



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」

「炭火焼」

乾杯ドリンク

乾杯ドリンク

食前のお愉しみ

先付一品

黒鮑 鮑の肝仕立て

造り

サラダ

本日の焼魚

本日の焼野菜 5 種

お口直し

黒毛和牛サーロイン

本日の中皿

ガーリックライス

黒毛和牛フィレ肉

又は

鳥取県産日南町コシヒカリの白米

食事

赤出汁、香の物

デザート

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

「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

かき揚げ天丼又はかき揚げ天茶

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