



THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



DRINK

TEA



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 _____ 1600

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
香り高い熟したアブ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 _____ 1600

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 _____ 1500

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 _____ 1500

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

* 税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

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日本の豆を使用しております

オリジナルブレンドコーヒー（リフィルフリー） 1000

Original Blend Coffee

ガーデンバールコーヒー使用

厳選された豆を丁寧に焙煎し豊かな香りとすっきりとした味を実現
雑味が少なくバランスの良い一杯です

アイスコーヒー 1000
Iced coffee

エスプレッソ 1000
Espresso

カフェオレ 1200
Café au Lait (Ice / Hot)
乳製品

カフェラテ 1200
Cafe Latte (Ice / Hot)
乳製品

カプチーノ 1200
Cappucino
乳製品

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

SPECIAL DRINK

洋梨とオリエンタルビューティーのスカッシュ 1400

Pear and Oriental Beauty Tea Squash

今が旬の芳醇な洋梨に、華やかな香りをまとった台湾茶「オリエンタルビューティー」を合わせた秋を感じるスパークリングジュース
果実のやさしい甘みと気品ある香りが繊細な余韻とともに広がります
秋限定の一杯をゆったりとお愉しみください

アールグレイレモンフィズ 1200

Earl Grey Lemon Fizz

メロンクリームソーダ 1200

Melon Soda with Vanilla Ice Cream

卵・乳製品

NON ALCOHOLIC

伊藤農園みかんジュース 1000

Ito Farm Mandarin Juice

オレンジ

セイズファームりんごジュース 1200

Says Farm Apple Juice

りんご

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

NON ALCOHOLIC

サントリー・オールフリー	900
Non-alcoholic Beer	

MINERAL WATER

富士ミネラル 750ml	1500
Fuji Mineral Water (Still)	
富士ミネラルスパークリング 300ml	1000
Fuji Mineral Water (Sparkling)	

ALCOHOL

サントリー ザ・プレミアム・モルツ	1000
Suntory The Premium Malt's	
アストリア スプマンテ カーサ ブリュット	1200
Astoria Spumante Casa Brut	
アストリア・トランモントーレ・シャルドネ DOC (白)	1300
Astoria TRAMONTOLE Chardonnay DOC	
アストリア・レガーロンナ・カベルネ・ソーヴィニヨン DOC (赤)	1300
Astoria REGALONNA Cabernet Sauvignon DOC	
The 1959 Highball (ザ・1959 ハイボール)	1300
High Ball 当店の建物と同じ年に誕生したメーカーズマークで仕立てた特別な一杯	
平岡農園レモンチェットソーワ	1200
Hiraoka Farm Limoncello Sour 淡路島・平岡農園産レモンチェットを贅沢に使用した爽やかで繊細な味わいのレモンソーワ	
六<Roku>ジントニック	1200
Roku Gin & Tonic	

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

FOOD & DESSERT

FOOD

土井農場 諫美豚生ハム

Doi Farm Kanbiton Prosciutto

豚肉

800

長崎・土井農場で育まれた諫美豚（かんびとん）を丁寧に熟成させ繊細な塩味と旨みを引き出しました
上質な味わいが広がる贅沢な一皿です

ポルチーニ茸のスープパイ包み

Porcini Mushroom Soup wrapped in Puff Pastry

卵・乳製品・小麦・豚肉・鶏肉

1400

香ばしくソテーしたポルチーニとシャンピニオンの香りが広がる濃厚なきのこのスープ
サクサクのパイに芳醇な香りを閉じ込めた贅沢な一皿です

岩原果樹園洋梨カプレーゼ

Caprese Salad with Seasonal Pears from Iwahara Orchard

乳製品

2300

山梨県・岩原果樹園の芳醇な洋梨にイタリア産ブラータチーズを合わせた一皿
とろけるようなクリームを包んだブラータの濃厚な味わいにカルダモンの香りが華やかなアクセントを添えます
ミニトマトと香り高いハーブメランジェが彩りと味わいに奥行きを加えています

アボカドとFARM KEI野菜のオープンサンド

Avocado Tartine with Seasonal Vegetables from FARM KEI

小麦・くるみ

2400

クリーミーなアボカドにFARM KEIより届いた旬の彩り野菜を合わせたヘルシーなオープンサンド
野菜本来の甘みとみずみずしさを引き立てるよう仕上げにシンプルな味付けと
香り高いオリーブオイルでやさしく仕上げています
こちらのお料理には季節のコンソメスープを添えてご提供いたします

黒トリュフのクロックムッシュ

Croque Monsieur with Shaved Black Truffle

乳製品・小麦・豚肉

2800

旨みを引き出したきのこペーストと芳醇な香りのトリュフゴーダを重ねたクロックムッシュ
中からチーズが溶け出し香ばしいパンと一体となって広がる濃厚で奥行きのある味わいをお楽しみください
こちらのお料理には季節のコンソメスープを添えてご提供いたします

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

FOOD & DESSERT

FOOD

オマール海老のシーザーサラダ

Caesar Salad with Homard Lobster

卵・乳製品・小麦・海老・鶏肉・大豆・りんご

3200

オマール海老の濃厚な旨みと香ばしくグリルしたロメインレタスの香りが重なる贅沢なシーザーサラダ
アメリカヌソースを加えた特製シーザードレッシングがまろやかで深みのある味わいを引き立てます

香住産紅ずわい蟹のシーフードグラタン

Gratin of Assorted Seafood with Kasumi Red Snow Crab

卵・乳製品・小麦・海老・蟹

3000

濃厚なカニ味噌を加えたベシャメルソースに帆立・海老・蟹の旨みを重ねました
香ばしくソテーしたシャンピニオンとコク深いグリエールチーズが
まろやかに調和する贅沢なシーフードグラタンです
こちらのお料理には季節のコンソメスープとパンを添えてご提供いたします

