

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Tuna Cheek Salad with Mediterranean Vinegared
マグロホホ肉のサラダ メディタリアンビネグレット

PASTA

Tagliatelle with Porcini and Mushrooms Cream Sause
ボルチーニと4種茸のクリームソース タリアテッレ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA

LUNCH 11:00-14:00 L.O
DINNER 17:30-21:00 L.O

[Sunday Closed]
TEL : 06-6358-5533
HP : www.gardenoriental.com



OFFICIAL



WEDDING

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 10% service charge.
Our Restaurant is proud to use some of the finest homegrown rice from Japan.
If you have any form of food allergy, please notify our staff.

ORIENTAL COURSE

3500

AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Strawberry
フォアグラのテリーヌと苺 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Spanish Mackerel Carpaccio with Turnip and Kumquat Vinaigrette
寒鱈のカルパッチョ 小蕪と金柑のヴィネグレット

HOT APPETIZER

Inka no Mezame Frico with Soft Boiled Eggs
インカが目覚めのフリコ 温度玉子

PASTA

Spaghetti with Bigfin Reef Squid and Ragu Sauce
アオリイカのラグー スパゲッティーニ

FISH

Crispy Scaled Tilefish with Crown Daisy Risotto
甘鯛の鱗焼き 春菊のリゾット

MEAT

Charcoal-grilled Daisen Chicken Breast with Porcini Sauce
大山どり胸肉の炭火焼き ボルチーニのソース

DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.
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。

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

CHEF'S COURSE

5000

AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Strawberry
フォアグラのテリーヌと苺 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Spanish Mackerel Carpaccio with Turnip and Kumquat Vinaigrette
寒鱈のカルパッチョ 小蕪と金柑のヴィネグレット

HOT APPETIZER

Inka no Mezame Frico with Soft Boiled Eggs
インカが目覚めのフリコ 温度玉子

PASTA

Spaghetti with Bigfin Reef Squid and Ragu Sauce
アオリイカのラグー スパゲッティーニ

FISH

Crispy Scaled Tilefish with Crown Daisy Risotto
甘鯛の鱗焼き 春菊のリゾット

MEAT

Roast "Omi" Beef and Truffle, Onion Sauce
近江牛イチボのローストとトリュフ 淡路玉葱のソース

DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.
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。

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

