



Lunch

紫苑—Shi On—

先付 — Amuse

シェフ厳選・本日の三種盛り合わせ
Chef's Curated Trio – A Daily Selection of Seasonal Delicacies

海鮮 — Seafood

スズキ 季節の野菜 デイル ケッパー トマト レモン バターソース
Sea Bass, Seasonal Vegetables, Dill, Capers, Tomato, Lemon, Butter Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

料理長麻生お薦めの経産黒毛和牛フィレ 80g

もろみ醤油 山葵 炭塩

Chef Aso's Hand-Picked Black Wagyu Fillet 80g
Moromi Soy Sauce, Wasabi, Charcoal Salt

お食事 — Rice

白ご飯 香の物 赤出汁

Steamed Rice, Pickles, Red Miso Soup

又は Or

ガーリックライス (+2,000)

Garlic Rice (+2,000)

デザート — Dessert

バニラアイスクリーム 白玉 最中 黒糖みたらしソース

Vanilla Ice Cream, Shiratama, Monaka, Brown Sugar Mitarashi Sauce

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

14,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Lunch

翠苑—Sui En—

先付 — Amuse

シェフ厳選・本日の三種盛り合わせ
Chef's Curated Trio – A Daily Selection of Seasonal Delicacies

海鮮 — Seafood

活黒鮑と季節の野菜

フルーツトマト 香草バターソース
Fresh Black Abalone, Seasonal Vegetables
Fruit Tomato, Herb-infused Butter Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘ドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

料理長麻生お薦めの経産黒毛和牛フィレ 80g 又は黒毛和牛サーロイン 70g
もろみ醤油 山葵 炭塩
Chef Aso's Hand-Picked Black Wagyu Fillet 80g or Kuroge Wagyu Sirloin 70g
Moromi Soy Sauce, Wasabi, Charcoal Salt

お食事 — Rice

白ご飯 香の物 赤出汁
Steamed Rice, Pickles, Red Miso Soup

又は Or

ガーリックライス (+2,000)
Garlic Rice (+2,000)

デザート — Dessert

バニラアイスクリーム 白玉 最中 黒糖みたらしソース
Vanilla Ice Cream, Shiratama, Monaka, Brown Sugar Mitarashi Sauce

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

24,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

紫匠 - Shi Sho -

先付 - Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢
Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ - Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト
Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

サラダ - Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 - Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 - Today's Kuroge Wagyu

本日の黒毛和牛フィレ 120g 又は黒毛和牛サーロイン 140g
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Choice of Today's Kuroge Wagyu Fillet 120g or Kuroge Wagyu Sirloin 140g
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス - Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス
香の物 赤出汁
Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce
Pickles, Red Miso Soup

デザート - Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

27,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

紫雲 — Shi Un —

先付 — Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢
Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ — Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト
Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

海鮮 — Seafood

活黒鮑の昆布包み焼 季節の野菜 フルーツトマト
ディル ケッパー レモン バターソース
Steamed Fresh Black Abalone Wrapped in Kelp, Seasonal Vegetables, Fruit Tomato
Dill, Capers, Lemon, Butter Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

本日の黒毛和牛フィレ 60g 又は黒毛和牛サーロイン 80g
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Choice of Today's Kuroge Wagyu Fillet 60g or Kuroge Wagyu Sirloin 80g
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス — Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス
香の物 赤出汁
Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce
Pickles, Red Miso Soup

デザート — Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

33,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

馬蘭 —BARIN—

先付 — Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢
Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ — Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト
Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

お造り — Sashimi

活イセエビ イクラ 金時草 雲丹醤油
Fresh Japanese Spiny Lobster, Salmon Roe, Kinjisō Leaf, Sea Urchin Soy Sauce

馬蘭海鮮 Box — BARIN Seafood Box

活イセエビと帆立貝 イセエビ味噌 エストラゴンソース
Fresh Japanese Spiny Lobster, Scallop, Japanese Spiny Lobster Tomalley, Tarragon Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

