



THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



COURSE

ORIENTAL COURSE / 4800

期間限定の特別なコースをご用意いたしました。ぜひご堪能ください。

サラダ
Sarad

クラムチャウダー
Classic Clam Chowder
乳製品・小麦・豚肉

Choice of One Main

和牛ハンバーグ デミグラスソース
Wagyu Beef Patty with Demi-Glace Sauce
乳製品・小麦・牛肉・大豆
※パンまたはご飯をお選びください
Please choose between bread or rice.

近江牛のビーフシチュー
OMI Wagyu Beef Stew
乳製品・小麦・鶏肉・大豆・りんご

欧風カレー
European-style Curry
小麦・乳・牛・大豆・鶏肉・バナナ・りんご

Choice of One Dessert

大阪プリン / ミルフィーユ / ピスタチオアイス / 苺のミニパフェ (+1000)
Osaka Pudding / Mille-Feuille / Pistachio Ice Cream / Strawberry Mini Parfait(+¥1000)
乳製品・卵 / 乳製品・小麦・卵 / 卵・ピスタチオ / 乳、卵、小麦、ピスタチオ

ハーブティー
Herbal Tea
コーヒーへの変更も承っております。ご要望の方は事前にお申し付けください。
Coffee is available upon request. Kindly notify us beforehand.

*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

DRINK

TEA



シンガポール発の世界屈指のラグジュアリーブランドであるTWG Tea

Sakura! Sakura! Tea _____ 1600
Sakura! Sakura! Tea

TWG Teaを代表する春限定のブレンドティー。
チェリーの香りとバラの花びらをブレンドした、桜を想起させるエレガントな緑茶です。
柔らかく甘い香りが広がり、春のひとつきを優雅に演出する一杯です。

チョコレートアールグレイ _____ 1600
Chocolate Earl Grey

ベルガモットの爽やかな香りとチョコレートの芳醇な香りが溶け合う、至福の紅茶ブレンドです。
そのままでもデザートのような贅沢さをお楽しみいただけるお茶です。

ロイヤルダージリン _____ 1600
Royal Dajeeling

インド紅茶の王様とも称される春摘みのダージリン。
力強く鮮烈な味わいと、熟したアプリコットを思わせる香り高い風味が特徴のお茶です。

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、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

スペシャルブレンドコーヒー（リフィルフリー） 1200

Special Blend Coffee

ミカフェートコーヒーを使用

ミカフェートの厳選豆を丁寧に焙煎。

アップルやアブリコットを思わせる甘みと爽やかな酸味が織りなす、透明感あふれる一杯です。

オリジナルブレンドコーヒー（リフィルフリー） 1000

Original Blend Coffee

ガーデンパールコーヒー使用

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。



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

ガーデンパールコーヒー日本の豆を使用しております

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

* 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 1400

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。

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

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
アメリカーナ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

クラムチャウダーのスープパイ包み

Porcini Mushroom Soup wrapped in Puff Pastry

小麦 乳 豚・鶏肉

1400

芳醇なアサリの旨味とクリーミーなチャウダーを、サクサクのパイ生地で包み込みました。
優雅なひとときにぴったりの一品です。

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
なめらかでミルクシーなブラータチーズが、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

*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

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ペコロスを添えて、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

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食-

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。旬の国産いちご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

チョコレートバスクチーズケーキ

Chocolate Cheese Cake

3700

卵・乳製品・小麦・大豆

フルーティーな香りとほろ苦さが特徴のフランス産ビターチョコレートを使用。

チョコレートの香りや味はしっかり出しつつ、バスクチーズケーキの特徴であるクリームチーズの爽やかな酸味とコクは残るように作りました。チーズの酸味とチョコレートの甘味のバランスをお楽しみください。

*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。