

MENU

(クリックするとページへリンクします)

シーズナルメニュー

Seasonal Menu

ビバレッジ

Beverage

ワインリスト

Wine List

フード

Food

BAR

PLUS



※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※*We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.*

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

～いちご&桜カクテル～

2024.3/1～2024.4/30



写真はイメージです。

- V. 夜桜クーラー ¥2,600
YOZAKURA Cooler
- VI. 桜舞 ¥2,000
OUBU
- VII. 桜ロワイヤル (グリョッティン付) ¥3,200
SAKURA Royal (with Griottines)

- I. 苺ミルク (ノンアルコール) ¥1,800
Strawberry Milk (Non-Alcoholic)
- II. ストロベリーマティーニ ¥2,200
Strawberry Martini
- III. フローズンストロベリーダイキリ ¥2,500
Frozen Strawberry Daiquiri
- IV. ストロベリーニ ¥3,200
Strawberry Bellini



写真はイメージです。

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Japan Marriott Properties Cocktail Competition 2023

国内のマリオットグループにおける「カクテルコンペティション 2023」優勝カクテル



ワンダー

Wonder“N” 名古屋マリオットアソシアホテル 田口司 氏 **¥2,400**

苛烈な性格ながらも甘党であり、また非常におもてなし上手であったといわれる織田信長公。

信長公がバーでお客様をもてなすならと考へ、名古屋めしには欠かせない八丁味噌と、三河の本みりんというあまりカクテルやデザートに使用されることはない素材で、新しい“驚き”を表現。

爽やかな飲み口ながらも奥深いコクを持つ芋焼酎ベースの「AKAYANE CRAFT GIN」でまとめた、和のデザートカクテルを是非お愉しみください。

Wonder“N” (After Dinner Cocktail)

(AKAYANE CRAFT GIN, True Mirin, Fresh Cream, Purple Sweet Potato Syrup and Hatcho Miso Powder)

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



写真はイメージです。

オリジナルカクテル Original Cocktail

- I. BAR PLUS BAR PLUS** ¥2,000
水辺をイメージして造られた BAR PLUS を、水鳥をあしらったデコレーションと共に表現。
- II. You&“M” (ユー&ミー) You&“M”** ¥2,000
マリOTTカラーの赤に、カルバドスとワインで華やかさを表現。
あなたの傍には、私たちがいます。
- サニー ガーデン Sunny Garden** ¥1,800
太陽の恵みと南国の香りを閉じ込めた、女性向けの甘口カクテル。
- ベイリープレッソ Baileypresso** ¥1,800
食後のコーヒーの代わりにお召し上がりください。
- あかね AKANE** ¥1,800

高層階から見る茜空をイメージしたノンアルコールカクテル。

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※*We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.*

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※*Please inform us if you have any food allergies or intolerances.*

バラエティ ジントニック Variety Gin Tonic

六 ジントニック ROKU Gin Tonic ¥2,000

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本を代表するクラフトジンを目指し、豊かな日本の四季が育んだ六種のジャパニーズ・ボタニカルを使用した六ジンをベースとした華やかなジントニックです。

パープル ジントニック Purple Gin Tonic ¥2,000

神秘的で美しい色は蝶の形に似ているバタフライピー（チョウマメ）の花びらから天然の色素を抽出。その鮮やかな色は抗酸化物質“ポリフェノール”の一種である“アントシアニン”によるもので眼精疲労やアンチエイジング効果も期待できます。南アフリカで造られるクラフトジンを軽やかな味わいのジントニックに仕上げました。

季の TEA ジントニック KI NO TEA Gin Tonic ¥2,000

京都の老舗茶屋とコラボレーションし、お茶の深い香りと旨味をじっくりと引き出したドライジン。

デリケートな緑茶の香り、滑らかなホワイトチョコレートの甘さ、シトラスの爽やかな香り。ボディはしっかりとしたジュニパーの存在感、甘いお茶の香りの余韻をお楽しみください。

カクテル Cocktail

マルガリータ Margarita ¥2,000

マンハッタン Manhattan ¥2,500

モスコミュール <バープラススタイル> Moscow Mule <BAR PLUS Style> ¥2,000

モヒート Mojito ¥2,200

その他、各種カクテル取り揃えております。スタッフまでお声がけくださいませ。

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※*We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.*

