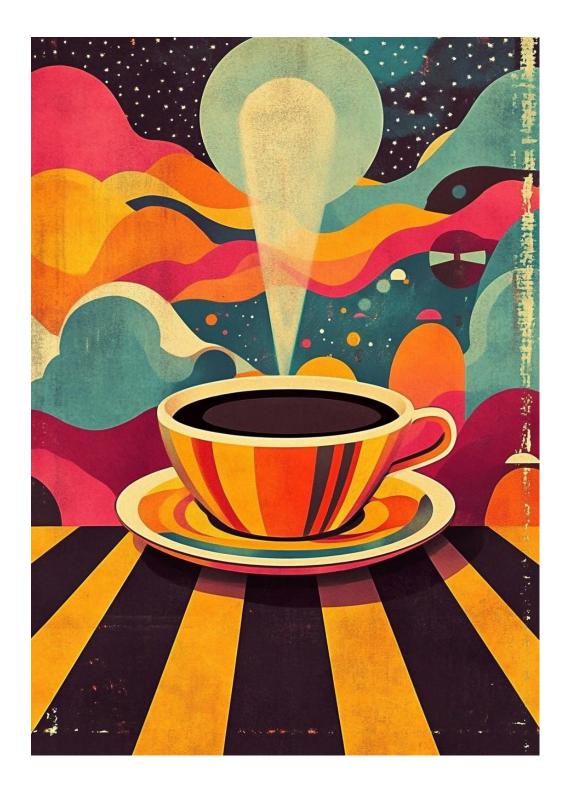
SONATA TEA TIME MENU
MONDAY TO FRYDAY 2:00 P.M.- 5:00 P.M.
SATURDAY, SUNDAY, PH 12:00 P.M.- 5:00 P.M.



CAKE SET

お好みのケーキとドリンクをお選びください Your choice of cake and drink.

> ドリンク Drink

アメリカーノ Americano

カフェラテ Café Latte

カプチーノ Cappuccino

エスプレッソ Espresso

パティーナ大阪シグネチャーブレンドティー Patina Osaka Signature Blend Tea

> ダージリン Darjeeling

ソレイユ Soleil

3,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions.

COFFEE & TEA (ICE / HOT)

アメリカーノ

Americano 1,700

カフェラテ

Café Latte 1,800

カプチーノ

Cappuccino 1,800

パティーナ大阪シグネチャーブレンドティー

Patina Osaka Signature Blend Tea

1.800

滑らかで自然な甘さがあり、フルーツや蜂蜜のような香りが特徴の希少な日本産紅茶をベースに、ユズの果皮から溢れる爽やかで独特な香りを合わせました。程よいコクとさっぱりとした後味のバランスが特徴です。

Rare Japanese black tea features a smooth, natural sweetness with rich aromas reminiscent of fruit and honey. Blended with the fresh, distinctive fragrance of Yuzu, it offers a perfect balance of mellow body and a clean, refreshing finish.

ダージリン

Darjeeling 1,800

ダージリンセカンドフラッシュの特徴であるマスカテルフレーバー。その香りを持つチャイナ種を中心に味わいをととのえた、甘みのある飲みやすいブレンド。

Darjeeling Second Flush is celebrated for its distinctive muscatel character. This smooth, approachable blend showcases the natural sweetness and elegant aroma of the China variety, prized for its unique fragrance.

ソレイユ

Soleil 1.800

ノンカフェインであるルイボスティーに、ベルガモットの香りを付けました。

This caffeine-free rooibos tea is delicately infused with the refreshing flavor of bergamot.

