

R O Y e d.

T.096-245-6486
F.096-245-6486

R.

DINNER MENU

DINNER TIME.

18.00-22.30<Lo.22.0>

We provide our customers with healthy and delicious food.
Please enjoy Italian food made with delicious ingredients
from Kumamoto.

Enjoy delicious delicatessen and food in a space
surrounded by plants

A.2-4-33 Taseki,Nishi-ku,
Kumamoto City,Kumamoto
Japan 860-0053

243-kumamoto.com

DINNER MENU 18.00-22.30 / <Lo> 22.00

ANTIPASTE

- 前菜 -

Menù

彩野菜のピクルス

¥420-

スカモルチャチーズのブルスケッタ
アンチョビバターソース

¥880-



PANE/ZUPPA

- パンとスープ -

Menù

ガーリックトースト

¥500-

本日のスープ

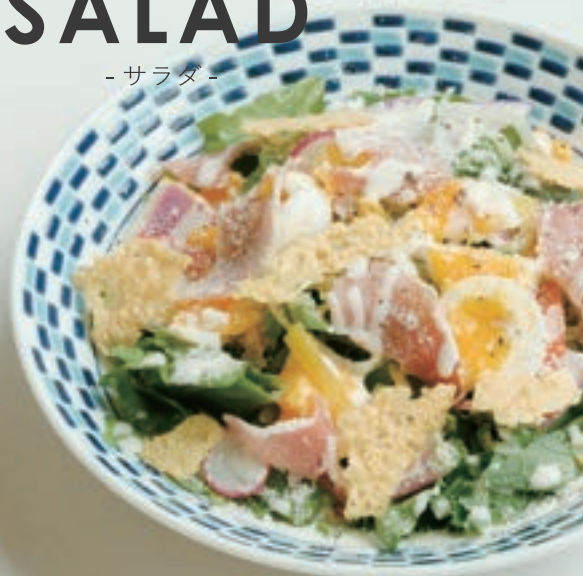
¥300-

自家製フォカッチャ ¥180-



SALAD

- サラダ -



Royed風シーザーサラダ

¥1,100-

燻製ジャガイモとクリームチーズ、
半熟卵のポテサラ

¥700-



カプレーゼ ¥850-

スパイシーポテト ¥780-



Menù

牛もも肉のローストビーフ オン・ザ・ライス
トリュフ風味の卵黄とジャポネソース、西洋わさび

¥1,800-

雑穀米大盛り + ¥100

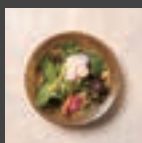
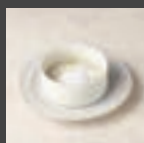
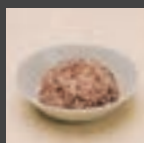


R O Y e d .

Menù

シェフの気まぐれピッツァ カプリチョーザ

¥1,350-



ディナーセット

¥500-

(雑穀米 or フォカッチャ / スープ / サラダ) 雑穀米大盛り+¥100-

DINNER MENU 18.00-22.30 / <Lo> 22.00

CARNE

- 肉料理 -

ROYed.夜のハンバーグ

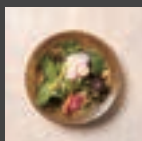
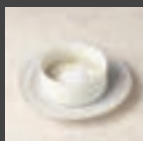
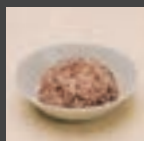
¥1,800-



国産豚肩ロースのポークジンジャー ¥1,600-



大阿蘇鶏もも肉の唐揚げ ピリ辛オリエンタルソース ¥1,600-



ディナーセット

¥500-

(雑穀米 or フォカッチャ / スープ / サラダ) 雑穀米大盛り+¥100-



DINNER MENU 18.00-22.30 / <Lo> 22.00

PASTA

- パスタ -

Menù

パスタ増量 + ¥100

メッツェリングイネ
ニンニクコンフィと小エビ、
緑の野菜のペペロンチーノ
レモン風味

※オプション…からすみ追加 + ¥250

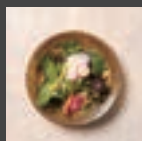
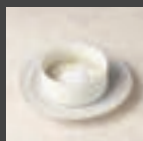
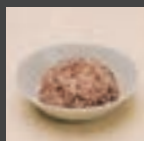
¥1,300-