シャンパン Champagne

アンリオ・ブリュット・スーヴェラン N.V HENRIOT Brut Souverain N.V	Bottle (750ml)	¥22,000
アンリオ・ロゼ・ブリュット HENRIOT Rosé Brut	Bottle (750ml)	¥27,000
モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët & Chandon Brut Imperial	Bottle (750ml) Bottle (375ml)	¥19,000 ¥9,600
ローラン ペリエ ブリュット L・P N.V.Laurent-Perrier Brut L-P	Bottle (375ml)	¥9,600
ドン・ペリニヨン 2012 Dom Pérignon 2012	Bottle (750ml)	¥48,000
ヴーヴ クリコ イエローラベル N.V Veuve Clicquot Yellow Label	Bottle (750ml)	¥20,000



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



アンリオ・ブリュット・スーヴェラン N.V
HENRIOT Brut Souverain N.V

Glass (100ml) ¥3,200

ロゼワイン Rose Wine

	125ml	Bottle
シャトー・ド・ルーケット ボルドー ロゼ 2021 (フランス) Château De Rouquette Bordeaux Rose 2021 (France)	¥1,400	¥7,000

白ワイン White Wine

	125ml	Bottle
レオナルド ロマーニャ トレッピアーノ 2019 (イタリア) Leonard Da Vinci Romagna Trebbiano 2019 (Italy)	¥1,400	¥7,000
バリエール フレール グラン バトー ボルドー ブラン 2022 (フランス) Barrière Frères Grand Bateau Bordeaux Blanc 2022 (France)	¥1,800	¥9,000
ソーヴィニヨン ブラン ツイン・アイランズ 2022 (ニュージーランド) Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 (New Zealand)	¥1,900	¥9,500
インディアン ウェールズ シャルドネ 2021 (USA) Indian Wells Chardonnay Chateau Ste Michelle 2021 (USA)	¥2,200	¥10,800

赤ワイン Red Wine

	125ml	Bottle
サンタ カロリーナ メルロー レゼルヴァ 2021 (チリ) Santa Carolina Merlot Reserva 2021 (Chile)	¥1,400	¥7,000
ボデガス エスメラルダ ティリア マルベックシラー 2022 (アルゼンチン) Bodegas Esmeralda Tilia Malbec - Syrah 2022 (Argentine)	¥1,600	¥8,500
カーニヴォ ジンファンデル 2020 (USA) Carnivor Zinfandele E. & J. Gallo Winery 2020 (USA)	¥1,900	¥9,500
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2016 (フランス) Petit Sirène Château Giscours 2016 (France)	¥2,000	¥10,200
コロンビア ヴァレー カベルネソーヴィニヨン 2018 (USA) Columbia Valley Cabernet Sauvignon Chateau Ste Michelle 2018 (USA)	¥2,200	¥10,800
ブルゴーニュ レ コトー デモワンヌ ルージュ 2021 (フランス) Les Coteaux Des Moines Rouge Bouchard Père et Fils 2021 (France)	¥2,200	¥10,800

シェリー Sherry

	60ml
ゴンザレス・ビラス デル・デューク アモンティリヤード Gonzalez Byass Del Duque Amontillado	¥3,000
“侯爵のアモンティリヤード”という名前を持つシェリー。平均熟成期間 30 年以上の歳月を経て造られる、 重厚なコク、鮮烈な芳香。シェリーの名門「ゴンザレス・ビラス社」の最高峰アモンティリヤード。	
ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ・マンサニージャ・ラ・ヒターナ Bodegas Hidalgo La Gitana Manzanilla La Gitana	¥1,400
ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ・クリーム・アラメダ Bodegas Hidalgo La Gitana Cream Alameda	¥1,700
ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ・オロロソ・ファラオン Bodegas Hidalgo La Gitana Oloroso Faraon	¥1,700
アルマセニスタ・マンサニーリャ・パサダ・デ・サンルカール Almacenista Manzanilla Pasada de Sanlúcar	¥2,100

ポルトワイン Porto Wine

	60ml
サンデマン ルビーポルト Sandeman Fine Ruby Porto	¥1,400
サンデマン ホワイトポルト Sandeman Fine White Porto	¥1,400

大阪マリオット都ホテル 10th Anniversary

ボトルフェア ~Vol.4~

株式会社 明治屋

2024.4/1~2024.5/31

大阪マリオット都ホテルは、お蔭様で2024年3月7日に開業10周年を迎えました。開業以来、皆様に支えられ、多くのお客様をお迎えできたことに感謝申し上げます。

これから先の10年も皆様に愛されるホテルであるよう、あゆみ続けます。

お客様への感謝を込めたプロモーション第4弾として、
バーテンダーおすすめのウイスキー、カルバドスを3種類ご用意致しました。



イーグルレア 10年
Eagle Rare 10 y

¥45,000 ⇒ **¥30,000**



ジュラ 10年
JURA 10 y

¥38,000 ⇒ **¥23,000**



クール ド リヨン
ポム プリゾニエール
Pomme Prisonniere

¥85,000 ⇒ **¥60,000**

※数量限定の為、無くなり次第終了となります。
Since quantities are limited, the event will end as soon as they are gone.