6/	761		DI		v
31	JF I	ע ו	ואי	IN	N

オレンジジュース Orange Juice	1,500	Champagne	b y The Glass	by The Bottle
Orange Juice	1,500	テルモン レゼルヴ・ブリュット パティーナ大阪 オリジナ		ру тте воспе
グレープフルーツジュース		Telmont Reserve Brut Patina Osaka Label	3,700	22,000
Grapefruit Juice	1,500	Teirriotit Neserve Drut Fatilia Osaka Labei	3,700	22,000
·	,			
アップルジュース		White Wine		
Apple Juice	1,500	2023 プルノット ランゲ アルネイス		
74 7 7		Prunotto Langhe Arneis	2,500	13,500
コカ・コーラ Coca-Cola	1,200	Tranotto Edilgile Arreis	2,300	13,300
Coca-cola	1,200	2022 プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン		
コカ・コーラ ゼロ		Henri Bourgeois Petit Bourgeois Sauvignon Blanc Vin d	e France	
Coca-Cola Zero	1,200		2,800	15,400
		2023 ジャン・コレ・エ・フィス シャブリ		
		Domaine Jean Collet et Fils Chablis	3,000	16,500
FEVER-TREE SELECTION				
		D 1118		
エルダーフラワー トニックウォーター Elderflower Tonic Water	1 200	Red Wine		
Eldernower Tonic Water	1,200	2019 クロス・デ・ロス・シエテ ヴァレ・ド・ウコ		
メディタレーニアン トニックウォーター		Clos de Los Siete Valle de Uco 13,500	2,500	
Mediterranean Tonic Water	1,200	13,300		
	·	2022 プティ・ブルジョワ カベルネ・フラン		
プレミアム ジンジャーエール		Henri Bourgeois Petit Bourgeois Cabernet Franc	2,800	
Premium Ginger Ale	1,200	15,400		
		2014 オー・メドック・ジスクール		
		Haut Medoc Giscour	3,000	16,500
		Haut Medoc discoul	3,000	10,500
		Rose Wine		
		2023 シャトー・デスクラン ウィスパリング・エンジェル		
		Château d'Esclans Whispering Angel	2,300	13,000
		Chaccad a Esciulis Willspelling Aliger	2,500	15,000

SPARKLING & STILL WINES

В		-
В		ĸ

BEER		
Draft Beer	300ml	500ml
サッポロエビス		
Sapporo Yebisu	1,800	2,200
Bottle Beer		

河内乃たちばなゴールド

Kawachino Tachibana Gold 2,100

日本固有の柑橘、「ニホンタチバナ」を使用したフルーツビール。

柚子のような酸味と香り、マーマレードのような苦みが特徴。

Fruit beer crafted with Nihon Tachibana, a citrus fruit unique to Japan, featuring a yuzu-like tartness and aroma complemented by a marmalade-like bitterness.

アサヒスーパードライ

Asahi Super Dry	1,700
-----------------	-------

サントリープレミアムモルツ

Suntory Premium Malts 1,700

サッポロエビス

Sapporo Yebisu 1,700

キリンラガー

Kirin Lager 1,700

ハイネケン

Heineken 1,700

ギネス

Guinness 1,700

サントリーオールフリー

Suntory All Free 1,500



FOOD MENU - LAST ORDER AT 10:00 P.M. -

ピンチョス / Pinchos

燻製した乳酸発酵野菜のグリルセレクション Selection of Grilled Smoked Lacto Fermented Vegetables	1,100
ブロッコリーベニエ ヴィーガン柚子マヨネーズ Broccoli Beignet, Vegan Yuzu Mayo	W 1,000
イベリコ・デ・ベジョータ 50g Iberico de Bellota 50g	4,500
パルメザンチーズとトリュフのフレンチフライ Parmesan and Truffle Fries	M, W 2,000
イカのトースト仕立て スパイシーマヨネーズ Squid Toast and Spicy Mayo	W, M, E 1,900
前菜 / Starters 中華風きゅうりのサラダ チリオイルとごまクリーム Chinese Style Cucumber Salad, Chili Oil and Sesame Cream	W, P 1,000
シーザーサラダ グリルブレッド グリルチキン ヨーグルトとバジルのシーザードレッシング Caesar Salad Grilled Bread, Grilled Chicken, Yogurt and Basil Caesar Dressing	M, W 2,500
スモークサーモンのカルパッチョ 出汁と柚子胡椒のドレッシング ラディッシュのピクルス Smoked Salmon Carpaccio Dashi and Yuzu Kosho Dressing, Pickled Radish	S, W, M 1,900
ブッラータのカプレーゼ チェリートマト P72 フレッシュバジル エキストラバージンオリーブオイル Burrata Caprese Cherry Tomatoes, P72 Fresh Basil, EV Olive Oil	W, M 5,500
本日のスープ チーズとハムのグリルチャバタ添え Soup of the Day, Ciabatta Grilled with Cheese and Ham	W, M 2,800

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。 To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

メイン / Larger Plates

炭火焼熟成サーロインのタリアータ

ルッコラ 削りたてのパルメザンチーズ チェリートマト バルサミコグレーズ М Robata Grilled Dry Aged Sirloin Tagliata Arugula, Parmesan Shavings, Cherry Tomatoes, Balsamic Glaze 7.600

