



## アペタイザー

アンティパスト

2,900  
w m e s

コールドカットの盛り合わせ トマト

4,100  
w m

## サラダ

ロケットサラダ オリーブ グラナパダーノ バルサミコソース チェリートマト

2,450  
m e

ロメインレタス チキン ポーチドエッグ クルトン シーザードレッシング ベーコン

2,700  
w m e

## スープ

本日のスープ

1,900  
m

パスタ (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)

本日のパスタ

4,300  
w m e

リガトーニボロネーゼ グラナパダーノ

3,900  
w m e

## メインディッシュ

神戸ポークバラ肉の低温調理

3,800  
w m e s

本日の魚料理

5,500  
m

本日の肉料理

16,200  
w m

w = 小麦

p = 落花生

m = 乳

e = 卵

b = そば

c = かに

s = えび

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。  
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。  
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。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

## デザート

S スプレンドイード ティラミス	2,450 w m e
チョコレートケーキ	1,900 w m e
コーヒー	
レギュラーコーヒー	1,650
カフェインレスコーヒー	1,650
アイスコーヒー	1,650
エスプレッソ シングル/ダブル	1,400 / 1,650
カプチーノ	1,800
カフェ ラテ	1,800
紅茶	
ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンド	1,650
ダーズリン	1,650
イングリッシュ・ブレイクファースト	1,650
アールグレイ	1,650
ブルーベリー	1,650
ハーブティー	1,650
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	

w = 小麦

p = 落花生

m = 乳

e = 卵

b = そば

c = かに

s = えび

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。  
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。  
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。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。