



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

ザ・リッツ・カールトン大阪 お食事（ランチ）クーポン
20,000 マイルコース メニュー例
日本料理「花筐」

「会席」

乾杯ドリンク

旬

蟹とうるいの木の芽和え、アスパラガス、
ブロッコリー

椀

カリフラワーの摺り流し
海老真丈、粟麩、芽キャベツ、筍、柚子

鮮

本日のお造り

温物

胡麻豆腐玉地蒸し、蟹羹餡、榎木茸、
刻み葱、生姜

組肴

サーモン味噌漬け、蛸柔らか煮、
湯葉辛子酢味噌掛け
海老と千枚蕪の寿司、菜の花煎り玉塗し、
燻し蛸烏賊

舞

海老真砂揚げ、鰻紫蘇巻き、長芋、ポワロ、モ
ロッコインゲン、藻塩

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた筍御飯
赤出汁、香の物

デザート

豆乳パンナコッタ林檎ゼリー掛け

「鉄板焼」

乾杯ドリンク

国産大豆の寄せ豆腐、肉味噌添え

平目のバター焼き、葱味噌
帆立貝柱、藻塩を添えて

サラダ

焼野菜

黒毛和牛サーロイン

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
赤出汁、香の物

ヨーグルトのムース仕立て

コーヒー又は紅茶

入荷の都合、季節により、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。

また、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



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

「天ぷら」

「炭火焼」

乾杯ドリンク

乾杯ドリンク

サラダ

蟹とうるいの木の芽和え

天婦羅

黒胡麻豆腐醤油焼き、生雲丹、焼き海苔、
生山葵

車海老一尾

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り

本日の魚介

本日の焼魚

白身魚

国産牛フィレ肉の山椒焼きと焼野菜

鳥賊

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた筍御飯
赤出汁、香の物

野菜五種

海老と帆立のかき揚げ

豆乳パンナコッタ林檎ゼリー掛け

酢の物

食事

鳥取県日南町コシヒカリの白米

赤出汁、香の物

デザート

入荷の都合、季節により、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。

また、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