フィッシュ・アンド・チップス

衣をまとったタラのフィンガー トリプルクックドポテト

しその天ぷら 柚子胡椒のタルタルソース

W. M. E

Fish and Chips

Battered Cod Fingers, Triple Cooked Fries. Tempura Shiso, Yuzu Kosho Tartare Sauce

6,000

キャベツのグリルウェッジ 味噌とデュッカ 炭火焼で仕上げたグリル

トリプルクックドポテトとサラダ添え

Μ

Grilled Cabbage Wedge, Miso and Dukkha, Grilled Over Charcoal Triple Cooked Potato Fries and Salad

1,800

カニとマカロニのチーズグラタン

マッケローニパスタ ビスクベシャメル

チェダーとパルメザンチーズ パン粉 チャイブ ベーコンクランブル W. M. C. S

Crab Mac and Cheese Gratin

Maccheroni Pasta, Bisque Béchamel,

Cheddar, Parmesan, Panko, Chive, Bacon Crumble

8,200

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ) / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。 季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

バーガー&サンドイッチ / Burger & Sandwich

炭火焼ビーフチーズバーガー

ベーコンジャム 玉葱ソテー チェダーチーズ

トマト レタス 粒マスタードマヨネーズ

トリプルクックドポテトとサラダ添え

W. M

Robata Grilled Beef Cheese Burger

Bacon Jam. Lyonnaise Onion. Cheddar Cheese.

Tomatoes, Lettuce, Whole Grain Mustard Mayonnaise

Triple Cooked Potato Fries and Salad

4.000

パティーナ クラブサンドイッチ

燻製大根入りフォカッチャ ロティサリーチキン トマト アボカド レタス

自家製スモークベーコン 平飼い卵 味噌マヨネーズ

トリプルクックドポテトとサラダ添え

W. M

Patina Club Sandwich

Focaccia with Smoked Daikon, Rotisserie Chicken, Tomato, Avocado, Lettuce

House Smoked Bacon, Cage-Free Egg, Miso Mayonnaise

Triple Cooked Potato Fries and Salad

3.900

スウィーツ / Sweets

チョコレートプレート 自家製チョコレートプラリネとボンボンショコラ5個

Chocolate Plate House-made Chocolate Pralines and Bonbons 5 pieces 2.500

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheese Cake

1.800

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。 季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

SONATA SNACK TIME MENU 5:00 P.M.- 11:00 P.M. (BEVERAGE L.O. 10:30 P.M.)



EXPO '70 COLLECTION

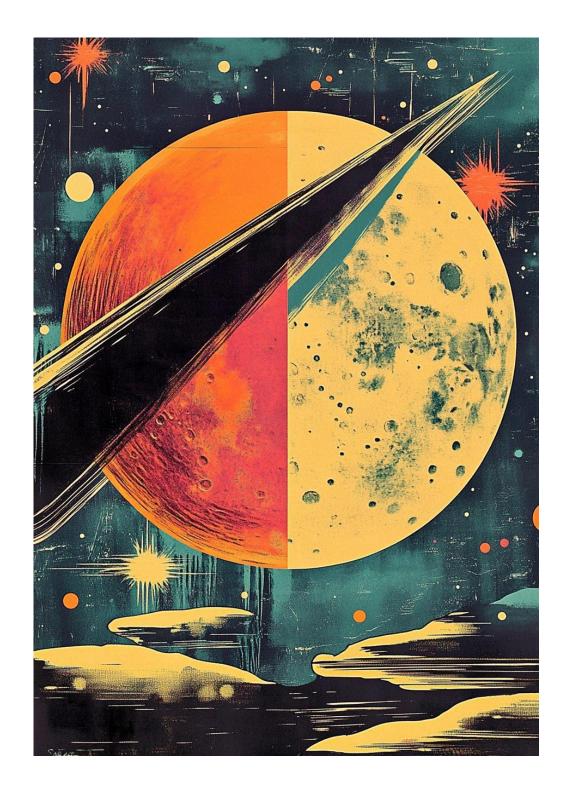
1970年、大阪で開催された万国博覧会「EXPO'70」は、日本が世界に文化と技術力を示した歴史的な出来事でした。このメニューは、そのレガシーに敬意を表しながら、2025年の大阪万博を見据え、過去と未来をつなぐ架け橋となる一杯をお届けします。