ジャパニーズ ウイスキー Japanese Whisky

	Glass	Bottle
ニッカ 余市 Nikka YOICHI	¥2,000	¥38,000
ニッカ 宮城峡 Nikka MIYAGIKYO	¥2,000	¥38,000
ニッカ カフェモルト Nikka Coffey Malt	¥2,000	¥38,000
サントリー 山崎 NV Suntory YAMAZAKI NV	¥2,000	¥38,000
サントリー 山崎 12年 Suntory YAMAZAKI 12y	¥3,000	¥57,000
サントリー 山崎 18年 Suntory YAMAZAKI 18y	¥9,500	¥180,000
サントリー 白州 NV Suntory HAKUSHU	¥2,000	¥38,000
サントリー 白州 12年 Suntory HAKUSHU 12y	¥3,000	¥57,000
イチローズモルト ワイン・ウッド・リザーブ Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	¥2,000	¥38,000
キリン 富士 モルト Kirin FUJI Malt	¥2,000	¥38,000
桜尾 シングルモルト SAKURAO Single Malt	¥2,000	¥38,000
戸河内 プレミアム TOGOUCHI PREMIUM	¥2,000	¥38,000
サントリー 響 BLENDER'S CHOICE Suntory HIBIKI	¥3,500	¥66,000
ニッカ カフェグレーン Nikka Coffey Grain	¥2,000	¥38,000
キリン 富士 グレーン Kirin FUJI Grain	¥2,000	—
サントリー 知多 Suntory Chita	¥2,000	¥38,000
サントリー 碧 AO Suntory AO	¥2,000	¥38,000

ブレンドッド スコッチ ウイスキー Blended Scotch Whisky

	Glass	Bottle
オールド パー 12年 Old Parr 12y	¥1,700	¥32,000
シーバス リーガル 18年 Chivas Regal 18y	¥3,000	¥57,000
デュワーズ 18年 Dewar's 18y	¥3,000	¥57,000
バラントイン 17年 Ballantine's 17y	¥3,000	¥57,000
ジョニー ウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	¥5,000	¥95,000

モルト スコッチ ウイスキー Malt Scotch Whisky

トマーティン 18年 Tomatin 18y	¥4,500	¥85,000
ロイヤル・ロッホナガー 12年 Royal Lochnagar 12y	¥2,000	¥38,000
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie 18y	¥3,500	¥66,000
グレンフィディック 12年 Glen Fiddich 12y	¥2,000	¥38,000
ザ・グレンリベット 18年 The Glen Livet 18y	¥3,000	¥57,000
ザ・マッカラン 18年 The Macallan 18y	¥9,500	¥180,000
カリラ 12年 Caol Ila 12y	¥2,000	¥38,000
アードベッグ・ウーガダール Ardbeg Uigeadail	¥3,000	¥57,000
オクトモア 14.1 Octomore 14.1	¥5,000	—
ハイランド・パーク 12年 Highland Park 12y	¥2,000	¥38,000
タリスカー 18年 Talisker 18y	¥4,000	¥76,000
オーヘントッシュン 12年 Auchentoshan 12y	¥2,000	¥38,000
スプリングバンク 10年 Springbank 10y	¥3,000	—

アメリカン ウイスキー American Whiskey

	Glass	Bottle
ジャック・ダニエル・ゴールド Jack Daniel's Gold	¥3,000	¥57,000
ブラントン・ゴールド Blanton's Gold	¥4,000	¥76,000
メーカーズ マーク 46 Maker's Mark 46	¥2,000	¥38,000
フォア ローゼズ プラチナ Four Roses Platinum	¥2,400	¥45,000
ブッカーズ Booker's	¥3,500	—

カナディアン ウイスキー Canadian Whisky

カナディアン・クラブ 20年 Canadian Club 20y	¥4,000	¥76,000
----------------------------------	--------	---------

アイリッシュ ウイスキー Irish Whiskey

カネマラ Connemara	¥2,000	¥38,000
----------------	--------	---------

コニャック Cognac

ヘネシー X.O Hennessy X.O	¥4,000	¥76,000
レミー・マルタン ルイ 13世 Remy Martin Louis XIII (30ml)	¥45,000	¥850,000
(15ml)	¥23,000	

