THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA

DRINK

TEA

アイスアールグレイティー 900
Cold Earl Gray

世界屈指のラグジュアリーブランドであるTWG Tea

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

フレンチアールグレイ 1000
French Earl Gray

TWG Teaの中でも人気のアールグレイ
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

香り高いアメ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

GARDEN BAR COFFEE JAPAN

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していただけます

エスプレッソ 800
Espresso

カフェラテ 1200
Cafe Latte（ Ice / Hot ）
乳製品

カプチーノ 1200
Cappucino
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

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

NON ALCOHOLIC

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
卵・乳製品

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

MINERAL WATER

サンペレグリノ 500ml / 750ml 800/1000
Sanpellegrino

ALCOHOL

オレンジと桃のサングリア 1300
Orange and Peach Sangria
オレンジ・モモ
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ー
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・ゼラチン

2500

香ばしく焼き上げた肉汁たっぷりなハンバーグに
濃厚でまろやかなフォンドゥータソースで仕上げました
昔懐かしいナポリタンと一緒にお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ドゥータソースで仕上げました
昔懐かしいナポリタンと一緒にお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

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 Crab in Green Curry Sauce

卵・乳製品・小麦・えび・カニ・鶏肉・大豆

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ン×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

2900

オマール海老のエキスで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
お好みでレモンん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 — 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.

DESSERT

アイスクリーム

Ice Cream

乳製品・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
※ご希望であればお持ち帰りいただけます

和歌山県産あら川の桃のソルベ
Arakawa Peach Sorbet

ラズベリーソルベ
Raspberry Sorbet

チョコクランチアイスクリーム
Chocolate Crunch Ice Cream

バスクチーズケーキアイスクリーム
Basque Cheesecake Ice Cream

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ッ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
クリーミーなリ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お楽しみください

DESSERT

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
中にいくにつれてとろとろとした とても柔らかい仕上がり
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。