

LUNCH SET	
STONE OVEN-BAKED	
＊ 石 窯 焼 き ラ ン チ セ ャ ッ ト	
パン・ドリンク(コーヒーor紅茶)付き	

国産 鶏もも肉の石窯焼き /スープ付 Stone-grilled domestic chicken thigh	1700
石窯焼きビーフハンバーグ 窯焼き野菜のマリネとサワートマトソース /スープ付き Stone-grilled beef hamburger with marinated stone-grilled vegetables and tomato sauce	2100
パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き /スープ付き Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven	2500

ラ ン チ セ ャ ッ ト	
ドリンク(コーヒーor紅茶)付き	

本日のパスタ /サラダ・パン付き Today's Pasta	1780
コンキリエのシーフードグラタン /サラダ・パン付き Seafood gratin using conchiglie	1900
ビーフパティとアボカド、チェダーチーズの カンパーニュサンド <カムバックソース> /スープ付き Beef patty, avocado, and cheddar cheese campagne sandwich <Comeback sauce>	1900
RGC×アグリージョ サラダランチ /スープ・パン付き Royal Garden Cafe × Agri-Gio Salad	2000

APPETIZERS	
3種のオリーブマリネとフェタチーズ 3 types of marinated olives and feta cheese	700
ひよこ豆のファラフェル 胡瓜マリネとヨーグルトソース Chickpea falafel with marinated cucumber and yogurt sauce	700
鱈ソテーのポテトサラダ Potato salad with sautéed sardines	880
フライドポテト トリュフソルト&パルミジャーノ French fries / truffle salt & parmesan	900
＊ 淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ Awaji onion gratin soup	900
国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ Domestic venison terrine and pate de campagne	900
鹿児島産白姫えび とイカのフリット ヨーグルトソース Regular size / Large size Kagoshima Shirahime shrimp and squid fritters with yogurt sauce 白姫えび:国内において陸上養殖したバナメイエビ	1500 / 3000

＊マークは石窯調理のおすすめ料理です。

LUNCH	
PREFIX COURSE	
ラ ン チ コ ー ス	

APPETIZER	
〈前菜3種盛り合わせ〉 Assortment of 3 types of appetizers	
or	
〈RGC グルマンサラダ〉 RGC Gourmand Salad	
or	
＊〈淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ〉 Awaji onion gratin soup	

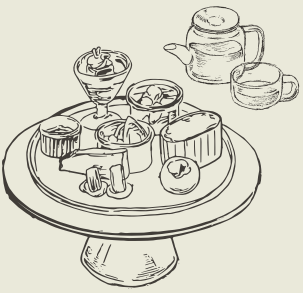
BREAD	
窯焼きブレッド Oven-baked bread	

MAIN	
[下記内容からお選びください]	
＊ 鮮魚の石窯焼き Fresh fish baked in a stone oven	
＊ 石窯焼きビーフハンバーグ 窯焼き野菜のマリネとサワートマトソース Stone-grilled beef hamburger with marinated stone-grilled vegetables and tomato sauce	
+300	＊ パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き (90g) Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven
+1200	黒毛和牛のビーフシチューと淡路玉ねぎ Beef stew of Kuroge Wagyu beef and Awaji onions

DESSERT	DRINK
本日のデザート Today's dessert	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea
3200	

DESSERT	
＊ 石窯でじっくり焼いた焼き芋 ブリュレ仕立て Sweet potato brulee, carefully baked in a stone oven	1000
ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス キャラメルナッツソース Gateau chocolate and pistachio ice cream made with beets caramel nut sauce	1180
温かいトフィープディングとバニラアイス Warm toffee pudding and vanilla ice cream	1200
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1200

limited time 14:00～18:00	
GARDEN HIGH TEA	
Garden ハイティー …… 2800	

おすすめのアペタイザーや セイボリーアイテム、スイーツが 1プレートになったハイティーです。 お好みに合わせて紅茶や アルコールとお楽しみください。	
ドリンクは下記の CHOICE DRINKからお選びください。	

CHOICE DRINK	
セイロンティー HOT/ICED Ceylon tea	コーヒー HOT/ICED Blended coffee

+100	カフェラテ HOT/ICED Cafe latte
	JEWEL TEA シャンパンウーロン HOT Oolong tea with rose and jasmine
	FLAVORED TEA フレッシュベリー HOT Strawberries, blueberries, and raspberries for tea
	HERBAL TEA オレンジルイボス (ノンカフェイン) HOT Rooibos tea with orange
+300	INFUSED TEA キャンディマスカット HOT Muscat, pine, rosehip, and hibiscus for tea
	ALCOHOL
	スパークリングワイン Sparkling wine
	NON-ALCOHOL
	スタッセン デュク・ドゥ・モンターニュロゼ ノンアルコールスパークリング Stassen Duc de Montagne Rosé
アールグレイティー スパークリング Earl gray tea sparkling	

