

アラカルト A LA CARTE

前菜 ANTIPASTI

サーモンマリネ 甘夏とクレソンサラダ MARINATED SALMON WITH CRESS WATER AND AMANATSU CITRUS SALAD	3,800
アナゴと野菜のエスカベッシュ ANAGO EEL AND VEGETABLE ESCABECHE	4,300 WH
京赤地鶏のテリーヌ ハーブサラダ パッシートワインソース KYOAKAJIDORI CHICKEN TERRINE WITH AROMATIC HERBS SALAD, PASSITO WINE SAUCE	3,600
牛タンのサラダ 山菜のタルタルソース BEEF TONGUE SALAD WITH WILD VEGETABLES TARTAR SAUCE	4,800 E M

スープ・パスタ・リゾット

PRIMI PIATTI

(パスタはグルテンフリーのペンネまたはスパゲッティもご用意しております)
(ALL THE PASTA CAN BE SERVED WITH GLUTEN FREE PENNE OR SPAGHETTI)

カブとほうれん草のヴェルーテ “バッカラ”のクロスティーノ TURNIP AND SPINACH VELOUTÉ, CROSTINO WITH COD FISH “BACCALA”	3,200 WH M
S いろいろな豆のリゾット “リージ・エ・ビージ” RISOTTO WITH BEANS “RISI E BISI”	3,600 M
リガトーニボロネーゼ RIGATONI BOLOGNESE	4,000 WH M E
タリオリーニ とホワイトアスパラガス パンチェッタと黒胡椒 ペコリーノクリーム TAGLIOLINI WITH WHITE ASPARAGUS, PANCETTA AND BLACK PEPPER, PECORINO CREAM	4,500 WH M E
磯の香りのリングイーネ “アッロ・スコリオ” LINGUINE AND SEA FOOD “ALLO SCOGLIO”	5,200 WH S

メニューに表記しております **S** はシェフのお薦めの料理でございます / EACH LETTER INDICATES; **S**: CHEF'S SIGNATURE ITEM,
WH=小麦/WHEAT P=落花生/PEANUTS M=乳/MILK E=卵/EGG B=そば/BUCKWHEAT
C=かに/CRAB S=えび/SHRIMP WA=くるみ/WALNUT CA=カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください
KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

ピッツァ
PIZZA

S マルゲリータ フレッシュトマトソース パルメザンチーズ モッツァレラチーズ バジル MARGHERITA FRESH TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE, MOZZARELLA CHEESE, BASIL	3,800 WH M
マリナーラ フレッシュトマトソース パルメザンチーズ アンチョビ オリーブオイル MARINARA FRESH TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE, ANCHOVY, OLIVE OIL	3,800 WH M
サルモーン フレッシュトマトソース モッツァレラチーズ スモークサーモン ルッコラ パルメザンチーズ SALMONE FRESH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SMOKED SALMON, ARUGULA, PARMESAN CHEESE	4,200 WH M
ビスマルク トマトソース モッツァレラチーズ パンチェッタ ほうれん草 卵 パルメザンチーズ BISMARCK TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PANCETTA, SPINACH, EGG, PARMESAN CHEESE	4,200 WH M E
クアトロフォルマッジ モッツァレラ ゴルゴンゾーラ スモークスカモルツァ パルメザンチーズ QUATTRO FORMAGGI MOZZARELLA, GORGONZOLA, SMOKED SCAMORZA, PARMESAN CHEESE	4,800 WH M

メニューに表記しております **S**はシェフのお薦めの料理でございます / EACH LETTER INDICATES; **S**: CHEF'S SIGNATURE ITEM,
WH=小麦/WHEAT P=落花生/PEANUTS M=乳/MILK E=卵/EGG B=そば/BUCKWHEAT
C=かに/CRAB S=えび/SHRIMP WA=くるみ/WALNUT CA=カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください
KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