松坂牛フィレ 60g
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Matuzaka Wagyu Fillet 60g
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス — Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス
香の物 イセエビ赤出汁
Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce
Pickles, Japanese Spiny Lobster Red Miso Soup

デザート — Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

50,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

URA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

犬鳴ポーク カンポットペッパー ロースト野菜

Inunaki Pork, Kampot Pepper, Roasted Vegetables

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

7,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

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。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

NATURA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

犬鳴ポーク カンボットペッパー ロースト野菜

Inunaki Pork, Kampot Pepper, Roasted Vegetables

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

9,500

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

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。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

OLIVA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参

Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

ミルクアイスクリーム ブルーベリー

Milk Ice Cream, Blueberry

12,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

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。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

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

If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.

IÑAKI

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

ナス ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参

Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

ロブスターアロス

Lobster Rice

ミルクアイスクリーム ブルーベリー

Milk Ice Cream, Blueberry

16,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます
Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

TAPAS

タパス盛り合わせ Assorted Tapas	4,150
パンコントマテ Pan con Tomate	900
38ヶ月熟成 イベリコ・ベジヨータ生ハム Iberico Bellota Ham – 38-Month Aged	2,250
ポテトブラバス Patatas Bravas	1,500
蛸の炭火焼 Charcoal-Grilled Octopus	2,250
海老のクロケッタ Shrimp Croquette	1,000
バスクスパイシーソーセージ Basque Spicy Sausage	2,000
イカとしし唐のフライ Fried Calamari and Shishito Peppers	2,250
ヒルダ Gildas	1,750

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

APPETISERS

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス 2,600
Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇 2,200
Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

ロブスターアロス 3,750
Lobster Rice

MAIN

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参 4,000
Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

サメガレイの炭火焼 6,000~
Charcoal-Grilled Samegarei

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス 15,000
Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

DESSERT

ミルクアイスクリーム ブルーベリー 2,250
Milk Ice Cream, Blueberry

IÑAKI チーズケーキ 1,750
IÑAKI Cheesecake

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

Kids Menu

野菜スティック フムス添え 1,000

Vegetable Crudities, Grissini with Hummus

きのこのクリームスープ 1,000

Mushroom Cream Soup, Croutons

フライドポテト トマトソースとタルタルソース

Fries with Tomato Sauce and Tartar Sauce 1,200

ハンバーグ デミグラスソース きのこと ライス

Hamburger, Demiglace Sauce, Mushrooms, Steamed Rice
2,000

フィッシュフィンガー フライドポテト タルタルソース

Fish Fingers, Fries, Tartar Sauce 2,000

スパゲッティ ミートボール トマトソース

Spaghetti & Meatballs, House Made Tomato Sauce
1,800

“キッズネ”うどん 油揚げ 葱 1,800

(きつねうどんをキッズ向けにアレンジ)

“Kidsune” Udon – Deep Fried Tofu and Spring Onions

ビーフ “チーク” カレー 2,000

(ビーフチーク - 牛ほほ肉を使用した特製カレー)

Beef Cheek Curry

アイスクリームサンデー ベリーとチョコレート添え

Ice Cream Sundae with Berries and Chocolate 1,200

フレッシュカット 季節のフルーツ 1,000

Freshly Cut Seasonal Fruits

CHAMPAGNE & SPARKLING

2018 リヨパール ブリュット レゼルヴァ Llopart Brut Reserva	Glass / Bottle 2,400 / 14,000
NV テルモン レゼルヴ ブリュット Telmont Reserve Brut	3,600 / 21,000
NV テルモン レゼルヴ ロゼ Telmont Réserve Rosé	4,400 / 28,000

