

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 トピナンブール
Sauteed Cod with Topinambour

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

国産牛の頬肉のブラザート
Braised Beef Bowl

DESSERT

苺”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 雲子
Salmon, Wagyu Beef Monaka and Cod

HOT APPETIZER

天恵菇 トリュフ
"TENKEIKO" Mushroom with Truffle

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
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.