それぞれのカクテルは、創造性あふれる大阪の精神と、日本が再び世界の注目を集める今 この瞬間を映し出します。

一杯ごとに語られる物語には、EXPO '70 の熱気とノスタルジーが息づいており、現代的な感性によって再構築されたタイムレスなカクテル体験をお楽しみいただけます。

Drawing inspiration from the profound cultural and technological legacy of Expo '70, this menu celebrates Osaka's pivotal role in showcasing Japan's emergence on the global stage. As we look ahead to Expo 2025, each cocktail serves as a bridge between past and future—an homage to a golden era and a tribute to the spirit of innovation that continues to define Japan.

Each cocktail captures a unique narrative—infused with the energy of Expo '70 and elevated by contemporary craftsmanship—offering a drinking experience that is both timeless and forward-looking.



ムーンショット

MOONSHOT

柑橘系の爽快感とハーブの深みのある、キリッとした発泡性のハイボール Crisp, effervescent highball with citrus lift and herbal depth

テキーラ 味噌 紫蘇 カルダモン ソーダ Tequila, Miso, Shiso, Cardamom, Soda

1970年の大阪万博では、アポロ12号の月の石が展示され、人類の宇宙への夢が現実に近づいた瞬間が示されました。地球の外を目指した人類の挑戦に敬意を込めた一杯です。 EXPO '70 brought the cosmos closer, showcasing an apollo 12 moon rock and humanity's spacefaring dreams. A toast to those who dared to reach beyond earth.

2,600

タイガーチャイルド

TIGER CHILD

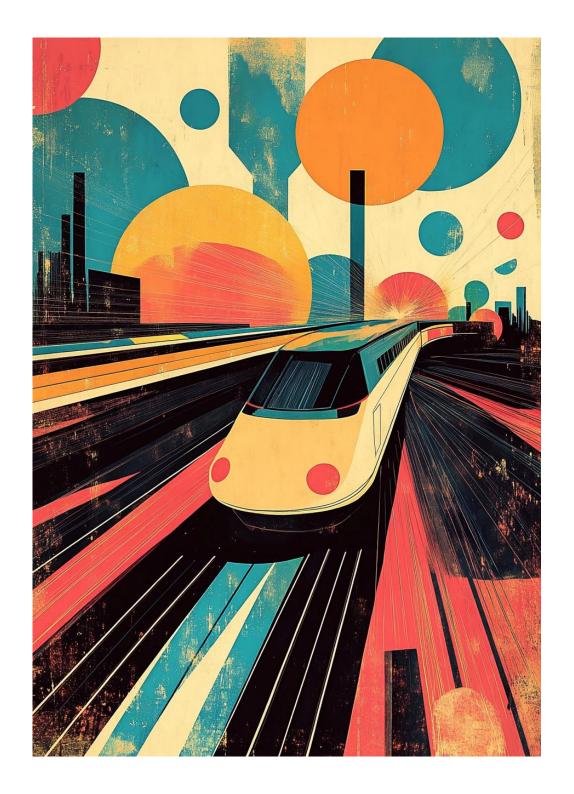
層次的な複雑さを持つクリスタルのように澄みきったマティーニ Crystal-clear martini with layered complexity

六ジン ドライベルモット みりん 檜 Roku Gin, Dry Vermouth, Mirin, Hinoki Bitters

世界初のIMAXフィルム『タイガーチャイルド』の登場――それは五感を刺激する、映像表現における革新的な体験の幕開けでした。

Introduction of the world's first Imax film; tiger child, a sensory breakthrough in cinematic storytelling.

2.800



ニュートランクライン

NEW TRUNK LINE

活気に満ち、エネルギッシュ。スパイスと柑橘の明るさが際立つ一杯 Vibrant, kinetic with spice and citrus brightness

ウイスキー 梅酒 ココナッツウォーター 柚子 ライム ホワイトチョコレート Whisky, Plum Wine, Coconut Water, Yuzu, Lime, White Chocolate

リニアモーターカーの登場により、高速移動の未来が幕を開けた。 それは、精密さとスピードが融合した、宙に浮く奇跡のような発明でした。 Unveiling the future of high-speed travel with the debut of the maglev train, a levitating marvel of precision and velocity.