和牛ハンバーグ デミグラスソース

Wagyu Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce

卵・乳製品・小麦・牛肉・鶏肉・大豆

3200

厳選した和牛に甘み豊かな淡路島産玉ねぎをふんだんに練り込みふっくらと仕上げたジューシーなハンバーグ
じっくり煮詰めた芳醇なデミグラスソースが肉の旨みを引き立てます
付け合わせには濃厚な甘みとしっとりとした食感が魅力の「インカのめざめ」を添え旨みを引き立てます
こちらのお料理には季節のコンソメスープとパンを添えてご提供いたします

近江牛のビーフシチュー

Slow-Cooked Omi Wagyu Beef Stew

乳製品・小麦・鶏肉・大豆・りんご

3500

厳選した近江牛を赤ワインと香味野菜でじっくりと煮込んだクラシックスタイルのビーフシチュー
濃厚でクリーミーなマッシュポテトと香ばしくローストしたペコロスを添えて仕上げました。
深みのあるソースとともに上質な味わいをお楽しみください
こちらのお料理にはパンを添えてご提供いたします

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

DESSERT

山梨県産シャインマスカットとオリエンタルビューティーのパフェ -限定5台-

Parfait with Shine Muscat Grapes from Yamanashi and Oriental Beauty Tea

乳製品・小麦・大豆・ゼラチン

3200

山梨県産のシャインマスカットを贅沢に使用し、その爽やかな甘みに、台湾茶「オリエンタルビューティー」を丁寧に抽出したミルクティーアイスが奥行きを加えます。上品な味わいの余韻をお楽しみください
白ぶどうのベール、シャインマスカット、バニラシャンティ
オリエンタルビューティーのミルクティーアイス、白ぶどうグラニテ、フィアンティーヌショコラ、シャインマスカット、白ぶどうのジュレ、ミルクティバナナコッタ、レモンコンフィで構成された一品です

京丹波栗と一保堂焙じ茶のモンブラン

Mont Blanc with Kyotanba Chestnuts and Ippodo Hojicha

卵・乳製品・アーモンド・ゼラチン

2000

京都府丹波市産の栗を使用し、味わい豊かなモンブランクリームに仕上げました
中には香ばしいアーモンドのメレンゲと、アクセントとしてアマゾンカカオのジュレを重ねています
また、一保堂の焙じ茶を丁寧に炒って仕上げた焙じ茶アイスクリームと、丹波栗の渋皮煮を合わせました
口いっぱいに広がる栗の豊かな風味をご堪能ください

マダガスカル産バニラの作りたてミルフィーユ

Madagascar Vanilla Mille-feuille

卵・乳製品・小麦

2100

国産小麦「はるゆたか」を使用し小麦の風味豊かなパイ生地に仕上げました
カスタードクリームにはマダガスカル産バニラを贅沢に使用し芳醇な香りが広がります
さらに上にのせたバニラシャンティにも同じくマダガスカル産バニラを抽出し
繊細で深みのある味わいを演出しています

苺のショートケーキ -限定4台-

Strawberry Shortcake

卵・乳製品・小麦・大豆

1500

国産小麦「特宝笠」を使用し丁寧に焼き上げたしっとりとしたジェノワーズ生地が特徴です
夏苺の中でも希少な品種「サマー・オブ・ラブ」を贅沢に使用し甘みと程よい酸味のバランスが絶妙
ふんわりとした生地とジューシーな苺、生クリームの軽やかな口どけが織りなす
爽やかなショートケーキに仕上げました

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

DESSERT

アマゾンカカオのフォンダンショコラ

Fondant au Chocolat – Amazon Cacao

卵・小麦・乳製品・大豆

1800

アマゾンカカオを使用した香り高いフォンダンショコラです
焼き立ての生地の中からとろりと溶け出す濃厚なガナッシュが贅沢な余韻を残します
バニラアイスクリームを添えて温かさと冷たさのコントラストをお楽しみください

京都宇治抹茶のティラミス

Kyoto Uji Matcha Tiramisu

卵・乳製品・小麦・胡桃・アーモンド

1800

北海道産マスカルポーネを使用したなめらかなティラミスクリームに
京都・宇治抹茶「朝霧」の奥深い香りとほろ苦さを重ねました
とろけるような口どけが上品な余韻を残します

寺西養鶏場さしみ卵のプリン・ア・ラ・モード

Custard Pudding with Seasonal Fruits

卵・乳製品・バナナ・オレンジ

1300

厳選された「さしみ卵」と上質な生クリームを用いて濃厚かつなめらかに仕立てた特製プリン
季節の果実を華やかに添えバニラアイスには深みのあるキャラメルソースを贅沢にかけてご提供いたします
素材の持ち味を最大限に引き出した上質なデザートをご堪能ください

ローストピスタチオの自家製アイスクリーム

Pistachio Ice Cream

卵・乳製品

900

厳選されたピスタチオをじっくり丁寧にローストし香ばしさとコクを引き出した自家製ペーストを使用
その芳醇な風味をそのまま閉じ込めた滑らかな口当たりのピスタチオアイスクリームに仕上げました

*税抜き価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

3200

卵・乳製品・小麦

食感にこだわり表面はしっかり香ばしく

中にくっついてとろとろとした 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

マロンバスクチーズケーキ

Maron Basque Cheese Cake

3700

卵・乳製品・小麦

栗の名産地として名高いフランス・アルデッシュ地方のマロンを使用

丁寧に作ったマロングラッセを砕いて生地に練り込み

マロンと相性の良いラム酒を隠し味に加えました

*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。