

関西初進出！ロイヤルガーデンカフェがグラングリーン大阪南館に出店 「ロイヤルガーデンカフェうめきた」3月21日(金)オープン 石窯を初導入、大阪店舗限定メニューも登場

ロイヤルグループでコントラクト事業を担うロイヤルコントラクトサービス株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：佐々木 貴央）は、カジュアルレストラン「Royal Garden Cafe（ロイヤルガーデンカフェ）」の関西初進出となる「Royal Garden Cafe うめきた」を、2025年3月21日（金）、「グラングリーン大阪」南館にオープンいたします。今回の出店により、ロイヤルガーデンカフェの店舗数は国内全7店舗*となります。*2025年3月17日時点



※画像はイメージです。

ロイヤルガーデンカフェは「サステナブルコミュニティ」をコンセプトに、これからの時代に地域の皆様にとって“なくてはならないお店”を目指しています。日常のカフェタイムはもちろん、10名から100名までのパーティーなど、さまざまなシーンでご利用いただけるオールデイダイニングです。

店内は、Barカウンターとオープンキッチンが特徴で、テーブルや壁面にはサステナブル素材を使用しています。一部の食材には、関西近郊の農家の皆様が丹精込めて育てた野菜を使用し、今後もその土地の農家の皆様とのつながりを深めることで、地産地消やフードマイレージ削減に取り組んでまいります。さらに、食材の美味しさを最大限に引き出すためにロイヤルガーデンカフェでは初の石窯を導入し、素材本来の持ち味を活かした当店限定のメニューをご提供いたします。

近隣にお住まいの皆様をはじめ国内外から観光に訪れる方々など、幅広いお客様にさまざまなシーンでご利用いただける“街のコミュニティの基盤”となるようなサステブルな店舗づくりを目指してまいります。

■「ロイヤルガーデンカフェうめきた」概要

正式名称：Royal Garden Cafe うめきた（ロイヤルガーデンカフェうめきた）

所在地：大阪府大阪市北区大深町 5-54 グラングリーン大阪 南館 2 階

TEL：06-6375-6610

客席数：116 席

店舗面積：305.03 m²（92.27 坪）

営業時間：＜平日＞11:00～23:00（L.O.22:00）＜土日・祝日＞8:00～23:00（L.O.22:00）

運営会社：ロイヤルコントラクトサービス株式会社 <https://www.royal-contract-service.co.jp/>

ロイヤルガーデンカフェ公式ホームページ：<https://royal-gardencafe.com/>

【参考】ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

ロイヤルホールディングス事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp

担当:星(080-4652-4607)、山口(080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、島村

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

「ロイヤルガーデンカフェうめきた」店舗のこだわり

※画像はイメージです。

●ロイヤルガーデンカフェ初・石窯の導入



石窯

キッチンにはロイヤルガーデンカフェでは初となる石窯を導入。当店ではしか味わえない限定のメニューをご提供いたします。

石窯には、古くから欧州でパン窯に多く使用されてきた、フランス タンレミタージュ産のラルナーージュ白土から作られた煉瓦を使用。熱の保持性が高く、蓄えられた熱が遠赤外線となって食材の内部に素早く熱が届くのが特徴です。

また 400 度から 450 度の高熱で焼くことで、水分の放出が抑えられ、旨味が閉じ込められるため、素材本来の美味しさをしっかりと保持することができます。

●近隣地域の食材を積極活用

一部の野菜は関西近郊の農家から仕入れ、新鮮な状態でお届け。石窯を使い素材の良さを活かして調理を行います。今後もその土地の農家の皆様とのつながりを増やしていくことで地産地消やフードマイレージ削減へ取り組んでまいります。



<提携先のご紹介> 京都丹波イタリア野菜アグリージョ



京都丹波・福知山からお届けする、おいさと安全を大切にいたイタリア料理で、地域の畑と食卓を笑顔でつなぐ。私たちは、福知山市下豊富で地域農業をより魅力的にすることに挑戦する専業・兼業農家グループです。大切な人との食卓に彩りを添え、料理する人、食べる人、そして地域の皆さんを笑顔にすることが私たちの願いです。公式 HP : <https://www.agrigio-kyoto-tamba.com/>

●サステナブル素材での店舗づくり

店内のテーブルの天板には廃棄される衣類をアップサイクルした素材「PANECO」を使用しています。また、壁面や柱上部には卵の殻をアップサイクルした調湿性に優れた素材「エッグウォール」を採用。さらに、店頭サインや入口の壁面にもリサイクル素材を取り入れるなど、環境に配慮した空間づくりを行っています。



店内



PANECO

© PANECO/WORKSTUDIO



エッグウォール

「ロイヤルガーデンカフェうめきた」商品紹介（一部）

※画像はイメージです。※価格はすべて税込みです。



店舗限定

淡路玉ねぎの石窯焼き 880 円

地元野菜を超高温の石窯で短時間で焼き上げ、素材の旨味を閉じ込めたシグネチャー商品です。



店舗限定

パスチャーフェッドの牛フィレ肉 石窯焼き 3,800 円

自然環境で放牧され、マメ科の牧草を多く食べて育ったパスチャーフェッドビーフを使用。柔らかい肉質の赤身が特徴です。



店舗限定

コンキリエを使ったシーフードグラタン 1,800 円

エビとイカ、貝殻の形をしたショートパスタ [コンキリエ] を使用。高温の石窯で焼き上げるグラタンをぜひお楽しみください。



店舗限定

Garden ハイティー 2,800 円

アペタイザー・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、セットの紅茶やアルコールとともに楽しみいただけます。

※14:00~18:00 限定



店舗限定

ビーフパティとアボカド、 チェダーチーズの カンパニョサンド <カムバックソース> 1,900 円

使用するカンパニョはほのかな酸味が特徴のパン。ケチャップやシラチャーソース、マヨネーズなどを合わせたカムバックソースは、具材との相性が抜群です。

<ドリンク>

スパークリングワインやモスコミュールは、ノンアルコールのものも多数用意しており、多様なニーズにお応えします。ビールはクラフトビールも含めて計6種類、ワインは併せて40種類以上を用意。インフューズ系カクテルもおすすめです。



ローズマリー ジントニック 900 円

ローズマリーを漬け込んだジンを使用。ハーブの香りが特徴のインフューズカクテルです。



ヴァージン モスコミュール 850 円

クラフトジンジャーシロップを使用したノンアルコールのモスコミュール。

ロイヤルガーデンカフェについて

Royal Garden Cafe（ロイヤルガーデンカフェ）は、『サステナブルコミュニティ』をブランドコンセプトに掲げ、“地域の皆様になくはないお店”として、持続的な街のコミュニティ基盤となる店舗づくりを目指しています。日常のランチやディナー、カフェタイムはもちろん、10名から100名までのパーティーなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。

ホームページ：<https://royal-gardencafe.com/>

うめきた公式 Instagram：https://www.instagram.com/royalgardencafe_umekita/