



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

芳醇な洋梨に、華やかな香りの台湾茶「オリエンタルビューティ」を合わせた秋限定のスパークリングジュース。

優しい甘みと気品ある香りが織りなす、穏やかな余韻をお楽しみください。

アールグレイレモンフィズ 1200

Earl Grey Lemon Fizz

ベルガモット香るアールグレイに、レモンの清々しさを添えたスパークリングティー。アールグレイの気品ある余韻をお楽しみください。

メロンクリームソーダ 1200

Melon Soda with Vanilla Ice Cream

卵・乳製品

爽やかなメロンの香りとアイスクリームのなめらかさが溶け合う、上品なクリームソーダ。やさしい甘さの余韻をお楽しみください。

NON ALCOHOLIC

伊藤農園みかんジュース 1000

ITO FARM Mandarin Juice

オレンジ

和歌山県・伊藤農園のみかんを丁寧に搾った、無添加・砂糖不使用の100%ストレートジュース。自然の甘みとみかんの芳醇な香りが調和した、澄みきった味わいをお楽しみください。

セイズファームりんごジュース 1200

SAYS FARM Apple Juice

りんご

富山県産の完熟ふじを丁寧に搾り、無濾過で仕上げた果汁100%ジュース。シードル用りんごならではの奥行きある甘酸っぱさと、自然のままの濃厚な味わいをお楽しみください。

* 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

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 (泡) _____ 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 (White)

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 (Red)

The 1959 Highball (ザ・1959 ハイボール) _____ 1300
Whiskey & Sparkling Water
当館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ロサワー _____ 1200
HIRAOKA FARM Limoncello Sour
淡路島・平岡農園産レモンチェッロを贅沢に使用した、爽やかで上品な味わいのレモンサワー

六<Roku>ジントニック _____ 1200
Roku Gin & Tonic

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)

*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
繊細な塩味と旨みを引き出した、上質な味わいの一品です

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、贅沢な一品です

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品
とろけるクリームとの濃厚な味わいに、カルダモンの香りが華やかなアクセントを添えます
ミニトマトとハーブメランジェが見た目の彩りと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

卵・小麦・くるみ・牛肉・鶏肉

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、シンプルに仕上げました
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 Black Truffle

卵・乳製品・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉

2800

旨みを凝縮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
とろけるチーズと香ばしいパンが一体となり、濃厚な味わいを広げます
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

*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シーザーサラダ
アメリカメソースを加えた特製ドレッシングが、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

Seafood Gratin with KASUMI Red Snow Crab

卵・乳製品・小麦・海老・蟹・牛肉・鶏肉

3000

濃厚な蟹味噌を加えたベシャメルソースに、帆立・海老・蟹の旨みを重ねた一皿
香ばしくソテーしたシャンピニオンとグリュイエールチーズが、まろやかに調和します
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

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加えてふっくらと焼き上げました
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、濃厚な甘みの「インカのめざめ」を添えております
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
濃厚なソースにマッシュポテトとローストベコロスを添えて、深みのある味わいに仕上げました
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、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添えます。白ぶどうのベールの下には、バニラシャンティ、白ぶどうグラニテ、ミルクティーパンナコッタなど多層に重ねた素材の調和が広がります。爽やかさと深みが共存する、上品な味わいのパフェです。

京丹波栗と一保堂焙じ茶のモンブラン

Kyotanba Chestnuts and Ippodo Hojicha Mont Blanc

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い、豊かな風味のモンブランクリームに仕上げました。中にはアーモンドメレンゲとアマゾンカカオのジュレを重ね、一保堂の焙じ茶アイスと渋皮煮を添えております。栗の深い味わいと香ばしさをお楽しみください。

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」を使った香ばしいパイ生地にマダガスカル産バニラを贅沢に加えたカスタードクリームを重ねました。トップのバニラシャンティが、やさしい甘みと奥行きを添えます。

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」を使い、しっかりと焼き上げたジェノワーズ生地が特徴です。希少な夏苺「サマー・オブ・ラブ」を贅沢に使用し、軽やかな生クリームとともに爽やかな味わいに仕上げました。

* 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った香り高いフォンダンショコラ
焼きたての生地から溶け出すガナッシュが、贅沢な余韻を残します
バニラアイスを添えて、温と冷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のなめらかなクリームに
京都・宇治抹茶「朝霧」の香りとほろ苦さを重ねました
とろける口どけと上品な余韻をお楽しみください

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

寺西養鶏場の「さしみ卵」と生クリームで仕上げた特製プリン
季節の果実とバニラアイスを添え、キャラメルソースで華やかに仕上げました
素材のやさしい甘みをお楽しみください

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

香ばしくローストしたピスタチオを丁寧にペーストにしその豊かな風味を閉じ込めた自家製アイスクリームです
なめらかな口あたりと深いコクをお楽しみください。

* 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

中にくい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

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。