WHITE WINE

2023 ベガマール ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン Bodegas Vegamar Blanco	2,000 / 11,000
2022 ベロンドラーデ キンタ・アポロニア ベルデホ Bodegas Belondrade Quinta Apolonia	2,500 / 14,000
2020 ヴィニャ ノラ・ダ・ネーヴェ アルバリーニョ Bodega Viña Nora da Neve Albariño	3,000 / 18,000

RED WINE

2021 セニョーリオ・デル・フーカル トランコ・デル・ロホ ポバル Bodegas Senorio Del Jucar Tranco Del Lobo	2,200 / 12,000
2019 チョサス・カラスカル ラス・オチョ Chozas Carrascal Las Ocho	2,500 / 14,000
2020 ドミニオ・デ・アタウタ テンブラニーリョ Dominio de Atauta	3,300 / 19,000

ROSE WINE

2024 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
--	----------------

PAIRING

ペアリング 3 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 2 種 3 Glasses Pairing - Champagne and 2 Glasses of Wine	9,000
ペアリング 4 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 3 種 4 Glasses Pairing - Champagne and 3 Glasses of Wine	11,000
ペアリング 5 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 4 種 5 Glasses Pairing - Champagne and 4 Glasses of Wine	13,000

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。

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

BEER

サントリープレミアムモルツ マスターズドリーム Suntory Premium Malts MASTER'S DREAM (500ml)	2,500
ラ・サルベ ラガー アウテンティカ La Salve LAGER AUTENTICA (330ml)	2,000
イネディット INEDIT (330ml)	2,500
アサヒビール、サッポロ黒ラベル Asahi Beer, Sapporo Black label (334ml)	1,700

NON-ALCOHOLIC BEER

サントリー オールフリー Suntory All Free (334ml)	1,700
--	-------

COCKTAIL

ジントニック Gin & Tonic	1,800
ハーバル ジントニック HERBAL Gin & Tonic	2,100
バレンシア オレンジ ジントニック Valencia Orange Gin & Tonic	2,000
アペロール スプリッツ Aperol Spritz	2,000
レブヒート REBUJITO	1,900
アグリオ・ロザリア Agrios Rosalia	2,600

SHERRY

ゴンザレス・ビヤス ティオ・ペペ Gonzalez Byass Tio Pepe	1,900
ルスタウ マンサニーリャ・パピルーサ Lustau Manzanilla Papirusa	1,900
ルスタウ ペドロ・ヒメネス(極甘口)	

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。

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

Lustau Pedro-Ximenez 2,600

NON-ALCOHOLIC WINE

トムソン&スコット ナウシー
Thomson & Scott Noughty 2,000

ベジターレ ノンアルコール ホワイト
Vegetare Non-alcohol White 2,400

ベジターレ ノンアルコール レッド
Vegetare Non-alcohol Red 2,400

NON-ALCOHOLIC REFRESHERS

フレッシュオレンジ ジュース
Fresh Orange Juice 2,100

オレンジジュース
Orange Juice 1,500

グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice 1,500

順造選 すりおろしりんご
JUNZOSEN Grated Apple Juice 1,500

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエール
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ginger Ale 1,200

MINERAL WATER

奥会津金山 天然水、天然炭酸の水
Oku-Aizu Kaneyama Still or Sparkling (720ml) 2,600

アクアパナ
Acqua Panna (750ml) 2,200

サンペレグリノ
S. Pellegrino (750ml) 2,200

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。

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

White Peach & Jasmine Afternoon Tea

Savories

Peach and Watermelon Gazpacho with Fresh Crab

Semi-dried Peach, Chorizo and Egg Yolk Tartlet

Foie Gras, Hazelnuts, Dill and Dried Peach

Smoked Yellowtail, Grilled Eggplant, Romesco, Green Onion, Guindillas

Octopus, Tomato Jelly, Snap Peas, Prosciutto

Rotisserie Chicken, Semi-dried Tomatoes and Alioli in Rice Paper

Sweets

Pêche - Peach Jelly, Peach Mousse, Red Currant

Fresh Peach, Yogurt Chantilly and Passion Fruit Cheesecake

Chocolate, Jasmine Cream, White Chocolate Mousse and Pistachio

Jasmine Apricot Financier - Jasmine Sugar, Semi-dried Apricots

Peach Berry Tart, Peach Compote, Berry Confiture

Peach Berry Scone, Brown Sugar Scone

Organic Honey, Peach Mint Jam, Berry Jam, Clotted Cream

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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上記載になる場合がございます。 国産米を使用しております。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

