



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  
50,000 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

九絵湯引きと赤根法蓮草のポン酢和え、生雲丹、焼き雲太椎茸、酢橘

椀

薄葛仕立て蟹、焼き胡麻豆腐、金時人参、占地、小蕪菜、柚子

鮮

本日の造り三種盛り

温物

甘鯛蕪蒸し、海老芋おかき揚げ、はなっこりー、山葵、海苔

組肴

真名鰹味噌漬け、数の子昆布和え、慈姑煎餅鯖寿司、伊達板真丈、才巻海老、唐墨と姫大根

焼皿

黒毛和牛サーロインたれ焼き、焼野菜

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた蟹と茸の釜飯赤出汁、香の物

デザート

苺、紅まどんな、林檎、あんぽ柿、柚子ゼリー甘味

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

「鉄板焼」

乾杯ドリンク

食前のお愉しみ

黒鮑 鮑の肝仕立て

サラダ

本日の焼野菜5種

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

「炭火焼」

乾杯ドリンク

先付一品

造り

本日の焼魚

お口直し

本日の中皿

黒毛和牛フィレ肉

食事

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



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

「天ぷら」

乾杯ドリンク

先附

サラダ

天婦羅

(車海老二尾、雲丹、和牛フィレ肉、蒸し鮑、本日の魚介、鰻、旬野菜五種)

酢の物

食事

かき揚げ天井又はかき揚げ天茶

デザート

「寿司」

乾杯ドリンク

先附

造り

握り寿司八貫

本日の焼魚

細巻寿司

赤出汁

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