2,900

アーキテクチャ

ARCHITEKTURA

洗練されモダン。シャープな構成と重層的なボタニカルの深みを備えた一杯

Sleek and modern, a composition with crisp structure and layered botanical depth

ウォッカ ヨーグルト 桑酒 アブサン Vodka, Yoghurt, Mulberry Sake, Absinthe

未来の都市風景――調和、効率、そして尽きることのない革新性。このカクテルは、 その志を体現し、まるでモダニズム建築のスカイラインのように滑らかで構造的な 美しさを表現しています。

Cityscapes of the future—harmonious, efficient, and endlessly innovative. Embodying that ambition, in a composition as sleek as a modernist skyline

2,800



SPARKLING & STILL WINES

Ch	ai	m	na	a	n	_
CI.	ıaı	•	μc	ıy	ш	C

Champagne テルモン レゼルヴ・ブリュット パティーナ大阪 オリジナル Telmont Reserve Brut Patina Osaka Label	by The Glass ラベル 3,700	by The Bottle
White Wine	3,700	22,000
2023 プルノット ランゲ アルネイス Prunotto Langhe Arneis	2,500	13,500
2022 プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン Henri Bourgeois Petit Bourgeois Sauvignon Blanc Vin de	France	
	2,800	15,400
2023 ジャン・コレ・エ・フィス シャブリ Domaine Jean Collet et Fils Chablis	3,000	16,500
Red Wine		
2019 クロス・デ・ロス・シエテ ヴァレ・ド・ウコ Clos de Los Siete Valle de Uco	2,500	13,500
2022 プティ・ブルジョワ カベルネ・フラン Henri Bourgeois Petit Bourgeois Cabernet Franc	2,800	15,400
2014 オー・メドック・ジスクール Haut Medoc Giscour	3,000	16,500
Rose Wine		
2023 シャトー・デスクラン ウィスパリング・エンジェル Château d'Esclans Whispering Angel	2,300	13,000



CLASSIC COCKTAIL

CLASSIC COCKTAIL	
ジントニック Gin Tonic	1,800
モスコミュール Moscow Mule	1,800
パロマ Paloma	1,800
ダイキリ Daiquiri	2,000
マルガリータ Margarita	2,000
アマレットサワー Amaretto Sour	2,000
アペロール スプリッツ Aperol Spritz	2,000
マティーニ Martini	2,300
コープスリバイバー#2 Corpse Reviver #2	2,200
ラストワード Last Word	2,200
コスモポリタン Cosmopolitan	2,200
ピニャ・コラーダ Piña Colada	2,200
エスプレッソマティーニ Espresso Martini	2,200
ネグローニ Negroni	2,200
ウィスキーサワー Whiskey Sour	2,200
ピスコサワー Pisco Sour	2,200

モヒート Mojito	2,300
サイドカー Sidecar	2,400
オールドファッションド Old Fashioned	2,400
フローズンダイキリ Frozen Daiquiri	2,500
トリニダッドサワー Trinidad Sour	2,600

MOCKTAIL

ハーバリウム Herbarium Grapefruit, Mint, Lemon	1,900
シトラスフィズ Citrus Fizz Yuzu, Salt, Elderflower Tonic Water	1,900
シグネチャーティーサワー Signature Tea Sour Patina Osaka Signature Blend Tea,Yuzu, Lemon, Egg White	1,900

