



パティナー大阪の特別なこだわり Specialties Only Available at Patina Osaka

ベーコンは、ホテル内でじっくり熟成させ、丁寧に燻製しています。

スモークサーモンは、当ホテルで丹念に仕上げています。

グラノーラは、ベーカリーキッチンで手づくりしています。

buffetに並ぶ、パストラミ、パテ・ド・カンパーニュ、豆腐はすべて自家製です。

朝食には平飼卵を使用し、地元の生産者や農家を応援しています。

Bacon is cured and smoked in-house.

Smoked salmon is made by us. Granola comes from our bakery kitchen.

The pastrami, pâté de campagne, and tofu on the buffet are all house-made.

Our breakfasts feature cage-free eggs and ingredients from local producers and growers.

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.

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)

アラカルト – À la Carte

自家製グラノーラ

はちみつ ナッツ フレッシュフルーツ ドライフルーツ
House-Made Granola
Honey, Nuts, Fresh and Dried Fruits
(W)

ブリオッシュフレンチトースト

メープルシロップ シナモンホイップクリーム
Brioche French Toast
Maple Syrup, Cinnamon Whipped Cream
(E) (M) (W)

自家製スモークサーモン

赤玉葱 デイル ケッパー ルッコラ グリルしたライ麦パン
Homemade Smoked Salmon
Red Onion, Dill, Capers, Rocket, Grilled Rye
(W)

椎茸クリームのスープ

平飼温泉卵 チャイブのシャンティ
Shiitake Mushroom Cream Soup
Cage-Free Onsen Egg, Chive Chantilly
(E) (M) (W)

卵料理 – Egg Dishes

スクランブルエッグ、ゆで卵、ポーチドエッグ、目玉焼き、温泉卵
Scrambled, Boiled, Poached, Fried, Onsen Egg
(E)

オムレツ

Omelet
ハム、マッシュルーム、パプリカ、玉葱、トマト、細切りチーズ、
チャイブ
Ham, Mushrooms, Paprika, Onion, Tomato, Shredded Cheese, Chives
(E) (M)

卵料理には旬の野菜と自家製スモークベーコンを添えてご用意しております。
Egg Dishes Are Served with Seasonal Vegetables, Smoked Bacon

ソーセージは鶏、豚からお選びください

Sausages – Your choice of Chicken or Pork

エッグベネディクト – Egg Benedict

イングリッシュマフィン ハム 半熟のポーチドエッグ

オランダーズソース

English Muffin, Shaved Ham, Soft Poached Egg, Hollandaise
(E) (M) (W)

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.

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)

炭火焼グリル - Charcoal Grill

スパイス香るチストラポークソーセージ ピペラードと豆の煮込み添え
Spiced Chistorra Pork Sausage, Pipérade and Beans

バスク風オムレツ 平飼い卵 パプリカと豆の煮込み添え
Basque Style Omelet, Cage-Free Eggs, Peppers and Beans
(E)

アボカドトースト

ポーチドエッグ シード ルッコラ サワードウブレッド
Avocado Toast, Poached Egg, Seeds, Rocket, Sourdough
(E) (W)

和食 - Japanese Set Menu

和朝食セット

Japanese set

焼き魚 出汁巻き玉子 小鉢 海苔 谷町納豆 漬物 味噌汁

白米 または 十六穀米

Grilled Fish, Japanese Rolled Omelet with Dashi, Seasonal Side Dish
Nori, Tanimachi Natto, Pickles, Miso Soup
Steamed Japanese Rice or 16 Multigrain Rice
(E) (W)

※大阪谷町 5 丁目「らくだ坂納豆工房」の谷町納豆。培養された納豆菌は
使わず、稲ワラに住む天然の納豆菌だけで発酵させて造られています。

そのまま、または、少し塩を振ってお楽しみください。

※"Tanimachi Natto" from Rakuda-zaka Natto Workshop, Tanimachi 5-chome,
Osaka. This natto is made without using cultured natto bacteria.
It is fermented only with natural natto bacteria that reside in rice straw.
You can enjoy it as is, or with a pinch of salt for added flavor.

中華 – Chinese Menu

あたたかい豆乳と中華風揚げパン

Hot Soy Milk with Chinese Croissant
(W)

大根餅

Grilled Radish Cake
(E) (M) (W) (S)

カフェ – Café

コーヒー、カフェラテ、カプチーノ

アメリカーノ、ノンカフェインコーヒー

紅茶、ハーブティー

Coffee, Café Latte, Cappuccino
Americano, Decaf Coffee
Black Tea, Herbal Tea

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.

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)