



# 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

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

1600

#### フレンチアールグレイ

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

1600

#### エターナルサマー

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

1500

#### バニラブルボン

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

1500

\*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ジャパン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わいを実現  
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

Cappuccino

乳製品

## Assorted Tea Sweets

### プティフル3種盛り

1000

Selection of 3 Petit Fours

本日厳選した3種のプティフルをご用意いたしました。

味わいの異なる小菓子を、上質なひとときとともににお楽しみください。

\*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

## SPECIAL DRINK

### あまおういちごのスカッシュ

Amaou Strawberry Ginger Squash

厳選したあまおうの甘みとジンジャーの爽やかな香りが弾ける炭酸ドリンク。  
隠し味にアールグレイを加え、果実とハーブの余韻が優雅に広がります。

1400

### アールグレイレモンFizz

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。

1200

### メロンクリームソーダ

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。

1200

## NON ALCOHOLIC

### 伊藤農園みかんジュース

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。

1000

### セイズファームりんごジュース

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。

1200

\*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) 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	1300
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

#### 国産苺のカプレーゼ

Strawberry Caprese Salad

乳製品

2300

厳選した国産苺と、ハニーマスターードヴィネグレットで和えたトマトを合わせました  
なめらかでミルキーなブライタチーズが、果実の甘酸味をやさしく包み込みます  
瑞々しさと奥行きあるコクが静かに溶け合う、余韻を楽しむ一皿です

#### 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

大阪・北新地〈ル・シュクレクール〉の3種の種のパンを使用し、  
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

#### 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

大阪・北新地〈ル・シュクレクール〉のパンドミを使用し、  
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

\*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  
アメリカーヌ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

### 国産苺とルージュロワイヤルのパフェ -限定5食-

Strawberry Parfait with Rouge Royal Rose

卵・乳製品・小麦・卵・ゼラチン・アーモンド・ピスタチオ

3200

厳選した国産苺をふんだんに使用し、華やかな香りをもつ食用バラ「ルージュロワイヤル」を合わせたパフェ苺の下には、ルージュロワイヤルのアイスと苺のソルベ、マルコポーロルージュのジュレを忍ばせ、果実と花、紅茶の香りが上品に広がります。

### 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

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  
中にはアーモンドマ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食-

Strawberry Shortcake

卵・乳製品・小麦・大豆

1500

国産小麦「特宝笠」を使い、しっとりと焼き上げたジェノワーズ生地が特徴です  
旬の国産いちごの【あまおう】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。

## Assorted Tea Sweets

### プティフルール3種盛り

Selection of 3 Petit Fours

1000

本日厳選した3種のプティフルールをご用意いたしました。

味わいの異なる小菓子を、上質なひとときとともににお楽しみください。

\*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

TAKE OUT SWEETS



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

卵・乳製品・小麦

食感にこだわり表面はしっかり香ばしく  
中にいく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

3200

チョコレート & モカバスクチーズケーキ

Chocolate and Mocha

乳・卵・小麦・マカダミアナッツ

4500

マカダミアナッツのカリッとした食感と香ばしさ、フランス産のチョコレートチップをたっぷりといれているので、  
食べるたびに味わいや食感の違いを楽しめる冬季限定フレーバー。

\*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。