



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

インルームダイニング メニュー

11:30 a.m. ~ 8:00 p.m.

アペタイザー

鯛のカルパッチョ きぬさや オレンジ 3,790 G.D.H

イタリアンコールドカット

パルマハム サラミ コッパ スペック グアンチャーレ

オリーブ トマト ブルスケットタ

4,050

w

サラダ Salads

ロケットサラダ チェリートマト オリーブ パルメザンシェーブ 熟成バルサミコ

2,650 H

m

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

2,910

w.m.e

スープ Soup

本日のスープ

1,900 G

m

ミネストローネ

2,160 H

w

サンドウィッチ Sandwich

ミックスサンドウィッチ 卵 マヨネーズ ハム チーズ トマト キュウリ

3,790

w.m.e

クラブサンド チキン 卵 ベーコン トマト レタス ピクルス

4,850

w.m.e

ビーフバーガー 胡麻のバンズ チェダーチーズ トマト 玉葱 レタス ピクルス

4,850

w.m.e.

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

アジアンフード

インドネシア風ナシゴレン

3,600

w.p.m.e.s

パスタ Pasta

リングイネ シーフード カルボナーラ スモークサーモン 鮭 キャビア

4,050

w.m.e

スパゲッティ 和牛脛肉の煮込み グラナパダーノ

4,300

w.m.e

トロフィエ グアンチャーレ 空豆 ペコリーノ・ロマーノ

4,300

w.m.e

ピッツア

マルゲリータ トマトソース モッツアレラ バジル

2,650

w.m

スプレンドィード トマトソース モッツアレラ パルマハム トリュフ ロケット

4,300

w.m

ディアボラ トマトソース モッツアレラ スパイシーサラミ

3,670

w.m

クワトロフロマッジ モッツアレラ ゴルゴンゾーラ タレツジョ

4,050

パルミジャーノレツジャーノ

w.m

カプリチョーザ

トマトソース モッツアレラ マッシュルーム ハム アーティチョーク

3,790

w.m

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

魚料理

平目 菊芋ソース アンチョビ風味のパン粉 6,200
w.m.e

肉料理

ラムラックのオープンロースト ベルペッパー オリーブ パセリ 5,330 G

和牛フィレ肉のパンフライ トリュフ 野菜 バローロワインソース 16,400 G
m

熊野地鶏のコトレッタ トマト ケッパー グリッシーニ レモン 5,060
w.m.e

和牛頬肉のブレゼ 人参のピューレ 5,820 G

デザート

フルーツの盛り合わせ 4,430 G.H.D

スプレンドィード ティラミス 2,650
w.m.e

サヴァラン レモンクリーム 2,530
w.m.e

ジェラート： バニラ ピスタチオ チョコレート 2,010
w.m.e

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

インルームダイニングセットメニュー

11:30 a.m. ~ 8:00 p.m.

ピザセット

ロケットサラダ
チェリートマト オリーブパルメザンシェーブ
熟成バルサミコ

ピザ スプレンドィード
トマトソース モッツアレラ パルマハム
トリュフ ロケット

又は

ピザ マルゲリータ
トマトソース モッツアレラ バジル

サヴァラン レモンクリーム

8,350 w.m.e.

シグネチャーセット

鯛のカルパッチョ
きぬさや オレンジ

ミネストローネ

熊野地鶏のコトレッタ
トマト ケッパー グリッシーニ レモン

又は

ラムラックのオープンロースト
ベルペッパー オリーブ パセリ

サヴァラン レモンクリーム

12,500 w.m.e

ラグジュアリーセット

イタリアンコールドカット
パルマハム サラミ コッパ スペック グアンチャーレ オリーブ トマト ブルスケッタ

鯛のカルパッチョ きぬさや オレンジ

ミネストローネ

和牛頬肉のブレゼ 人参のピューレ

スプレンドィードティラミス

17,800 w.m.e

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

中国料理

ランチ 11:30 a.m. ~ 1:30 p.m.
ディナー 5:30 p.m. ~ 8:00 p.m.

おすすめ点心3種盛り	1,650
	m.s.e
海老と叉焼入り炒飯	2,780
	m.s.e
和牛の黒コショウ炒め	6,830
	w.p.m
パイナップル入り酢豚 香港スタイル	3,920
	w.e
鶏肉のクリスピー揚げ	4,430
	w.e

日本料理

ランチ 11:30 a.m. ~ 1:30 p.m.
ディナー 5:30 p.m. ~ 8:00 p.m.

※刺身5種盛合わせ	6,830	H
	w.s	
※潮騒寿司盛り合わせ（にぎり11貫）赤出汁	12,400	
	m.e.c.s	
◇国産うな重 赤出汁、香の物、小鉢	8,810	
	w.e.c.s	
和牛どんぶり 赤出汁、香の物、小鉢	7,590	
	w.p.m.e.b.c.s	
3種のおにぎり 焼き鮭 香の物	2,400	
	w.s	
うどん きつね又は煮込み	3,410	
	w.s.e	

※は土曜日、日曜日、祝日のみのご用意となります。◇は平日のみのご用意となります。

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

イブニングメニュー

8:00 p.m. ~ 10:00 p.m.

アペタイザー

イタリアンコールドカット

パルマハム サラミ コッパ スペック グアンチャーレ オリーブ ブルスケッタ 4,050
w

サラダ

ロケットサラダ チェリートマト オリーブ パルメザンシェーブ 熟成バルサミコ 2,650 H
m

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 2,910
w.m.e

サンドウィッチ

ミックスサンドウィッチ 卵 マヨネーズ ハム チーズ トマト キュウリ 3,790
w.m.e

クラブサンド チキン 卵 ベーコン トマト レタス ピクルス 4,850
w.m.e

ビーフバーガー 胡麻のバンズ チェダーチーズ トマト 玉葱 レタス ピクルス 4,850
w.m.e.

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

イブニングメニュー

8:00 p.m. ~ 10:00 p.m.

軽食

インドネシア風ナシゴレン	3,600 w.p.m.e.s
ビーフカレーライス コンディメント	4,050 w.m
3種のおにぎり 焼き鮭 香の物	2,400 w.s
お茶漬け 昆布又は梅 焼き鮭 香の物	2,400 w
うどん きつね又は煮込み	3,410 w.s.e
<u>デザート</u>	
フルーツの盛り合わせ	4,430 G.H.D
ジェラート： バニラ ピスタチオ チョコレート	2,010 w.m.e
本日のケーキ (内容はお電話でご確認下さい。)	1,150~

G = グルテン不使用 D = 乳製品不使用 V = ベジタリアン H = ヘルシーメニュー
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。

使用しているお米は、国産米、イタリア米及びタイ米です。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。