ホワイトピーチ&ジャスミンアフタヌーンティー

セイヴォリー

ピーチとスイカのカスパチヨ 蟹

セミドライピーチ チョリソーと卵黄のタルトレット

フォアグラ ヘーゼルナッツ デイルとドライピーチ

スモークハマチ 焼きナス ロメスコ 葱 ギンディージャ

タコ トマトジュレ スナップエンドウ 生ハム

ロティサリーチキンとセミドライトマトのライスパーパー包み アリオリ

スイーツ

ペッシュ ピーチゼリー ピーチムース レッドカラント

フレッシュピーチ ヨーグルトシャンティ パッションフルーツチーズケーキ

ショコラ ジャスミンクリーム ホワイトチョコレートムース ピスタチオ

ジャスミンとアプリコットのフィナンシェ - ジャスミンシュガー セミドライアプリコット

ピーチベリータルト ピーチコンポート ベリーコンフィチュール

ピーチベリースコーン 黒糖スコーン

オーガニックはちみつ ピーチミントジャム ベリージャム クロテッドクリーム

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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上記更になる場合がございます。国産米を使用しております。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72

Weekday Lunch

PEA

蕪 ペッパー 茄子 そば パセリ

Turnips, Peppers, Eggplant, Soba, Parsley

大根 ディル 玉葱 椎茸 ガーリック パセリ

Daikon, Dill, Onion, Shitake, Garlic, Parsley

オーツミルクブランマンジェ 和歌山県産柑橘 レモングラスゼリー

Oat Milk Blanc Mange, Wakayama Citrus Fruits, Lemongrass Jelly

5,500

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Weekday Lunch

PLANTS

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 パテ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, Pate, Preserved Fruits

じゃがいも 葱 玉葱 スモークオイル
Potato, Negi, Onion, Smoked Oil

リゾット 鴨 柑橘 野菜 ハーブ
Duck, Citrus, Risotto, Vegetables, Herbs

冷たい季節のフルーツ バジルとレモンのソルベ ヨーグルトエスプーマ
Chilled Seasonal Fruit, Basil and Lemon Sorbet, Yogurt Espuma

8,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Weekend Lunch

PATH

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, Preserved Fruits

じゃがいも 葱 玉葱 蟹 スモークオイル
Potato, Negi, Onion, Crab, Smoked Oil

リゾット 鯛 柑橘 野菜 ハーブ
Risotto, Bream, Citrus, Vegetables, Herbs

柑橘のヴァシュラン 豆乳シャンティアー アールグレイクランブル ココナッツソルベ
Citrus Vacherin, Soymilk Chantilly, Earl Grey Crumble, Coconut Sorbet

8,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Weekend Lunch

P72

自家製スモークハマチ アスピック サワークリーム コンディメント
Hamachi Smoked in House, Aspic, Sour Cream, Condiments

人参 フムス ひよこ豆 ライタ クロスティーニ
Carrot, Hummus, Chickpea, Raita, Crostini

椎茸 そば あさり ズッキーニ クレソン
Shitake, Buckwheat, Clams, Zucchini, Watercress

ベジタブルカービング 牛テール 味噌 オレンジ
Vegetable Carving, Oxtail, Miso, Orange

ハーバルカカオ フェアトレードカカオのムース そば粉のチュイール カカオとバジル
Herbal Cacao, Fair Trade Cacao Mousse, Buckwheat Tuile, Cacao, Basil

12,000

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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

CAKE SET

お好みのケーキとお飲み物を下記よりお選びいただけます。
You can select one of your favorite cakes and a drink from the menu.

