



THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



DRINK

TEA



当店の紅茶は世界屈指のラグジュアリーブランドである
TWG Teaを使用しております

ロイヤルダージリン 1000

Royal Dajeeling

インド紅茶の王様とも呼ばれる

春摘みのダージリンは力強い鮮烈な味わいと

香り高い熟したアプリコットを彷彿とさせる風味が特徴です

フレンチアール 그레이 1000

French Earl Gray

TWG Teaの中でも人気のアール 그레이

厳選されたベルガモットの香りをブレンドし

サファイア色のヤグルマギクを散りばめた見た目にも美しく

上品な香りと優しい味わいが特徴のお茶です

エターナルサマー 1000

Eternal Summer

香り高いアメリカのルイボスティーに

花や熟した桃のような甘美な香りをブレンドしました

カフェインフリーのため、時間を気にせずお楽しみ頂けます

バニラブルボン 1000

Vanilla Bourbon

香り高い南アフリカのルイボスティーに

TWG Tea 厳選のバニラを加えました。

カフェインフリーのため、時間を気にせずお楽しみ頂けます

TEA

ロイヤルミルクティー 1200

Royal Milk Tea

乳製品

バニラブルボンを使用したロイヤルミルクティー

COFFEE



コーヒー焙煎の日本大会優勝経験のある
ロースター 天満一行氏が所属する
ガーデンバールコーヒージャパンの豆を使用しております

コーヒー 1000

Coffee (Ice / Hot)

ホットコーヒーの場合はご自由におかわりいただけます

カフェラテ 1200

Cafe Latte (Ice / Hot)

乳製品

カプチーノ 1200

Cappuccino

乳製品

*税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

SPECIAL DRINK

土佐ベルガモット & クランベリー 1000

Tosa Bergamot and Cranberry

オレンジ

高知県の自然の恵みをたっぷり詰め込んだスペシャルドリンク

香り高く爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

ここでしか味わえない、特別な一杯をぜひご堪能ください

フィーバーツリージンジャービア 900

Fever Tree Ginger Ale

世界中から厳選した3種のジンジャーの根を用い、

個性豊かな香りと、刺激的で甘すぎず深みのある辛さです

NON ALCOHOLIC

★ パッションフルーツのスカッシュ 1000

Passion Fruit Squash

オレンジ

パッションフルーツを涼やかに仕立てた、初夏にふさわしいさっぱりとした一杯

仕上げに添えたローズマリーの清涼感が

味わいに華やかで上品なアクセントを加えています

ブラッドオレンジジュース 800

Blood Orange Juice

オレンジ

りんごジュース 800

Apple Juice

りんご

マンゴージュース 800

Mango Juice

ジンジャーエール 800

Ginger Ale

コーラ 800

Coke

メロンクリームソーダ 900

Melon Soda with Vanilla Ice Cream

MINERAL WATER

サンペレグリノ 500ml / 750ml 800/1000

Sanpellegrino

NON ALCOHOLIC

オールフリー 900

Non-alcoholic Beer

ノンアルコールスパークリングジュース 900

Non-alcoholic Sparkling Juice

ALCOHOL

★ オレンジと桃のサングリア 1300

Orange and Peach Sangria

オレンジ

白ワインに桃とオレンジを合わせ

初夏にぴったりな爽やかな味わいに仕上げました

ハイボール 1000

High Ball

ハートランドビール 350ml 1000

Heartland Beer

スパークリングワイン 1200

Sparkling Wine

グラスワイン 赤/白 1100

Glass Wine Red / White

ボトルワイン 赤/白 6000—

Bottle Wine Red / White

ボトルワインの詳細はスタッフまでお尋ねください

*税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

FOOD & DESSERT

FOOD

お食事はサラダがセットになっております



万博期間限定 鉄板ハンバーグ&ナポリタン

Hamburg & Napolitan

卵・乳製品・小麦・牛肉・豚肉・大豆・りんご・ごま・くるみ・ゼラチン

2500

香ばしく焼き上げた肉汁たっぷりのハンバーグに
濃厚でまろやかなフォンデュソースで仕上げました
昔懐かしいナポリタンと一緒に召し上がりください
4/21 - 10/13 万博期間限定でのご用意となります



万博期間限定 鉄板イベリコポーク&ナポリタン

Iberico Pork & Napolitan

卵・乳製品・小麦・牛肉・豚肉・大豆・りんご・ごま・ゼラチン

2700

肉厚なイベリコ豚のステーキを
濃厚でまろやかなフォンデュソースで仕上げました
昔懐かしいナポリタンと一緒に召し上がりください
4/21 - 10/13 万博期間限定でのご用意となります

ナポリタン

Spaghetti Napolitan

卵・乳製品・小麦・牛肉・豚肉・大豆・りんご・ごま・ゼラチン・くるみ

1800

もちもちの麺に濃厚で少し酸味のあるナポリタンソースをよく絡ませ
コクとやさしい風味が特徴のグラナチーズで仕上げました
熱々のスキレットに乗せてご用意致します

紅ズワイガニのグリーンカレーソース フェットチーネ

Fettuccine with Shrimp in Green Curry Sauce

卵・乳製品・小麦・えび・カニ・鶏肉・大豆・くるみ

1800

自家製のタイ風グリーンカレーソースに
紅ズワイガニとフェットチーネを合わせました
ココナッツミルクとハーブが香る、アジア×イタリアンの一皿です

カナダ産オマール海老のドリア

Lobster Rice Gratin

卵・乳製品・小麦・えび・くるみ

2900

オマール海老のエキスを香り良く炊き上げたお米と濃厚なベシャメルを合わせました
オマール海老をふんだんに使用し香りから味まで細部にこだわったドリア
お好みでレモンを絞って味の変化をお楽しみください