アルマニャック Armagnac

シャトー・ド・ラキー Chateau de Lacquy	¥3,000	—
------------------------------	--------	---

カルバドス Calvados

	Glass	Bottle
シャトー ド ブルイユ ロイヤル Chateau du Breuil Royal	¥4,500	—

マール&グラッパ Marc & Grappa

マール・ド・ブルゴーニュ Marc de Bourgogne	¥2,400	¥45,000
ルーチェ・デッラ・ヴィーテ Luce Grappa Luce Della Vite	¥3,000	¥57,000

ビール Beer

大阪ベイブルース OSAKA BAY BLUES	¥2,000
生ビール (アサヒ スーパードライ) Draft Beer (Asahi Super Dry) 350ml	¥1,500
アサヒ Asahi	¥1,500
キリン Kirin	¥1,500
サッポロ Sapporo	¥1,500
アサヒ 黒生 Asahi Kuronama	¥1,500
エビス Yebisu	¥1,500
サントリー プレミアム モルツ Suntory Premium Malt's	¥1,500
バドワイザー Budwaiser	¥1,600
ハイネケン Heineken	¥1,600
ギネス スタウト Guinness Stout	¥1,600
サンミゲール ライト San Mig Light	¥1,600
コロナ エキストラ Corona Extra	¥1,600
キリン グリーンスフリー ノンアルコールビール Kirin Green's Free(Non-Alcohol Beer)	¥1,500

日本酒 Sake

(110ml) Glass

春鹿 純米 超辛口 Harushika Junmai “Extra Dry”	奈良県	¥1,300
雑賀 純米吟醸 Saika Junmaiginjo	和歌山県	¥1,400
千利休 純米吟醸 Sen no Rikyu Junmaiginjo	大阪府	¥1,700
まつもと うるとら純米大吟醸 Matsumoto Ultra Junmaidaiginjo	京都府	¥2,700

麦 焼酎 Barley Shochu

(60ml) Glass

九十九 Tsukumo	長崎県	¥1,300
麦冠 情け島 Bakkan Nasakejima	東京都 八丈島	¥1,300
百年の孤独 Hyakunen no kodoku	宮崎県	¥2,300
兼八 原酒 CanneHatch Gensyu	大分県	¥2,300
兼八 100周年記念長期貯蔵 CanneHatch 100th Anniversary	大分県	¥3,000

芋 焼酎 Sweet Potato Shochu

赤兎馬 Sekitoba	鹿児島県	¥1,300
晴耕雨讀 XX じょいほわいと Seikouudoku XX Joywhite	鹿児島県	¥1,300
六鼓 Rokko	長崎県	¥1,300
川越 Kawagoe	宮崎県	¥1,300
爆弾 ハナタレ Bakudan HANATARE	宮崎県	¥2,700

米 焼酎 Rice Shochu

十四代 秘蔵乙焼酎 Jyuyondai Hizou Otsu Shochu	山形県	¥3,000
---------------------------------------	-----	--------

ソフトドリンク Soft Drinks

ペプシ コーラ Pepsi Cola	¥1,400
ウーロン茶 Oolong Tea	¥1,400
ウィルキンソン ジンジャー・エール Wilkinson Ginger Ale	¥1,400
ウィルキンソン ジンジャー・エール・ドライ Wilkinson Ginger Ale・Dry	¥1,400
三ツ矢 サイダー Mitsuya Cider	¥1,400
トマト・ジュース Tomato Juice	¥1,400
フレッシュ・オレンジ・ジュース Fresh Squeeze Orange Juice	¥1,900
フレッシュ・グレープフルーツ・ジュース Fresh Squeeze Grapefruit Juice	¥1,900
レモン・スカッシュ Lemon Squash	¥1,700

ノンアルコール飲料 Non-Alcoholic Beverage

ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

キリン グリーンスフリー ノンアルコールビール Kirin Green's Free (Non-Alcohol Beer) ¥1,500

ぶどうジュース Grape Juice

トラウベンモスト (白) グリュナー・フェルトリナー Traubenmost (White)	¥1,600
トラウベンモスト (赤) ツヴァイゲルト Traubenmost (Red)	¥1,600

