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

1837 ブラックティー 1600
1837 Black Tea

TWG Tea の代表的なお茶として知られる1837 Black Tea。
熟したベリーやアニス、キャラメルなどの風味が余韻に残る、時を越えた不朽のブレンドです。

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。

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。

エターナルサマー 1600
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。

クレームキャラメルティー 1600
Creme Caramel Tea

厳選した香ばしいキャラメルの香りを加えた南アフリカ産ルイボスティーです。
ノンカフェインのため、カフェインが苦手な方におすすめです

*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。

MI CAFETO Japón

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。

GARDEN BAR COFFEE JAPAN

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

アイスコーヒー 1000

Iced coffee

ESPRESSO

エスプレッソ 1000

Espresso

MILK COFFEE

牛乳・オーツミルク・アーモンドミルクより、お好みのミルクをお選びいただけます。
Your Choice of Milk: Milk / Oat Milk / Almond Milk

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

洋梨とマスカットのスカッシュ 1400

Pear & Muscat Squash with Elderflower Jelly

みずみずしい洋梨とマスカットに、エルダーフラワーの香り豊かなジュレを合わせた、
爽やかで華やかなスカッシュです。
※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。
※ノンアルコール

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。
※こちらはアルコールを使用したドリンクです。
This drink contains alcohol.

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。

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

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

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

BAR FOOD

ミックスナッツ — 600
Mixed Nuts
ナッツ全般

フライドポテト　塩 ／ トリュフ＆グラナパダーノ（＋300円） — 1000
French Fries　Salt / Truffle & Grana Padano (+¥300)
乳製品・大豆

ハモンセラーノ（スペイン産生ハム） — 1500
Jamón Serrano
豚肉

*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

紅ズワイガニのカニクリームコロッケ　トマトソース

Creamy Snow Crab Croquette with Tomato Sauce

乳製品・小麦・卵・大豆・蟹・ゼラチン　800

紅ズワイガニを贅沢に使用したクリーミーなカニクリームコロッケです。
爽やかな酸味のトマトソースが蟹の旨みを引き立てます。

クラムチャウダーのパイ包み焼き

Clam Chowder in Puff Pastry

乳製品・小麦・卵・大豆・ゼラチン・豚肉・鶏肉・アルコール　1400

あさりの旨みをたっぷりと引き出した、クリーミーなクラムチャウダーです。
香ばしく焼き上げたパイの食感とともに、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

シャインマスカットのカプレーゼ

Shine Muscat Caprese with Green Tomato & Burrata

乳製品　2300

旬のシャインマスカット、ハニーマスタードヴィネグレットと和えた爽やかなグリーントマト、
クリーミーなブラータチーズを合わせたカプレーゼです。
レモンヴィネグレットが素材の味わいをさらに引き立てます。

黒トリュフのクロックムッシュ

Croque Monsieur with Black Truffle

乳製品・小麦・豚肉　2800

大阪〈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。

オマール海老のシーザーサラダ

Caesar Salad with Homard Lobster

乳製品・小麦・卵・海老・りんご・くるみ　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。
アメリケ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。

*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。
こちらのお料理には、サラダを添えてご提供いたします。

メカジキのカツレツ　ハーブタルタルソース

Swordfish Cutlet with Herb Tartar Sauce

乳製品・小麦・卵・大豆・豚肉・りんご

2800

ふっくらとしたメカジキを香ばしいカツレツに仕上げました。
爽やかな香りのハーブタルタルソースとともにお楽しみください。
こちらのお料理には、サラダとパンまたはライスを添えてご提供いたします。

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

乳製品・小麦・卵・大豆・海老・蟹・ゼラチン・りんご

3200

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、サラダとパンまたはライス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・大豆・りんご

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、サラダと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・小麦・卵・牛肉・りんご

4500

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、絶妙な火入れでミディアムレアに焼き上げました。
こちらのお料理には、サラダと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

シャインマスカットと東方美人のパフェ　-限定5食-

Shine Muscat & Oriental Beauty Tea Parfait
乳製品・小麦・ゼラチン・大豆

3200

旬のシャインマスカットと、華やかな香りの台湾茶「東方美人」を合わせた、季節限定のパフェです。
シャインマスカットの瑞々しい甘みと東方美人の上品な香りが織りなす、
この期間だけの特別な一品をぜひお楽しみください。

ローストピスタチオの自家製アイスクリーム

Pistachio Ice Cream
乳製品・卵・ピスタチオ

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。

自家製コーヒーゼリー

Homemade Coffee Jelly
乳製品・卵・ゼラチン

1200

自家製のコーヒーゼリーに、香り豊かなコーヒーエスプーマを合わせました。
仕上げに削ったトンカ豆が甘く芳醇な香りを添え、奥行きのある味わいに仕上げました。

苺のショートケーキ -限定4食-

Strawberry Shortcake
乳製品・小麦・卵・大豆

1800

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
乳製品・小麦・卵・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
乳製品・小麦・卵・大豆・くるみ・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
乳製品・卵・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
乳製品・小麦・卵

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

TAKE OUT SWEETS

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
中にいく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

*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。