FRESH FRUITS COCKTAIL

季節のフルーツは、サービススタッフにお問い合わせください

3,200 \sim



JAPANESE WHISKY	CL (70 I)	D.T.I	SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	CL (70 I)	D.T.I
山崎 Yamazaki	Glass (30ml) 3,000	BTL 60,000	ザ・グレンリベット 12 年 The Glenlivet 12y	Glass (30ml) 2,100	BTL 42,000
山崎 12 年 Yamazaki 12y	4,500	90,000	ザ・グレンリベット 18 年 The Glenlivet 18y	3,500	70,000
山崎 18 年 Yamazaki 18y	14,000	252,000	グレンモーレンジィオリジナル 12 年 Glenmorangie Original 12y	2,200	44,000
白州 Hakushu	3,000	60,000	アベラワー 12 年 Aberlour 12y	2,400	48,000
白州 12 年 Hakushu 12y	4,500	90,000	ブルイックラディ ザ・クラシックラディ Bruichladdich The ・Classic Laddie	2,400	48,000
白州 18 年 Hakushu 18y	14,000	252,000	ザ・マッカランダブルカスク 12 年 The Macallan Double Cask 12y	3,200	64,000
響 Japanese Harmony Hibiki Japanese Harmony	3,000	60,000	ザ・マッカラン 12 年 The Macallan 12y	3,600	72,000
響 Blender's Choice Hibiki Blender's Choice	4,500	90,000	ザ・マッカランレアカスク 2023 The Macallan Rare Cask 2023	7,600	145,000
響 サントリーウイスキー100 周年記念 - Anniversary Ble Hibiki Suntory Whisky 100th - Anniversary Blend -	nd – 12,000	216,000	ザ・マッカラン 18 年 The Macallan 18y	13,200	247,000
響 21年 Hibiki 21y	14,000	252,000	ザ・グレンドロナック 12 年 The Glendronach 12y	2,700	54,000
シングルモルト余市 Single Malt Yoichi	2,800	56,000	ザ・バルヴェニー12 年 ダブルウッド The Balvenie Double Wood 12y	2,300	46,000
シングルモルト余市 10 年 Single Malt Yoichi 10y	3,500	70,000	ラフロイグ 10 年 Laphroaig 10y	2,700	54,000
シングルモルト宮城峡 Single Malt Miyagikyo	2,800	56,000	アランシェリーカスク Arran Sherry Cask	2,800	56,000
厚岸シングルモルトジャパニーズウィスキー 芒種 The Akkeshi Single Malt Japanese Whisky Boshu	5,000	100,000	ラガヴーリン 16 年 Lagavulin 16y	3,300	66,000
厚岸ブレンデッドウィスキー 大暑 The Akkeshi Blended Whisky Taisho	5,000	100,000	ボウモア 18 年 Bowmore 18y	4,200	84,000

BLENDED SCOTCH WHISKY	CI (70 I)	DTI	GIN	CI (70 I)
デュワーズ 12 年	Glass (30ml)	BTL	サントリージャパニーズクラフトジン 六 Suntory Japanese Craft Gin Roku	Glass (30ml) 2,000
Dewar's 12y	1,600	32,000	季の美京都ドライジン	_,
シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y	1,900	38,000	Ki no Bi Kyoto Dry Gin	2,000
シーバスリーガル ミズナラ 18年 Chivas Regal Mizunara 18y	3,200	64,000	オオサカ ジン オリジン Osaka Gin Origin	2,300
オールドパー12 年 Old Parr 12y	2,000	40,000	モンキー47 Dry Gin Monkey 47	2,400
バランタイン 17 年 Ballantine's 17y	3,000	60,000	VODKA サントリージャパニーズクラフトウォッカ 白 Suntory Japanese Craft Vodka Haku	2,000
AMERICAN WHISKEY メーカーズマーク Maker's Mark	1,800	36,000	グレイグース ウォッカ Grey Goose Vodka	2,200
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	2,000	40,000	シロックウォッカ Ciroc Vodka	2,200
ノブクリーク Knob Creek	2,000	40,000	RUM ロン サカパ	2.400
I. W. ハーパー12 年 I. W. Harper 12y	2,800	56,000	Ron Zacapa 沖縄アイランドラム The Okinawa Island Rum	2,400 2,200
ノブクリーク ホイッスルピッグ 10 年 Whistle Pig 10y	2,700	54,000	TEQUILA	2,200
BRANDY レミーマルタン 1738			ヘラデゥーラシルバー Herradura Silver	2,000
Remy Martin 1738 レミーマルタン XO	2,700	54,000	ドンフリオアネホ Don Julio Anejo	3,200
Remy Martin XO	5,200	98,800	ドンフリオ 1942	F 000
レミーマルタン ルイ 13 世 Remy Martin Louis XIII	75,000	1,290,000	Don Julio 1942 クラセアスール・テキーラ・レポサド	5,000
ヘネシー V.S.O.P フィーヌ シャンパーニュ Hennessy V.S.O.P Fine Champagne	3,600	72,000	Clase Azul Tequila Reposado クラセアスール・メスカル・ドゥランゴ	5,000
ヘネシー XO Hennessy XO	5,300	100,700	Clase Azul Mezcal Durango	7,500

		_	
	•	п	•

麦 / Barley

百年の孤独

Hyakunen no Kodoku 2,600

芋 / Potato

だいやめ

Daiyame 1,600

JAPANESE SAKE

Glass (90ml)