メインディッシュ
SECONDI PIATTI

真鯛のポワレ “チュッピン”ソース PAN-SEARED SEA BREAM WITH “CIUPPIN” SAUCE	6,800 WH S
アワビのソテー “ブッロアロマティコ” SAUTEED ABALONE “BURRO AROMATICO”	12,500 M
鶉のロースト ミルト風味のソース フェネルを詰めたグリーンオリーブのフリット ROASTED QUAIL WITH MYRTLE-FLAVORED SAUCE FRIED GREEN OLIVES STUFFED WITH FENNEL	7,200 WH M E
S 仔羊の炭火焼き ケッパーとアンチョビ風味のタケノコ セミドライトマトペーストとラムのグレービーソース CHARCOAL ROASTED LAMB WITH CAPER AND ANCHOVY FLAVORED BAMBOO SHOOT SEMI DRIED TOMATO PESTO AND LAMB GRAVY SAUCE	8,400 M
和牛サーロインのグリル ローズマリーとガーリックの風味グレービーソース アーティチョークフランと菜の花のソテー GRILLED WAGYU SIRLOIN ROSEMARY AND GARLIC FLAVORED GRAVY SAUCE ARTICHOKE FLAN AND SAUTEED COLZA BLOSSOM	15,800 WH M E

ベジタリアンメニュー
VEGETARIAN MENU

ブロッコリーの天ぷら サフランと柚子のディップ BROCCOLI TEMPURA SAFFRON AND YUZU DIP	3,800 WH M
しし唐のグリル GRILLED SHISHITO PEPPERS	3,500 M
カリフラワーのグリル 松の実グレモラータ GRILLED CAULIFLOWER PINE NUT GREMOLATA	3,200
味噌でマリネした椎茸の炭火焼 MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS MISO GLAZE	3,800 WH

メニューに表記しております **S**はシェフのお薦めの料理でございます / EACH LETTER INDICATES; **S**: CHEF'S SIGNATURE ITEM,
WH=小麦/WHEAT P=落花生/PEANUTS M=乳/MILK E=卵/EGG B=そば/BUCKWHEAT
C=かに/CRAB S=えび/SHRIMP WA=くるみ/WALNUT CA=カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください
KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

デザート

DOLCE

ダークチョコレートケーキとブランデー漬けチェリー マスカルポーネアイスクリーム DARK CHOCOLATE CAKE WITH BRANDIED CHERRY MASCARPONE ICE CREAM	2,800 WH M E
ストロベリーパンナコッタ ローズフレーバーとシチリアピスタチオ ROSE SCENTED STRAWBERRY PANNA COTTA WITH SICILY PISTACHIO	2,800 M
レアチーズケーキとみかん ココナッツソースとアイスクリーム RARE CHEESECAKE WITH TANGERINE, COCONUT SAUCE AND ICE CREAM	2,800 M

コーヒー

COFFEE

レギュラーコーヒー REGULAR COFFEE	1,800
カフェインレスコーヒー DECAFFEINATED COFFEE	1,800
アイスコーヒー ICED COFFEE	1,800
エスプレッソ シングル/ダブル ESPRESSO SINGLE/DOUBLE	1,750/1,800
カプチーノ CAPPUCCINO	1,950
カフェ ラテ CAFÉ LATTE	1,950

紅茶

TEA

ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンド THE RITZ-CARLTON, OSAKA ORIGINAL BLEND	1,800
ダージリン DARJEELING	1,800
イングリッシュブレックファースト ENGLISH BREAKFAST	1,800
アールグレイ EARL GREY	1,800
ハーブティー (カモミール、チル アウト ウィズ ハーブス、バイタル グレープフルーツ) HERBAL INFUSION (CHAMOMILE, CHILL OUT WITH HERBS, VITAL GRAPEFRUIT)	1,800

メニューに表記しております **S** はシェフのお薦めの料理でございます / EACH LETTER INDICATES; **S**: CHEF'S SIGNATURE ITEM,
WH=小麦/WHEAT P=落花生/PEANUTS M=乳/MILK E=卵/EGG B=そば/BUCKWHEAT
C=かに/CRAB S=えび/SHRIMP WA=くるみ/WALNUT CA=カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.