STANDARD

3800

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

真鯛のクルード　ボッタルガと春菊のヴィネグレット
Sea Bream Crudo Vinaigrette of Bottarga and Shungiku

PASTA

大阪府泉州産カリフラワーと帆立のスパゲッティーニ
Spagettini with Cauliflower and Scallop

MEAT

国産牛の頬肉のブラザート
Braised Beef Bowl

DESSERT

3種の柑橘とミルクアイス　バシュラン
Citrus and Milk Ice Cream Vacherin

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

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　ビ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
Ablalone, 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 buld and Truffle

MEAT

河内鴨　九条葱
Duck with Scallion

〆

龍の卵　土鍋リゾット
Cheese Risotto with Egg

DESSERT

8種の中からお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.

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.