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

パティナ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。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時に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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.



Coffee & Tea (Ice / Hot)

アメリカーノ 1,700
Americano

カフェラテ 1,800
Café Latte

カプチーノ 1,800
Cappuccino

パティナー大阪シグネチャーブレンドティー 1,800
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 1,800
Darjeeling

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 1,800
Soleil

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.

Soft Drink

オレンジジュース 1,500
Orange Juice

グレープフルーツジュース 1,500
Grapefruit Juice

アップルジュース 1,500
Apple Juice

コカ・コーラ 1,200
Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ 1,200
Coca-Cola Zero

Fever-Tree Selection

エルダーフラワー トニックウォーター 1,200
Elderflower Tonic Water

メディタレーニアン トニックウォーター 1,200
Mediterranean Tonic Water

プレミアム ジンジャーエール 1,200
Premium Ginger Ale

SPARKLING & STILL WINES

Champagne

	by The Glass	by The Bottle
テルモン レゼルヴ・ブリュット Telmont Reserve Brut	3,600	21,000

White Wine

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
---	-------	--------

Beer

Draft Beer

	300ml	500ml
アサヒ熟撰 Asahi Jukusen	1,800	2,200

Bottle Beer

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		1,300

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.

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。

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

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。

If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.





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。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

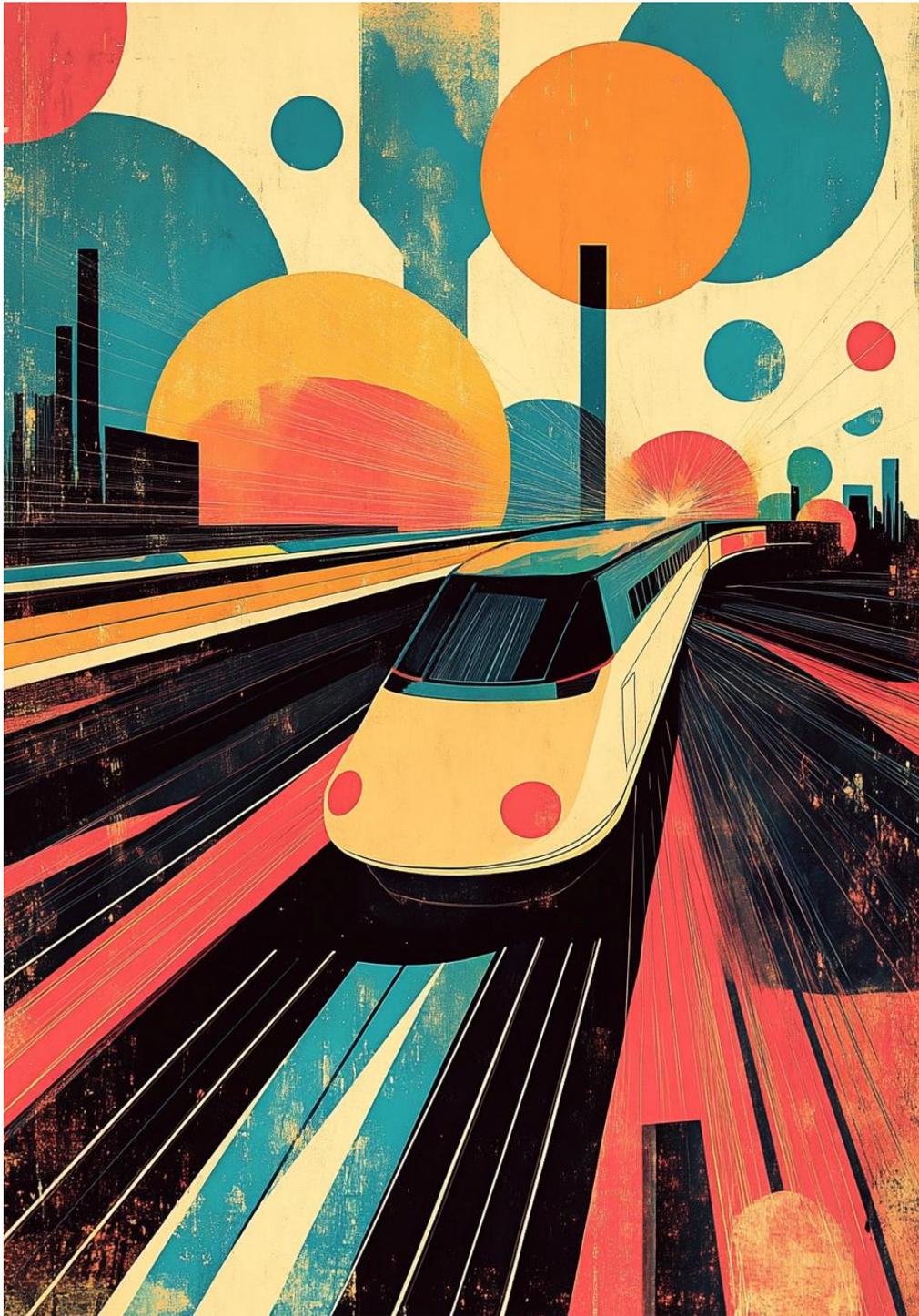
層次的な複雑さを持つクリスタルのように澄みきったマティーニ
Crystal-clear martini with layered complexity

