

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.

◆ STARTER ◆

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
Black olives in spicy marinade of anchovy and bacon

¥450 + tax

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

¥450 + tax

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
Black bean dip and white truffle oil w/ roasted pain de campagne

¥500 + tax

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
Beni Azuma (sweet potato) tots w/ beets seasoned with cumin and Greek yogurt

¥500 + tax

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

¥650 + tax

やりいかのフリット
Spear squid frit

¥690 + tax

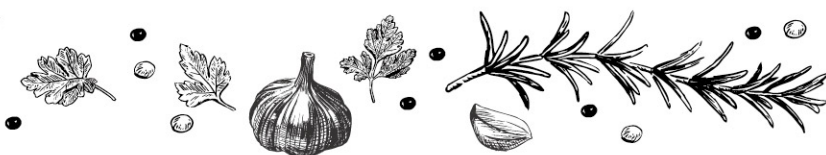
田舎風パテドカンパーニュ w/ オーガニックマスタード
Country-style pate de campagne w/ organic mustard

¥700 + tax

ロングソーセージ ガーリックトースト添え
Long sausage and Garlic baguette

¥920 + tax

Salad



インカのめざめ , シャドークイーン , 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

セルバチコ , フェネル , 山葵菜 , ラディッキオ
w/ 塩麴 , 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

ブルータチーズ , 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

TARTE FLAMBEE

フランス・アルザス地方の郷土料理 “タルトフランベ”

薄く四角に伸ばした生地フロマージュ・ブラン（非熟成チーズ）を塗り、オーブンで焼き上げます。

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

ハーフ ¥700 + tax
¥1,350 + tax

ブルータチーズ , ドライトマト ,
アボカド , バジル

Burrata cheese
w/ dried tomato, avocado and basil

ハーフ ¥700 + tax
¥1,350 + tax

CHICKEN
PORK

Main

SEAFOOD
BEEF

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

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, ruchetta salvatica and tomato

¥1,700 + 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

HAMBURGER STEAK

五種類の季節野菜と
100%ビーフハンバーグ
醤油バターソース

100% beef hamburger steak
with 5 seasonal vegetables
in soy sauce & butter sauce

¥1,370 + tax

カプレーゼスタイルハンバーグと
炙りアボカド添え
デミグラスソース

Hamburger steak in Caprese style
with scorched avocado
and demiglace sauce

¥1,570 + tax

Set Menu

ガーデンサラダ
& ブレッド or ライス セット
Garden salad
& bread or rice set

¥350 + tax

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

ハーフ ¥350 + tax
¥650 + tax

ライス
Rice

¥185 + tax

※当店で使用しているお米は国産です

• RICE PLATES •

コスモドリア
Cosmopolitan doria

¥950+tax

ハッシュドビーフオムライス ケールと焼きトマト添え
Hashed beef omelet rice with kale and grilled tomato

¥1,280+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

※当店で使用しているお米は国産です

Pasta

【淡路島の生パスタ】

温暖な気候である「淡路島」で、100年以上続く
うどん作りの技を活かした製法で丹念に練り上げました。
生パスタならではのもちもちした食感をお楽しみください。

“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 pasta”

チキンときのこのペペロンチーノ

<Fresh pasta> Pepperoncino with chicken and mushroom

¥1,340+tax

“Namamen fettucine”

ビアンカ青のリクリーム 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

DESSERT



menu

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

イチゴとカスタードのタルトフランベ w/ バニラアイスを添えて

Strawberry and custard tarte flambee w/ vanilla ice cream

ハーフ ¥650 + tax / ¥1,100 + 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