

GRAND MENU

 CAFE
by  *Royal Garden Cafe*

APPETIZER



レッドキャベツのマリネ

Marinated red cabbage
with coriander

クミンシードとコリアンダーが
アクセント

500



生ハム&クレソン

Prosciutto and watercress

塩気の効いた生ハムと
フレッシュなクレソン

500



2色のポテトフライ

Fried potato and sweet potato

サツマイモと男爵イモのローズ
マリー風味

500



フォカッチャと
プロシュートのオーブン焼き

Focaccia and prosciutto gratin

生ハムとピザチーズ、アンチョビの
オーブン焼き

500



フライドチキン

Yogurt marinade fried chicken

ケイジャンスパイスが効いた
クリスピーフライドチキン

600



パテドカンパーニュ

Putty de campagne

スパイスの効いた
ポークテリーヌ

600



アボカド & トマト

Avocado and tomato

ビネグレットとエシャロットの
ドレッシング

700



シェパーズパイ

Shepherd's pie

仔羊の煮込みと
マッシュポテトのオーブン焼き

800

SALAD



サラダクリュディテ

Crudites salad

ミックスグリーンとデリを彩りよく盛り付けた
サラダです

クリュディテとは、フランス語でオードブルとしての生野菜のことです

1,200



チキンシーザーサラダ

Chicken Caesar salad

ロメインレタスとチキンのシーザーサラダ

1,000

NOODLE & RICE



ミーゴレン 1,300

Mie goreng

海老とパクチーのインドネシア風やきそば



フォー・ガー 1,100

Chicken Pho

チキンとコリアンダーのフォー



アボカドと焼き豆腐の玄米炒飯

Fried brown rice 1,400

玄米とワイルドライスをナンプラーとセロリソルトで炊き上げ、彩り野菜と焼き豆腐を絡めました

※当店で使用している「米」「ライス」は国産です

TARTEFLAMBEE



ベーコンとオニオン 1,300

Bacon and onion
of Natural cheese

half size 650



葉野菜とパルメザンチーズ 1,300

Leaf vegetables and
Parmesan cheese

half size 650



4種のチーズ (モッツアレラ・サワークリーム・
ブルー・パルメザン)

4 kinds of cheese 1,400

half size 700

フランス・アルザス地方の郷土料理
"タルト・フランベ" 薄く四角にのぼした生地に
フロマージュ・ブラン (非熟成チーズ) を塗り、
オーブンで焼き上げます。

MAIN



ブリスベンハンバーグ

Hamburg steak, brown sauce

ビーフ 100%のハンバーグ
デミグラスとバターの
オリジナルブリスベンソースで

1,600



大山どりのディアブロ風

Diablo-style chicken

大山（だいせん）どりの
パン粉焼き ビネガー風味

1,500



海老とホタテのグリル 玄米と黒米のリゾット添え

Shrimp and scallops of brown rice
and risotto

1,700

DESSERT



苺とベリー
スフレパンケーキ
Fruit souffle pancakes

苺とベリーをのせて
じっくり焼き上げます

* 20分ほど時間がかかります

1,300



プリン・ア・ラ・モード 700
Pudding a la mode
クラシックな焼きプリンとアイスクリーム



抹茶のブリュレ 700
Cream brulee
小豆クリームと栗の甘露煮添え



季節のフルーツと
フレッシュクリームのババ 600
Baba, fresh cream and fruits

ラム酒の効いた甘いシロップに漬けたケーキ
【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



ティラミス 600
Tiramisu, fresh berry and cream
フレッシュクリームとベリー添え