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
Whiskey, 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 西瓜 アブサン
Vodka, Yoghurt, Watermelon, 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

Champagne

	by The Glass	by The Bottle
テルモン レゼルヴ・ブリュット Telmont Reserve Brut	3,600	21,000

White Wine

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

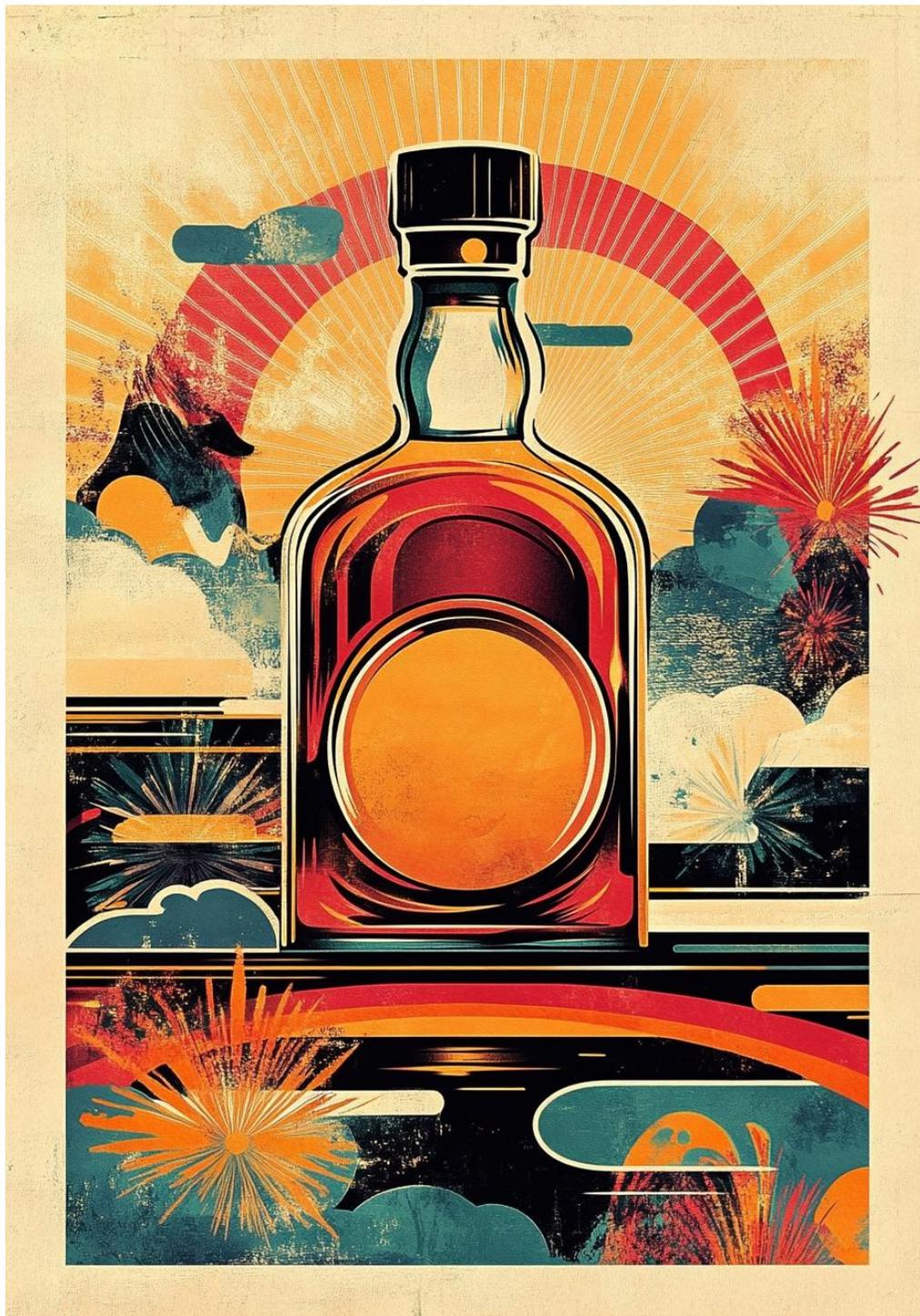
Rose Wine

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 Cocktails

ジントニック Gin Tonic	1,800
モスコミュール Moscow Mule	1,800
モヒート Mojito	2,300
パロマ Paloma	1,800
ダイキリ Daiquiri	2,000
マルガリータ Margarita	2,000
マティーニ Martini	2,300
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
オールドファッションド Old Fashioned	2,400



Japanese Whisky

	30ml	BTL
山崎 The Yamazaki	3,000	60,000
山崎 12 年 Yamazaki 12y	4,500	90,000
白州 The Hakushu	3,000	60,000
白州 12 年 Hakushu 12y	4,500	90,000
響 Japanese Harmony Hibiki Japanese Harmony	3,000	60,000
