



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」

乾杯ドリンク

旬

海老と青茄子の胡麻餡掛け、無花果

椀

鱧湯引き、松茸、蓮根餅、順菜、姫三つ葉

鮮

鱸、鮪、烏賊

温物

蓮根饅頭、鱈甲餡、粉山椒

組肴

甘鯛幽庵焼き、栄螺真砂塗しオクラと帆立の
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)

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

「鉄板焼」

乾杯ドリンク

食前のお愉しみ

海鮮盛り合わせ、2種類の付け合わせ焼野菜

サラダ

本日の焼野菜5種

黒毛和牛フィレ又は黒毛和牛サーロイン

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

デザート

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

「炭火焼」

「天ぷら」

乾杯ドリンク

乾杯ドリンク

先付一品

先附

造り

サラダ

本日の焼魚

天婦羅

お口直し

(車海老二尾、雲丹、本日の魚介、鰻、
旬野菜五種)

黒毛和牛フィレ肉

食事

食事

かき揚げ天井又はかき揚げ天茶

デザート

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