※全て税込表示価格です。

HOLIDAY LUNCH

PREFIX COURSE

ランチコース

APPETIZER

〈前菜3種盛り合わせ〉
Assortment of 3 types of appetizers

or

〈RGC グルマンサラダ〉
RGC Gourmand Salad

or

※〈淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ〉
Awaji onion gratin soup

—

BREAD

窯焼きブレッド
Oven-baked bread

—

MAIN

〔下記内容からお選びください〕

※ 鮮魚の石窯焼き
Fresh fish baked in a stone oven

※ 石窯焼きビーフハンバーグ 窯焼き野菜のマリネとサワートマトソース
Stone-grilled beef hamburger with marinated stone-grilled vegetables and tomato sauce

+300 ※ パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き (90g)
Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

+1200 黒毛和牛のビーフシチューと淡路玉ねぎ
Beef stew of Kuroge Wagyu beef and Awaji onions

—

DESSERT

本日のデザート
Today's dessert

DRINK

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

3400

DESSERT

※ 石窯でじっくり焼いた焼き芋 プリュレ仕立て 1000
Sweet potato brulee, carefully baked in a stone oven

ビーツを使ったガトーショコラとピスタチオアイス 1180
キャラメルナッツソース
Gateau chocolate and pistachio ice cream made with beets
caramel nut sauce

温かいトフィープディングとバニラアイス 1200
Warm toffee pudding and vanilla ice cream

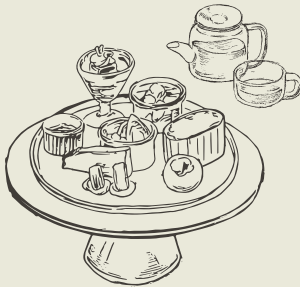
バスクチーズケーキ 1200
Basque Cheesecake

limited time 14:00～18:00

GARDEN HIGH TEA

Garden ハイティー …… 2800

おすすめのアペタイザーや
セイボリーアイテム、スイーツが
1プレートになったハイティーです。
お好みに合わせて紅茶や
アルコールとお楽しみください。



ドリンクは下記の
CHOICE DRINKからお選びください。

CHOICE DRINK

セイロンティー **HOT/ICED**
Ceylon tea

コーヒー **HOT/ICED**
Blended coffee

カフェラテ **HOT/ICED**
Cafe latte

JEWEL TEA シャンパンウーロン **HOT**
Oolong tea with rose and jasmine

+100 FLAVORED TEA フレッシュベリー **HOT**
Strawberries, blueberries, and raspberries for tea

HERBAL TEA オレンジルイボス (ノンカフェイン) **HOT**
Rooibos tea with orange

INFUSED TEA キャンディマスカット **HOT**
Muscat, pine, rosehip, and hibiscus for tea

ALCOHOL
スパークリングワイン
Sparkling wine

+300 **NON-ALCOHOL**
スタッセン
デュク・ドゥ・モンターニュロゼ
ノンアルコールスパークリング
Stassen Duc de Montagne Rosé

アールグレイティー
スパークリング
Earl gray tea sparkling

LUNCH SET

STONE OVEN-BAKED

※ 石窯焼きランチセット

パン・ドリンク(コーヒーor紅茶)付き

国産 鶏もも肉の石窯焼き /スープ付 1900
Stone-grilled domestic chicken thigh

石窯焼きビーフハンバーグ 2300
窯焼き野菜のマリネとサワートマトソース /スープ付き
Stone-grilled beef hamburger with marinated stone-grilled vegetables
and tomato sauce

パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き /スープ付き 2600
Pasture-fed beef fillet baked in a stone oven

ランチセット ドリンク(コーヒーor紅茶)付き

本日のパスタ /サラダ・パン付き 1980
Today's Pasta

コンキリエのシーフードグラタン /サラダ・パン付き 2100
Seafood gratin using conchiglie

ビーフパティとアボカド、チェダーチーズの
カンパーニュサンド <カムバックソース> /スープ付き 2100
Beef patty, avocado, and cheddar cheese campagne sandwich
<Comeback sauce>

RGC×アグリージョ サラダランチ /スープ・パン付き 2200
Royal Garden Cafe × Agri-Gio Salad

APPETIZERS

3種のオリーブマリネとフェタチーズ 700
3 types of marinated olives and feta cheese

ひよこ豆のファラフェル 700
胡瓜マリネとヨーグルトソース
Chickpea falafel with marinated cucumber and yogurt sauce

鱈ソテーのポテトサラダ 880
Potato salad with sautéed sardines

フライドポテト トリュフソルト&パルミジャーノ 900
French fries / truffle salt & parmesan

※ 淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ 900
Awaji onion gratin soup

国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ 900
Domestic venison terrine and pate de campagne

鹿児島産白姫えび とイカのフリット ヨーグルトソース 1500 / 3000
Regular size / Large size
Kagoshima Shirahime shrimp and squid fritters with yogurt sauce
白姫えび:国内において陸上養殖したバナメイエビ