響 Blender's Choice Hibiki Blender's Choice	4,500	90,000
シングルモルト余市 Single Malt Yoichi	2,800	60,000
シングルモルト宮城峡 Single Malt Miyagikyo	2,800	56,000

Blended Scotch Whisky

デュワーズ 12 年 Dewars 12y	1,600	32,000
シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y	1,900	38,000
オールドパー 12 年 Old Parr 12y	2,000	40,000
バランティン 17 年 Ballantine's 17y	3,000	60,000

Single Malt Scotch Whisky

	30ml	BTL
ザ・グレンリベット 12年 The Glenlivet 12y	2,100	42,000
グレンモーレンジィオリジナル 12年 Glenmorangie Original 12y	2,200	44,000
ザ・マッカラン 12年 The Macallan 12y	3,600	72,000
ザ・グレンドロナック 12年 The Glen Dronach 12y	2,700	54,000
ザ・バルヴェニー12年 ダブルウッド Balvenie Double Wood 12y	2,300	
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10y	2,700	54,000
ラガヴァリン 16年 Lagavulin 16y	3,300	66,000

American Whiskey

メーカーズマーク Makers Mark	1,800	36,000
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	2,000	40,000
ノブクリーク Knob Creek	2,000	40,000
I.W.ハーパー12年 I.W. Harper 12y	2,800	56,000