Menù

パスタ増量 + ¥100

モッチモチスパゲッティ
Royed風
ゴロゴロミートソース

¥1,450-



ディナーセット

¥500-

(雑穀米 or フォカッチャ / スープ / サラダ) 雑穀米大盛り+¥100

DINNER MENU 18.00-22.30 / <Lo> 22.00

DOLCE



GELATO

ジェラート

¥650-



TIRAMISÙ

ティラミス

¥700-



GÂTEAU AU CHOCOLAT ¥700-

半生ガトーショコラ



CASSATA

カッサータ

¥800-

We provide our customers with healthy and delicious food.
Please enjoy Italian food made with delicious ingredients from Kumamoto.
Enjoy delicious delicatessen and food in a space surrounded by plants

DRINK

DINNER MENU 18.00-22.30 / <Lo> 22.00

Tea

薪火番茶	¥700-
ハーブティー (パタフライピー)	¥700-
ダーズリンティー	¥650-
烏龍茶 Hot / Cold	¥500-

Coffee

カフェオレ Hot / Cold	¥600-
カフェインレスコーヒー Hot / Cold	¥600-
コーヒー Hot / Cold	¥500-

Juice

1. 国産ラフランスジュース	¥700-
イタリア産ブラッドオレンジジュース	¥700-
2. ゴールデンパイナップルジュース	¥650-
クランベリージュース	¥650-
3. バナナミルク	¥650-
オレンジジュース	¥500-
アップルジュース	¥500-



Soda

レモンソーダ	¥700-
ミックスベリーソーダ	¥700-
5. デコボンソーダ	¥700-
6. 福岡県産いちぢくソーダ	¥700-
ピーチソーダ	¥650-
ジンジャーエール	¥500-
コーラ	¥500-

ALCOHOL

Beer

ハートランド (生)	¥600-
クラフトビール (生)	¥850-
※詳しい内容はスタッフにお尋ねください。	
キリン グリーンスフリー (ノンアル)	¥500-

Whisky

ラフロイグ 10 年	¥850-
ストレート・ロック・水割・ソーダ割	

Sake

若竹屋 饗 (もてなし) 大吟醸	¥700-
------------------	-------

Fruit wine

あらごし梅酒	¥600-
あらごし桃酒	¥600-

Highball

陸	¥600-
---	-------

Sour

レモンサワー	¥500-
--------	-------

Wine

グラス ¥750~

赤ワイン 白ワイン

※銘柄はスタッフにお尋ねください。

Cocktail

All ¥550-

カシスソーダ	カンパリオレンジ
カシスオレンジ	ジントニック
カルアミルク	ジンバック
カンパリソーダ	ラムコーク

ROYed SPECIAL COURSE DINNER ¥5,000- +tax

Menù

Piccolo Antipasto

- 小 前 菜 -

Pane

- パン -

Antipasto

- 前 菜 -

Pasta_01

- パ ス タ _ 0 1 -

Pasta_02

- パ ス タ _ 0 2 -

Carne

- 肉 料 理 -

Dolce

- デ ザ ー ト -

Drink

- ド リ ン ク -

※こちらのコースは旬の食材を使用し提供するため日替わりにて料理をご用意させていただいております。

※こちらのコースは完全予約制となっております。

※アレルギー等でお召し上がりになれない食材等ございましたらスタッフまでお申し付けくださいませ。

※ご予算に応じたコースの対応も承っておりますのでお気軽にお申し付けください。

We provide our customers with healthy and delicious food.
Please enjoy Italian food made with delicious ingredients from Kumamoto.
Enjoy delicious delicatessen and food in a space surrounded by plants.

披露宴、宴会、会議、展示会、ライブなど様々な用途での貸切も受け付けておりますのでスタッフまでお気軽にお申し付けください。

ROYed.