

FOOD & DESSERT

昔から愛される日本に馴染みのあるお料理やデザートを、食材にこだわってお作りしております。
旧大阪市公館時代から使われている食器やカトラリーで時代を感じていただきながら、ごゆっくりとお過ごしくだけませ。



お料理には、優れた乳製品の産地として知られるフランス中西部・エシレ村で生産される
クリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バターであるエシレバターを使用しております。

FOOD

鉄板ナポリタン

Neapolitan (Tomato saused Spaghetini)

卵、乳製品、小麦、豚肉、大豆、りんご

少し辛味のある北海道産ドゥイヤを使った濃厚なトマトソースが旨味を引き立てます
仕上げにエシレバターでコクを追加しています。熱々の鉄板に乗せてご用意致します

オムライス デミグラスソース

Omelet rice demi-glace sause

卵、乳製品、小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、りんご

エシレバターで炊いて胡椒を効かせたバターライスと濃厚なデミグラスソース、
ふんわり仕上げたオムレツの相性抜群の組み合わせをお楽しみください

ホットサンドウィッチ ハム&チーズ

Toasted sandwich ham and cheese

えび、かに、卵、乳製品、そば、くるみ、落花生、小麦

熱々でとろけるチーズと相性の良いロースハムを合わせました
こだわりの食パンの表面にエシレバターを塗り外はカリッと仕上げています

サンドウィッチ 龍の卵

Egg sandwich Ryuunotamago

卵、乳製品、小麦、大豆

ごろっとカットした濃厚でコクのある龍の卵を存分に楽しめるサンドイッチです
パンの厚さとタルタルの量のバランスにまでこだわった一品です

シーザーサラダ

Saeser salad

卵、乳製品、小麦、豚肉、大豆、りんご

シャキシャキのロメインレタスとビタミン豊富なケールとコクのある龍の卵、
オリーブオイルで炒めたしめじと厚切りのベーコンを濃厚なドレッシングと絡めてお召し上がりください

北海道産氷温熟成じゃがいもコロッケ

Hokkaido potato croquette

卵、小麦、牛肉、大豆

独自のルートで仕入れた北海道産氷温で熟成されたキタカムイを自家製の時雨煮と合わせ
じゃがいもの本来の味わいをお楽しみいただけます。熱々でも、また冷めても美味しいコロッケです。

表示はすべて10%の税込み価格です。上記税込み価格10%のサービス料を頂戴いたします。

DESSERT

季節のフルーツパフェ

1日限定5台

2300 / 1610

Seasonal fruit parfait

乳製品、ゼラチン、大豆

シャインマスカットとナガノパープルをふんだんに使用した季節限定のパフェです

プリン・ア・ラ・モード

1日限定5台

1800 / 1260

Pudding a la mode

卵、乳製品、小麦、大豆、バナナ、オレンジ、キウイ

少し固めに仕上げた濃厚なプリンを8種類のフルーツで彩り見た目も華やかに仕上げています

アップルパイ

1000 / 700

Apple pie

卵、乳製品、小麦、アーモンド、りんご ※アルコールを使用しております

発酵バターを使用した生地をサクサクに焼き上げました。キャラメルと合わせた濃厚なりんご、
冷たいパニラアイス、仕上げにカルパトスをかけてお召し上がりください

コーヒーゼリー

700 / 490

Coffee jelly

卵、乳製品、ゼラチン

当店で使用しているガーデンパールの豆の香りを移した濃厚なエスプーマと冷たいパニラアイス
を合わせたシンプルながら味わい深いコーヒーゼリーです

メレンゲロールケーキ

900 / 630

Meringue rolled cake

卵、乳製品、バナナ、りんご

ふわふわのメレンゲ生地とマスカルポーネと旨味のあるバナナを使い
仕上げのグリオットソースをアクセントにしております

フルーツポンチ

800 / 560

Fruit punch

りんご、オレンジ、キウイ

選りすぐりのフルーツを果汁と砂糖で漬け込み、レモンとオレンジの皮で柑橘の香り高く仕上げました

※クレインメンバーズとはざ・ガーデンオリエンタル大阪および系列の店舗に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。
メンバーの方はお会計の際にご自身の会員ページよりQRコードのご提示をお願いいたします。



