

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Steamed Chicken and Mushroom Salad, Balsamic Vinaigrette
蒸し鶏と茸のサラダ バルサミコヴィネグレット

PASTA

Salmon and Autumn Eggplant with Creamy Sauce, Tagliatelle
サーモンと秋茄子のクリームソース タリアテッレ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

TAKE OUT

"Basque Style" Cheese Cake (Plane) バスクチーズケーキ (プレーン)	2500
"Basque Style" Cheese Cake (Chocolate) バスクチーズケーキ (チョコレート)	2700

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA

LUNCH (Mon-Fri) 11:00-14:00 L.O
DINNER (Mon-Thu) 17:00-20:00 L.O
(Fri-Sat) 17:00-20:30 L.O

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



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

SOUP

Buttercup Squash with Pistachio
栗南瓜とピスタチオ

COLD APPETIZER

Salmon Carpaccio, Pear and Apple, Herbs
青森サーモン 洋梨と林檎 ハーブ

PASTA

Stewed Duck and Burdoku, Tagliatelle
鴨と牛蒡のラグソース タリアテッレ

FISH

Steamed Sea Bream with Mushroom, White Wine Sauce
真鯛のヴァプールと茸 ヴァンプランソース

MEAT

- Charcoal-grilled Pork Boston Butt, Balsamic Sauce
豚肩ロースの炭火焼きと安納芋 バルサミソース
- Charcoal-grilled Wagyu Beef Loin (+1000)
黒毛和牛ロースの炭火焼き (+1000)

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

6000

AMUSE

Crispy Sandwich, Duck and Citrus
クリスピーサンド 鴨と柑橘

COLD APPETIZER

Dry-cured Duck with Persimmon, Mozzarella cheese
京鴨と柿 京丹波モッツアレラ

HOT APPETIZER

"KASUMI" Crab Croquette, Herby Sour Cream
香住蟹のクロケッタ ハーブとサワークリーム

PASTA

Stewed "SHIITAKE" Mushroom, Tagliatelle
大阪産椎茸のラグソース タリアテッレ

FISH

Steamed Tilefish with Autumn Eggplant
甘鯛と秋茄子のカルトッチョ

MEAT

- Charcoal-grilled Pork Boston Butt, Sicilian Marinade
豚肩ロースの炭火焼き シシリアンマリナード
- Charcoal-grilled Wagyu Beef Loin (+1000)
黒毛和牛ロースの炭火焼き (+1000)

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

