

# TRADITIONAL

6500

## AMUSE

フォアグラと長野県産市田柿のブリック  
Foie Gras and Dried Persimmon Brick

## COLD APPETIZER

サーモンのミキュイ ピーツとアマランサス  
Salmon Mi-cuit with Beets and Amaranthus

## HOT APPETIZER

雲子のソテー 菊芋とノワゼットソース  
Sautéed Cod Sperms Noisette with a Jerusalem Artichoke

## PASTA

トルテッリのグラタン -舞茸-  
Tortelli Gratin with Maitake Mushrooms

or

猪のラグー タリアテッレ  
Boar Meat Ragu and Tagliatelle

## MEAT

近江牛の炭火焼き マルサラワインソース  
Charcoal Grilled "Oumi" Beef with Marsala Wine Sauce

## DESSERT

さちのかのコンポジション  
"Sachinoka" Strawberry Composition

# SEASONAL

10000

## AMUSE

フォアグラ コンソメ 鰹節  
Foie Gras, Consomme and Bonito Flakes

## SMALL PLATES

サーモン 和牛最中 帆立  
Salmon, Wagyu Beef Monaka and Scallop

## HOT APPETIZER

鮑 雑穀  
Abalone with Millet

## PASTA

猪 ラビオリ  
Ravioli with Japanese Boar Ragu

## VEGETABLE

金時人参 松の実 奈良漬  
Carrot, Pine Nuts and Narazuke Pickles

## FISH

甘鯛 百合根 トリュフ  
Tilefish with Lily bulb and Truffle

## MEAT

河内鴨 九条葱  
Duck with Scallion

✂

龍の卵 土鍋リゾット  
Cheese Risotto with Egg

## DESSERT

8種の中から好きなものをお好きなだけ、お選びいただけます  
You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.

THE  
GARDEN  
ORIENTAL OSAKA  
ESTABLISHED  
1959

ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。 当店で使用しているお米は全て国産です。 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All Prices Include tax and are subject to a 10% service charge. Our Restaurant is proud to use some of the finest homegrown rice from Japan prefecture. If you have any form of food allergy, please notify our staff.