



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

ザ・リッツ・カールトン大阪 お食事（ディナー）クーポン
40,000 マイルコース メニュー例
日本料理「花筐」

「会席」

「鉄板焼」

乾杯ドリンク

乾杯ドリンク

旬

食前のお愉しみ

海老と青茄子の胡麻餡掛け、無花果

海鮮盛り合わせ、2種類の付け合わせ焼野菜

椀

鱧湯引き、松茸、蓮根餅、順菜、姫三つ葉

サラダ

鮮

本日の焼野菜 5種

鱸、鮪、烏賊

黒毛和牛フィレ又は黒毛和牛サーロイン

温物

蓮根饅頭、鼈甲餡、粉山椒

ガーリックライス又は鳥取県産日南町コシヒ
カリの白米、赤出汁、香の物

組肴

甘鯛幽庵焼き、栄螺真砂塗しオクラと帆立の

デザート

柚子胡椒和え、刺身蒟蒻と胡瓜の酢味噌

青竹串刺し(蛸旨煮、新丸十甘煮、人参カステラ)

コーヒー又は紅茶

強肴

黒毛和牛サーロイン、焼き野菜

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた鮎と生姜の

御飯、蓼葉赤出汁、香の物

デザート

わらび餅ときな粉クリーム、粒餡赤肉メロン

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

「炭火焼」

乾杯ドリンク

先付一品

造り

本日の焼魚

お口直し

黒毛和牛フィレ肉

食事

デザート

「天ぷら」

乾杯ドリンク

先附

サラダ

天婦羅

(車海老二尾、雲丹、本日の魚介、鰻、
旬野菜五種)

食事

かき揚げ天丼又はかき揚げ天茶

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