GIN

	30ml
サントリージャパニーズクラフトジン六 Suntory Japanese Craft Gin Roku	2,000
季の美京都ドライジン Ki no Bi Kyoto Dry Gin	2,000
オオサカ ジン オリジン Osaka Gin Origin	2,300
モンキー47 Monkey 47	2,400

Vodka

ジャパニーズクラフトウォッカ白 Japanese Craft Vodka Haku	2,000
グレイグース ウォッカ Grey Goose Vodka	2,200
シロックウォッカ Ciroc Vodka	2,200

Rum

ロン サカパ Ron Zacapa	2,400
沖縄アイランドラム The Okinawa Island Rum	2,200

Tequila

	30ml
ヘラデウーラシルバー Herradura Silver	2,000
ドンフリオアネホ Don Julio Anejo	3,200
クラセアスール・テキーラ・レポサド Clase Azul Tequila Reposado	5,000
クラセアスール・ドウランゴ Clase Azul Tequila Anejo	7,500

Brandy

レミーマルタン 1738 Remy Martin 1738	2,700
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

Shochu

	60ml
麦/Barley 百年の孤独 Hyakunen no Kodoku	2,600
芋/Potato だいやめ Daiyame	1,600

Beer

Draft Beer

	500ml	300ml
アサヒ熟撰 Asahi Jukusen	1,800	2,200

Bottle Beer

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	1,700



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 1,500
 Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice

コカ・コーラ コカ・コーラゼロ 1,200
 Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fever-Tree Selection

エルダーフラワー トニックウォーター 1,200
 Elderflower Tonic Water

メディタレーニアン トニックウォーター 1,200
 Mediterranean Tonic Water

プレミアム ジンジャーエール 1,200
 Premium Ginger Ale

Coffee & Tea (Ice/Hot)

アメリカーノ 1,700
 Americano

カフェラテ カプチーノ 1,800
 Café Latte, Cappuccino

パティナー大阪シグネチャーブレンドティー 1,800
 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。

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.

ダーズリン 1,800
 Darjeeling

ソレイユ (ルイボスティー) 1,800
 Soleil



BAR SNACKS

5:30 p.m. – 10:00 p.m.

フムス ペッパーディップ 自家製ピクルス	1,500
ラヴォッシュ グリッシーニ	
Hummus, Pepper Dip, House Made Pickles, Lavoche and Grissini	
自家製スモークハマチ	2,400
サワードウ P72 ピクルスと発酵 ガーデンハーブ サワークリーム	
House Smoked Hamachi	
Sourdough, P72 Pickles and Fermentations, Garden Herbs, Sour Cream	
イベリコ・デ・ベジョータ ナチュラル	50g 2,000 / 100g 4,000
Iberico de Bellota, Served Natural	
チーズプレート 季節の国産チーズ 5種のセレクション	3,400
ハチミツ ドライフルーツ フルーツブレンド	
Cheese Plate, Selection of Five Seasonal Locally Produced Cheeses	
Honey, Dried Fruits, Fruit Bread	
自家製スモークの牛タン イチジク味噌 梅 赤パプリカ	3,200
House Smoked Beef Tongue, Fig Miso, Ume, Red Peppers	
シャルキュトリープレート	5,900
スモークソーシソン チョリソー・イベリコ・ベジョータ パテアンクルート	
P72 ピクルス デижョンマスタード	
Charcuterie Plate	
Smoked Saucisson, Chorizo Iberico de Bellota, Pâté en croûte,	
P72 Pickles, Dijon Mustard	
フレンチフライ パルメザンチーズ イタリアンパセリ トリュフ塩	1,800
Fries, Parmesan, Italian Parsley and Truffle Salt	
チョコレートプレート	2,500
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 5pieces	
İÑAKI チーズケーキ	1,800
İÑAKI Cheese Cake	