北青山 2-1-19

<営業時間>

平日 11:00～22:00

休日 9:00～22:00



ロイヤルガーデンカフェ飯田橋

東京都千代田区富士見 2-10-2

飯田橋グラン・ブルーム サクラテラス 2 階

<営業時間>

全日 11:00～22:00



Q CAFE by Royal Garden Cafe (日比谷)

東京都千代田区有楽町 1-1-2

東京ミッドタウン日比谷 6 階

<営業時間>

平日 10:00～22:00

休日 11:00～22:00



Royal Garden Cafe&TAVERN TOYOSU (豊洲)

東京都江東区豊洲 2-2-1

三井ショッピングパーク

アーバンドックらぽーと豊洲 3・1 階

<営業時間>

平日 11:00～22:00

休日 9:00～22:00



ロイヤルガーデンカフェについて

Royal Garden Cafe (ロイヤルガーデンカフェ) は、『Sustainable community (サステナブルコミュニティ)』をコンセプトに掲げ、“地域の皆様になくてはならないお店”として、持続的な街のコミュニティ基盤となる店舗づくりを目指しています。木目を基調としたインテリアとグリーンに囲まれた空間が特徴で、日常のランチやディナー、カフェタイムはもちろん、10名様から100名様程度のパーティーまで、幅広いシーンに対応可能です。昼は自然光に包まれた明るい雰囲気があり、夜はやわらかな照明が灯ることで落ち着いた空間へと変わるなど、時間帯ごとに違った雰囲気を楽しめるのも魅力です。ホームページ：<https://royal-gardencafe.com/>

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部

TEL : 03-5707-8852 e-mail : koho@royal.co.jp