

## SEASONAL COURSE

6800

### AMUSE

金柑 京丹波モッツアレラ  
Kumquat, Mozzarella Cheese  
グラナパダーノ カタラーナ  
Grana Padano, Crema Catalana  
ハモンセラーノ ニョッコフリット  
Jamon Serrano, Gnocco Fritto  
淡路玉ねぎ タルト  
"AWAJI" Onion Tart

### COLD APPETIZER

寒鰯 大根 柚子  
Yellowtail, Japanese Radish, Yuzu

### PASTA

パンチェッタ フルーツトマト ペコリーノ  
Pancetta, Fruit Tomato, Pecorino Cheese

### FISH

甘鯛 鱗焼き 九条葱  
Tilefish, "KUJO" Green Onion

### MAIN

やまと豚 根菜 黒大蒜  
"YAMATO" Pork, Root Vegetable, Black Garlic  
or  
黒毛和牛ロース マルサラワイン (+1500)  
Japanese Black Beef Loin, Marsala Wine (+1500)

### RISOTTO

香住蟹 唐墨  
"KASUMI" Crab, Bottarga

### DESSERT

紅玉林檜 アップルパイ  
Apple Pie

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

THE  
GARDEN  
ORIENTAL OSAKA  
ESTABLISHED  
1959



RESTAURANT

LUNCH Mon-Fri 11:00-14:00 L.O  
DINNER Mon-Sat 17:00-20:30 L.O  
CLOSED Sun  
TEL 06 6358 5533  
HP www.gardenoriental.com



INSTAGRAM

## A LA CARTE

### COLD APPETIZER

- ★ アミューズ4種 / 1P~ 1200  
Amuse Plate (4 Kinds)
- ★ 寒鰯のカルパッチョ 大根と柚子ヴィネグレット 2000  
Yellowtail Carpaccio, Japanese Radish, Yuzu Vinaigrette
- 京丹波モッツアレラと金柑のカプレーゼ 1700  
Kumquat Caprese, Tomato Jelly
- 蒸し鶏と茸のサラダ バルサミコヴィネグレット 1300  
Steamed Chicken and Mushroom Salad, Balsamic Vinaigrette

### HOT APPETIZER

- オニオングラタンスープ 800  
Onion Gratin Soup

### PASTA

- ★ 香住蟹と唐墨のスパゲッティニ 2200  
"KASUMI" Crab and Bottarga, Spaghettini
- ★ パンチェッタとフルーツトマトのアマトリチャーナ 1800  
Pancetta and Fruit Tomato, Amatriciana, Spaghettini
- サルシッチャとトレビスのトマトソース スパゲッティニ 1600  
Ground Pork with Trevis, Tomato Sauce, Spaghettini
- 青森県産サーモンと茄子のクリームソース タリアテッレ 1600  
Salmon and Eggplant, Creamy Sauce, Tagliatelle

### MAIN DISH

- 甘鯛の鱗焼き 九条葱ソース 200g 2800  
Grilled Tilefish, "KUJO" Green Onion Sauce
- 大山鶏の香草パン粉焼き フォンドヴォーとマスタード 240g 3000  
Grilled "DAISEN" Chicken, Herb and Bread Crumb
- ★ やまと豚の炭火焼き 根菜と黒大蒜 240g 3200  
Charcoal-grilled "YAMATO" Pork, Root Vegetable, Black Garlic
- ニューヨークストリップステーキ 200g 3500  
New York Strip Steak, Mashed Potatoes
- 黒毛和牛の炭火焼き マルサラワインソース 200g 5800  
Charcoal-grilled Japanese Black Beef Loin, Marsala Wine