

アラカルト A LA CARTE

前菜 ANTIPASTI

サヴォイキャベツのカプー 人参のピューレ SAVOY CABBAGE CAPÙ WITH CARROT PURÉE	4,000 WH M
水蛸のカルパッチョ 酢橘とコラトゥーラ インサラータ・アロマティカ CARPACCIO OF OCTOPUS WITH SUDACHI AND COLATURA, AROMATIC HERB SALAD	4,300
甘エビのタルタル キャビアとビーツソース SWEET SHRIMP TARTARE WITH CAVIAR AND BEETROOT SAUCE	4,800 WH S
ホロホロ鳥とフォアグラのテリーヌ 柿のマルメラータ GUINEA FOWL AND FOIE GRAS TERRINE, PERSIMMON MARMALADE	5,200

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)

カリフラワースープとトリュフトースト CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE TOAST	3,800 WH M
S 南瓜とスカモルツァチーズのリゾット PUMPKIN AND SCAMORZA CHEESE RISOTTO	3,800 M
リガトーニボロネーゼ RIGATONI BOLOGNESE	4,200 WH M E
アニョッロティ・デル・プリンセージバターソース AGNOLOTTI DEL PLIN WITH SAGE BUTTER SAUCE	4,800 WH M E
オマール海老とポロネギのタリオリーニ ウンドゥイヤ TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND LEEK "NDUJA"	5,800 WH E 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

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 トマトソース パルメザンチーズ モッツァレラ ブッファラチーズ バジル MARGHERITA TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE, MOZZARELLA DI BUFFARA CHEESE, BASIL	4,500 WH M
ジェノベーゼとシーフード バジルペースト 海老 イカ サマービーンズ パルメザンチーズ モッツァレラチーズ 松の実 GENOVESE AND SEAFOOD BASIL PESTO, SHRIMP, SQUID, SUMMER BEANS PARMESAN AND MOZZARELLA CHEESE, PINE NUT	4,500 WH M S
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	4,500 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
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

マハタのインパデッラ ポレンタのグリル 生ハムと茸のソース PAN-SEARED GROUPE WITH GRILLED POLENTA PROSCIUTTO CRUDO AND MUSHROOM SAUCE	6,800 M
甘鯛の鱗焼 野菜のストゥファート CRISPY FRIED TILEFISH, VEGETABLE STUFATO	9,000 M
アワビのソテー“ブッロアロマティコ” SAUTÉED ABALONE WITH AROMATIC BUTTER	12,500 M
S 神戸ポークの煮込みとパセリの入ったマッシュポテト マルサラ風味のソース SLOW-BRAISED KOBE PORK BELLY WITH PARSLEY MASHED POTATOES AND MARSALA FLAVORED SAUCE	7,200 M E
鴨胸肉のグリル 根セロリと柘榴バルサミコソース GRILLED DUCK BREAST WITH CELERIAC, POMEGRANATE AND BALSAMIC SAUCE	8,800 M
和牛サーロインの炭火焼き 牛蒡のクレマと栗 バローロ風味のソース 和牛フィレに変更の場合 (+7,000 円) CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN WITH BURDOCK ROOT CREMA CHESTNUTS AND BAROLO SAUCE CHANGE IT TO WAGYU BEEF TENDERLOIN (+7,000YEN)	15,800 M

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
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

バニラ・パンナコッタ 洋梨のコンポートとヘーゼルナッツのキャラメリゼ VANILLA PANNA COTTA WITH POACHED PEAR AND CARAMELIZED HAZELNUTS	2,800 M
ティラミス マルサラソースとチョコレートクリスピー TIRAMISU WITH MARSALA SAUCE AND CHOCOLATE CRISP	3,200 WH M E
モンブラン カシスソースとソルベ MONTE-BLANC WITH CASSIS SAUCE AND SORBET	3,600 WH M E

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

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.