



THE LOUNGE

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



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

FUGLEN COFFEE ROASTERS



FUGLENはノルウェー・オスロで誕生したスペシャルティコーヒーブランドです。

北欧ならではの“浅煎り（ノルディックロースト）”による果実のような明るい酸味とクリーンな味わいが特徴です。2012年には東京・渋谷に海外1号店をオープンし、日本のコーヒーシーンにおいても高い評価を獲得。現在は東京（渋谷・浅草・代々木ほか）をはじめ、京都・福岡などにも店舗を展開しています。

FILTERED DRIP COFFEE

ホットコーヒー 1000
Hot coffee

アイスコーヒー 1000
Iced coffee

ESPRESSO

エスプレッソ 1000
Espresso

MILK COFFEE

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

ESPRESSO DESSERT

アフォガード 1500
Affogato
チェルベサ / エチオピア産コーヒー豆を贅沢に使用したエスプレッソを、バニラアイスに注いで仕上げる一品。

* 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。

季節野菜のグリーンサラダ

Seasonal Green Salad

乳製品・牛肉・鶏肉

1600

厳選した旬のグリーンリーフと彩り豊かな季節野菜を、バランスよく取り合わせた一皿です。
それぞれの素材が持つ瑞々しさと繊細な味わいを最大限に引き出しました。

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。
なめらかでミルクィ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。

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（ル・シュクレール）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。

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。

* 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。

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。

近江牛のステーキ -限定8食-

Omi Beef Steak

乳製品・大豆・牛肉

4000

滋賀が誇る銘柄牛「近江牛」を贅沢に使用したステーキです。

きめ細やかな肉質と上品な甘みを最大限に引き出すため、絶妙な火入れでメディアムレアに焼き上げました。

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

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。

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もんぺロール

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もんぺ生地で、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。

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。
パナライスを添えて、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

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。

* 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レンゲロール

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メレンゲ生地のロールケーキ。

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メレンゲ生地に、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。