Glass (60ml)

大門 35 純米大吟醸

Daimon 35 Junmai Daiginjo 3,600

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

Dassai 23 Junmai Daiginjo 4,500

BEER

Draft Beer 300ml 500ml

サッポロエビス

Sapporo Yebisu 1,800 2,200

Bottle Beer

河内乃たちばなゴールド

Kawachino Tachibana Gold 2,500

日本固有の柑橘、「ニホンタチバナ」を使用したフルーツビール。

柚子のような酸味と香り、マーマレードのような苦みが特徴。

Fruit beer crafted with Nihon Tachibana, a citrus fruit unique to Japan, featuring a yuzu-like tartness and aroma complemented by a marmalade-like bitterness.

アサヒスーパードライ サントリープレミアムモルツ サッポロエビス キリンラガー

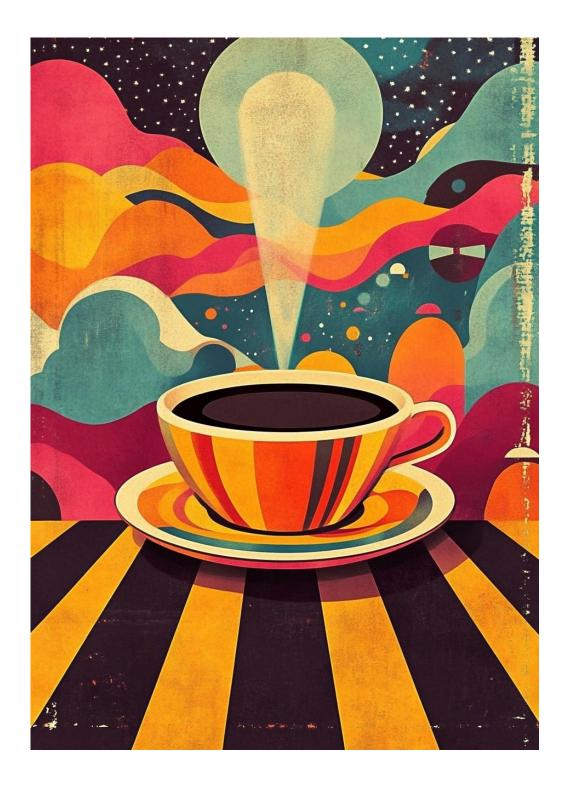
Asahi Super Dry, Suntory Premium Malts, Sapporo Yebisu, Kirin Lager 1,700

ハイネケン ギネス

Heineken, Guinness 1,700

サントリーオールフリー

Suntory All Free 1,500



SOFT DRINK オレンジジュース グレープフルーツジュース アップルジュース Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice	1,500
コカ・コーラ コカ・コーラゼロ Coca-Cola, Coca-Cola Zero	1,200
FEVER-TREE SELECTION エルダーフラワー トニックウォーター Elderflower Tonic Water	1,200
メディタレーニアン トニックウォーター Mediterranean Tonic Water	1,200
プレミアム ジンジャーエール Premium Ginger Ale	1,200
COFFEE & TEA (ICE / HOT)	
アメリカーノ Americano	1,700
カフェラテ カプチーノ Café Latte, Cappuccino	1,800
パティーナ大阪シグネチャーブレンドティー Patina Osaka Signature Blend Tea 滑らかで自然な甘さがあり、フルーツや蜂蜜のような香りが特徴の希少な	

ベースに、ユズの果皮から溢れる爽やかで独特な香りを合わせました。程よいコクとさっ ぱりとした後味のバランスが特徴。

Rare Japanese black tea features a smooth, natural sweetness with rich aromas reminiscent of fruit and honey. Blended with the fresh, distinctive fragrance of Yuzu, it offers a perfect balance of mellow body and a clean, refreshing finish.

