

# TRADITIONAL

6500

## AMUSE

フォアグラ 金柑 アマゾンカカオ  
Tuile of Amazon-Cacao with Foie Gras and Kumquat

## 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 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”あまおう”のクラフティ  
"Amaou" Strawberry Clafoutis

# 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

“ラビオリ” 兵庫丹波産 猪  
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 花穂紫蘇 紅菜苔  
Tilefish with Perilla and Purple-Stem Mustard

## 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.