SIDE DISH

ロールパン 2個入り 300

Bread

小麦・乳製品・卵

KIDS MENU

キッズカレーライス 1200

Kids Curry Rice

大豆

フライドポテト、豆乳コーンスープをセットにしたワンプレート

キッズナポリタン 1200

Kids Napolitan

卵・乳製品・小麦・牛肉・豚肉・大豆・りんご・ごま・ゼラチン

フライドポテト、豆乳コーンスープをセットにしたワンプレート

豆乳コーンスープ 300

Soy Milk Corn Cream Soup

大豆

フライドポテト 500

French Fries

キッズドリンク 400

Kids Drink

蓋付きのコップで用意いたします、下記からお選びください

ブラッドオレンジジュース

Blood Orange Juice

オレンジ

マンゴージュース

Mango Juice

りんごジュース

Apple Juice

りんご

ジンジャーエール

Ginger Ale

コーラ

Coke

ミルク

Milk

乳製品

*税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

アイスクリーム

Ice Cream

中・小麦・卵・大豆

500

濃厚なアイスクリーム下記フレーバーからお選びください

和歌山県産あら川の桃のソルベ

Arakawa Peach Sorbet

チョコ克蘭チアイスクリーム

Chocolate Crunch Ice Cream

高知県西島メロンジェラート

Nishijima Melon Gelato, Kochi Prefecture

バスクチーズケーキアイスクリーム

Basque Cheesecake Ice Cream

ラズベリーソルベ

Raspberry Sorbet

チョコミントアイスクリーム

Chocolate Mint Ice Cream

フレンチクルーラー

French Cruller

卵・乳製品・小麦・ゼラチン

500

軽い生地でモチっとした食感のフレンチクルーラー

食感を楽しんでいただくためにあえてシンプルに

ミルク感の強いバニラの効いたディプロマツトクリームで仕上げました

フレンチクルーラー

高知県産 太陽塩とリコッタジェラート

French Cruller, Ricotta Gelato

卵・乳製品・小麦・ゼラチン

700

一切の火力を使わず太陽光のみで2ヶ月かけて製塩した少し荒い高知県産土佐町の天日塩ミネラルを多く含み、苦み甘み旨味が合わさったマイルドなお塩とクリーミーなりコッタジェラートを合わせました
フレンチクルーラーと一緒に楽しみください

大分県産龍卵プリン アフォガード バニラアイス | チョコミントアイス

Oita Prefecture Dragon Egg Pudding, Chocolate Mint Ice Cream, Affogato

卵・乳製品

800

大分県産の濃厚な「龍卵」を贅沢に使った、コクのあるプリンに
バニラアイスまたはチョコミントアイスをお好みで添え
熱々のエスプレッソをかけて仕上げました
芳醇な香りとともに変化する大人のアフォガート体験をお楽しみください

シュガーバタークレープ レモン

Sugar and ECHIRE Butter Crepe with Lemon

卵・乳製品・小麦

900

外はパリッと、中はもちもちに焼き上げた自家製のクレープ
クリーミーな口あたりと芳醇な香りが特長のエシレバターと
お好みでレモンを絞って、酸味と合わせてお楽しみください

宮崎県産マンゴーのクレープ ココナッツのジェラート

Miyazaki Mango Crepe with Coconut Gelato

卵・乳製品・小麦

1500

しっとり焼き上げたクレープに、濃厚なカスタードクリームをサンドしました
香り豊かな宮崎県産マンゴーを贅沢に使用し
仕上げに爽やかなココナッツのジェラートを添えました
ひと口ごと南国リゾートを感じさせる一皿に仕上げました

★ 和歌山県産あら川の桃と紅茶のパフェ

Peach & Earl Grey Parfait

卵・乳製品・小麦・桃・アーモンド・ゼラチン・大豆

half 1200/2000

和歌山県産あらかわの桃をふんだんに使用したパフェ
アールグレイで淹れた贅沢なロイヤルミルクティを使ったパンナコッタ
華やかなローズヒップジュレ、みずみずしいフレッシュ桃、
優しい甘さのコンポート桃を層に重ね、彩りと食感の調和を追求しました
今が旬の桃をどうぞご堪能ください

*税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

TAKE OUT SWEETS



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

卵・乳製品・小麦

3200

食感にこだわり表面はしっかり香ばしく

中にくいにつれてとろとろとした とても柔らかい仕上がリ

余計な味を加えることなくチーズ本来のおいしさを最大限に引き出した濃厚な味わい

アッサムティ&クランベリー バスクチーズケーキ

Assam Tea and Cranberry Basque Cheese Cake

卵・乳製品・小麦

4000

濃厚でなめらかな口どけのバスクチーズケーキに

芳醇な香りの「オールドアッサム紅茶」を贅沢に練り込みました

甘酸っぱいクランベリーがアクセントとなり

しっとりと広がるチーズの旨味に やわらかな紅茶の香りが広がります

*テイクアウト商品は8%の税込み価格です。

*クレインメンバーズの方は、お会計の際にご自身の会員QRコードをご提示をいただく事で20%割引のご優待を適応いたします。

※クレインメンバーズとは当館および系列の店舗において挙式をされたお客様限定のメンバーシップでございます。