ダージリン

Darjeeling 1,800

ソレイユ (ルイボスティー)

Soleil 1,800



FOOD MENU - LAST ORDER AT 10:00 P.M. -

ピンチョス / Pinchos

燻製した乳酸発酵野菜のグリルセレクション Selection of Grilled Smoked Lacto Fermented Vegetables	1,100
ブロッコリーベニエ ヴィーガン柚子マヨネーズ Broccoli Beignet, Vegan Yuzu Mayo	W 1,000
イベリコ・デ・ベジョータ 50g Iberico de Bellota 50g	4,500
パルメザンチーズとトリュフのフレンチフライ Parmesan and Truffle Fries	M, W 2,000
イカのトースト仕立て スパイシーマヨネーズ Squid Toast and Spicy Mayo	W, M, E 1,900
前菜 / Starters 中華風きゅうりのサラダ チリオイルとごまクリーム Chinese Style Cucumber Salad, Chili Oil and Sesame Cream	W, P 1,000
シーザーサラダ グリルブレッド グリルチキン ヨーグルトとバジルのシーザードレッシング Caesar Salad Grilled Bread, Grilled Chicken, Yogurt and Basil Caesar Dressing	M, W 2,500
スモークサーモンのカルパッチョ 出汁と柚子胡椒のドレッシング ラディッシュのピクルス Smoked Salmon Carpaccio Dashi and Yuzu Kosho Dressing, Pickled Radish	S, W, M 1,900
ブッラータのカプレーゼ チェリートマト P72 フレッシュバジル エキストラバージンオリーブオイル Burrata Caprese Cherry Tomatoes, P72 Fresh Basil, EV Olive Oil	W, M 5,500
本日のスープ チーズとハムのグリルチャバタ添え Soup of the Day, Ciabatta Grilled with Cheese and Ham	W, M 2,800

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。 To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

メイン / Larger Plates

炭火焼熟成サーロインのタリアータ ルッコラ 削りたてのパルメザンチーズ チェリートマト バルサミコグレーズ M Robata Grilled Dry Aged Sirloin Tagliata

Robata Grilled Dry Aged Sirloin Tagliata Arugula, Parmesan Shavings, Cherry Tomatoes, Balsamic Glaze 7,600

フィッシュ・アンド・チップス

衣をまとったタラのフィンガー トリプルクックドポテト しその天ぷら 柚子胡椒のタルタルソース

W, M, E

Fish and Chips

Battered Cod Fingers, Triple Cooked Fries, Tempura Shiso, Yuzu Kosho Tartare Sauce

6,000

キャベツのグリルウェッジ 味噌とデュッカ 炭火焼で仕上げたグリル

トリプルクックドポテトとサラダ添え
Grillad Cabbage Wodge Mice and Dukkha Grillad

М

Grilled Cabbage Wedge, Miso and Dukkha, Grilled Over Charcoal Triple Cooked Potato Fries and Salad

1,800

カニとマカロニのチーズグラタン

マッケローニパスタ ビスクベシャメル

チェダーとパルメザンチーズ パン粉 チャイブ ベーコンクランブル W, M, C, S

Crab Mac and Cheese Gratin

Maccheroni Pasta, Bisque Béchamel,

Cheddar, Parmesan, Panko, Chive, Bacon Crumble

8,200

バーガー&サンドイッチ / Burger & Sandwich

炭火焼ビーフチーズバーガー

ベーコンジャム 玉葱ソテー チェダーチーズ

トマト レタス 粒マスタードマヨネーズ

トリプルクックドポテトとサラダ添え

W. M

Robata Grilled Beef Cheese Burger

Bacon Jam, Lyonnaise Onion, Cheddar Cheese,

Tomatoes, Lettuce, Whole Grain Mustard Mayonnaise

Triple Cooked Potato Fries and Salad 4,000

パティーナ クラブサンドイッチ

燻製大根入りフォカッチャ ロティサリーチキン トマト アボカド レタス

自家製スモークベーコン 平飼い卵 味噌マヨネーズ

トリプルクックドポテトとサラダ添え

W. M

Patina Club Sandwich

Focaccia with Smoked Daikon, Rotisserie Chicken, Tomato, Avocado, Lettuce

House Smoked Bacon, Cage-Free Egg, Miso Mayonnaise

Triple Cooked Potato Fries and Salad

3,900

スウィーツ / Sweets

チョコレートプレート 自家製チョコレートプラリネとボンボンショコラ 5 個

Chocolate Plate House-made Chocolate Pralines and Bonbons 5 pieces 2,500

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheese Cake 1.800

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ) / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。 季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.

特定原材料 8 品目 / 8 Major Allergens

卵 / Egg (E) 乳 / Milk (M) 小麦 / Wheat (W) えび / Shrimp (S) かに / Crab (C) そば / Buckwheat (B) 落花生 (ピーナッツ / Peanuts (P) くるみ / Walnut (WA)

お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、サービススタッフにお申し出ください。 季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.