

天使のララ
RaRa
 SINCE 2009
 TOTTORI
 うるおいコラーゲン
 °° Café °°
 @Royal Garden Café SHIBUYA

Dinner Menu

15:00 ~ 23:00 (L.O 22:00)

モデル・ローフードマイスター
 AYUMIさん監修



モデルとして活躍する一方、
 ローフードマイスター1級・スー
 パーフードマイスター・オーガ
 ニックアドバイザーなど、“食”
 にまつわる資格を取得。レシピ
 本も出版するなど、活動の場を
 広げている。



牛スジ肉のデミグラスオムライス

Rice omelet with softly stewed beef shank and demi-glace sauce

天使のララを入れて炊いた十六雑穀米のバターライスに、
 ふわふわの卵と柔らかくなるまで煮込んだ牛スジデミグラスソースを
 かけました。

1,400円(税込)

大山どりのグリルと季節温野菜のサラダ

Grilled Daisen chicken and cooked seasonal vegetable salad

サラダミックス、大山グリルチキン、6種の季節野菜、パルメザンチーズ、
 ナッツ、ハーブミックスを合わせ、ボリュームで食べごたえのある
 パワーサラダにしました。



1,500円(税込)



焼きマシュマロと 旬の果実のパフェ

Toasted marshmallow and seasonal fruit parfait

季節フルーツ、焼きマシュマロ、アイス、バナナコッタ、
 チョコクリスピーなどを入れ、写真映えするよう盛り付けました。

900円(税込)



メルティー マシュマロパンケーキ

Marshmallow pancakes with berry sauce

RGCで一番人気のデザート「リコッタチーズのパンケーキ」に
 マシュマロを入れ、焼き上がりがトロロロ。
 上から天使のララ入りのベリーソースをかけます

1,180円(税込)



RARA スムージー

RaRa smoothie

- ピンク** ベリー・ヨーグルト・豆乳
- ホワイト** バナナ・パッションフルーツ・キウイ・チアシード
- グリーン** ビスタチオ・きな粉・アボカド・豆乳・黒蜜

(各種) 800円(税込)

天使のララ
 うるおい
 コラーゲン入り

ドリンクバー
無料

フルーツフレーバーデットクスイウォーターです。
 天使のララ(小袋)を入れてお飲みください!
 どなた様でも無料でご利用いただけます。レジ横のエリアでお楽しみください。

※使用している米は国産です。※サラダは仕入れ状況により食材が写真と異なる場合があります。