



THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



COURSE

ORIENTAL COURSE / 4800

季節野菜のサラダ

Seasonal vegetable salad

クラムチャウダー

Classic Clam Chowder

乳製品・小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

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

ミラノ風ビーフカツレツ

Milanese-style beef cutlet

乳製品・小麦・卵・牛肉

黒毛和牛の欧風カレー

European-Style Curry with Japanese Black Wagyu Beef

小麦・乳製品・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんご・ごま

北海道産雲丹のカルボナーラ [+500円]

Uni (Sea Urchin) Carbonara [+¥500]

乳製品・小麦・卵・豚肉

近江牛のステーキ [+2000円]

Omi Beef Steak [+¥2,000]

乳製品・大豆・牛肉

Choice of One Dessert

クレームキャラメル

Crème caramel

乳製品・卵

ティラミス

Tiramisu

乳製品・小麦・卵・大豆

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

乳製品・小麦・卵

グリオットチェリーとバナナ マスカルポーネクリームのみレンゲロール

Griotte Cherry & Banana Meringue Roll with Mascarpone Cream

乳製品・卵・バナナ

ローストピスタチオの自家製アイスクリーム

Pistachio Ice Cream

乳製品・卵・ピスタチオ

国産苺とルージュロワイヤルのミニパフェ [+1000円]

Strawberry mini Parfait with Rouge Royal [+1000yen]

乳製品・卵・小麦・ピスタチオ

ハーブティー

Herbal Tea

*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。

ロイヤルダーズリン _____ 1600
Royal Dajeeling

インド紅茶の王様とも称される春摘みのダーズリン。
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

スペシャルコーヒー（リフィルフリー） 1200

Special Coffee

自然環境と人権を守りながらコーヒーを栽培するパナマの名園。

ミカフェートが厳選した高品質のコーヒー豆を使用。

みずみずしくまろやかな飲み心地。穏やかな酸をココアの甘さが包む。



世界各国3,000以上のコーヒー農園を知るコーヒーハンター

José, 川島 良彰が2008年に株式会社ミカフェートを設立。

畑の管理から一杯のカップに至るまですべての工程に関わり、

世界中の素晴らしい農園のコーヒーを提供しています。

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。



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

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

桜のスカッシュ _____ 1400

Cherry Blossom Squash

桃

国産桜の繊細な香りと、ほのかな甘みが弾ける上質な炭酸ドリンク。
隠し味に白桃のエッセンスを忍ばせ、春の余韻が優雅に広がります。
※ノンアルコール

アールグレイレモンフィズ _____ 1200

Earl Grey Lemon Fizz

ベルガモット香のアールグレイに、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。
※ノンアルコール

あまおうプレミアム スパークリングワイン _____ 1500

Amaou premium sparkling wine

生なあまおうを贅沢に使用し、収穫期にのみ仕込まれる年に一度の希少なスパークリングワイン。
いちご本来の瑞々しさと華やかな香りが広がる、季節限定の特別な一杯をお楽しみください。
※アルコール

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 Mal'ts

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コサワー _____ 1200
HIRAOKA FARM Limoncello Sour
淡路島・平岡農園産レモンチェッコを資沢に使用した、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

クラムチャウダーのスープパイ包み

Clam Chowder in a Puff Pastry Crust

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。

近江牛と春野菜のサラダ仕立て

Omi Wagyu Beef and Spring Vegetable Salad

乳製品・牛肉・鶏肉

2800

低温でじっくりと火入れした近江牛ランプを、彩り豊かな春野菜とともにサラダ仕立てに。
軽やかなヴィネグレットと芳醇なパルミジャーノが調和し、素材の旨味を引き立てる、季節感あふれる一皿です。

北海道産雲丹のカルボナーラ

Uni (Sea Urchin) Carbonara

乳製品・小麦・卵・豚肉

3600

濃厚でコク深いカルボナーラに、北海道産の雲丹を贅沢にあしらいました。
贅沢なコクと旨味が織りなす、気品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

FOOD & DESSERT

FOOD

黒毛和牛の欧風カレー

European-Style Curry with Japanese Black Wagyu Beef

乳製品・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんご・ごま

2800

黒毛和牛の牛すじを香味野菜とともにじっくりと煮込み、ガラムマサラやクミンなどのスパイスで仕上げたクラシックスタイルの欧風カレー。

牛すじの旨味が溶け込んだ濃厚なソースとスパイスの香りが重なり合う、奥行きのある味わいです。

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

乳製品・小麦・卵・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ユイエールチーズが、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

乳製品・小麦・卵・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またはライス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

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。

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。

グリオットチェリーとバナナ マスカルポーネクリームのみレンゲロール

Griotte Cherry & Banana Meringue Roll with Mascarpone Cream

乳製品・卵・バナナ

1300

軽やかに焼き上げたメレンゲ生地で、コクのあるマスカルポーネクリームと完熟バナナ、甘酸っぱいグリオットチェリーをやさしく包み込みました。口を含むと、ふんわりとした口どけとともに、クリーミーなコクと果実のフレッシュな風味が重なり合う、上品で華やかなロールデザートです。

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

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。

* 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

グリオットチェリーとバナナ マスカルポーネクリームのみんげろール

Griotte Cherry & Banana Meringue Roll with Mascarpone Cream

2500

乳製品・卵・バナナ

元迎賓館 THE GARDEN ORIENTAL OSAKA レストランの定番デザートとして2014年に誕生し、開業から変わらず愛され続けてきためんげ生地のみんげろール。

販売再開のご希望を多数いただき、この度、期間限定でご用意させていただきます。

甘くて軽い食感に焼き上げためんげ生地に、マスカルポーネチーズが香るクリームの酸味と果実の甘みが絶妙です。驚きの食感を是非お楽しみください。

*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。