ノンアルコールハイボール Non-Alcoholic Highball

OTOGINO クオス ハイボールフレーバー OTOGINO KUOS Highball Flavor ¥1,400









モクテル Mocktail

ジャスミンオレンジ Jasmine Orange	¥1,500
キューカンバーエルダーフラワー Cucumber Elder Flower	¥1,500
レモングラスジンジャー Lemongrass Ginger Ale	¥1,500
アップルローズマリー Apple Rosemary	¥1,500
ヴァージンモヒート Virgin Mojito	¥1,800
ホワイトサングリアスタイル White Sangria Style	¥1,500
レッドサングリアスタイル Red Sangria Style	¥1,500

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

コーヒー & 紅茶 Coffee & Tea

	ブレンド コーヒー (ホット/アイス) Blend Coffee (Hot/Ice)	¥1,500	
	カフェ オ レ (ホット/アイス) Café au lait (Hot/Ice)	¥1,700	
	カフェ ラテ (ホット/アイス) Café latte	¥1,900	
	カプチーノ (ホット) Cappuccino	¥1,900	
	エスプレッソ Espresso	¥1,700	
	プライベートブランド 紅茶 (ホット/アイス) Private Brand Tea (Hot/Ice)	¥1,500	

ミネラルウォーター Mineral Water

	ペリエ (発泡性) Perrier (Sparkling)	¥1,300	
	硬度 Hardness 381.0mg/l フランス France	Bottle (330ml)	

B F R

PLUS



FOOD MENU

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

～ Quick Snacks ～

23:30 ラストオーダー

Last Order

ミックス ナッツ Mixed Nuts	¥1,000
おかき OKAKI Rice Crackers	¥1,000
ドライフルーツ盛り合わせ Assorted Dried Fruits	¥1,400
サラミソーセージ Salami Sausage	¥1,400
レーズンバターパン Raisin Butter Bread	¥1,400
ボンボンショコラ盛り合わせ Assorted Bonbon Chocolat ※お好みのショコラ 4 種類をお選びください。 Please choose 4 kinds of Chocolat of your choice.	¥2,000
ボンボンショコラ 1 粒 Bonbon Chocolat 1 Piece	¥500

～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00 ラストオーダー

Last Order

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥1,500



ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Cage Free Egg

¥2,000



ベジタブルスティック

Vegetable Sticks

¥1,700



チーズ5種盛り合わせ

Assorted 5 Kinds of Cheese

¥2,500



生ハムのスライス グリッシーニ添え

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥2,500



スモークサーモンスライス アボカドとクリームチーズのディップ

Smoked Salmon Slices with Avocado and Cream Cheese Dip

¥2,000



アスパラガスのロースト コッパとスモークチーズと共に

Roasted Asparagus with Coppa and Smoked Cheese

¥1,600



キッシュロレーヌ

Quiche Lorraine

¥800



～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00 ラストオーダー

Last Order

シェフお薦め 8種オードブル盛合わせ

¥2,800

Assorted 8 Kinds of Appetizers

※内容は日替わりでございます。

Assorted Bruschetta changes daily.

ブルスケッタ盛り合わせ

¥1,600

Assorted Bruschetta

※内容は日替わりでございます。

Assorted Bruschetta changes daily.

フルーツトマトと泉州水茄子のカプレーゼ

¥1,800

Caprese with Fruit Tomatoes and Senshu Water Aubergine



あおさ風味のゼッポリーニ

¥1,000

Zeppolini with Sea Lettuce flavour



トリュフ風味のフライドポテト

¥1,200

Truffle Flavored French Fries

ソーセージ5種盛り合わせ

¥2,000

Assorted 5 Kinds of Sausages



マルゲリータピザ

¥2,000

Margherita Pizza



～ Appetizer & Shareable Dish ～

23:00 ラストオーダー

Last Order

マリOTTバーガー
Marriott Burger

¥3,100



ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwiches

¥2,600



シーフードピラフ
Seafood Pilaf

¥2,600



魚介のプッタネスカ
Puttanesca with Seafood

¥2,500



牛サーロインのグリル 温野菜添え (160g)
Grilled Beef Sirloin (160g)

¥3,200



きたうち山口牧場
黒毛和牛 100%の煮込みハンバーグ

¥3,500

Kitachi Yamaguchi Farm

Stewed Hamburger Steak made from 100% Black Wagyu Beef



※パンまたはライスのご用意も可能です。
Can be served with bread or rice.

¥500





栄養とおいしさの
完全なバランスを追求しました



開業10周年を記念して、日清食品が33種類の栄養素とおいしさの
完全なバランスを追求した「完全メシ」とのコラボレーションが実現。
シェフのひらめきと日清食品の最新フードテクノロジーを掛け合わせることで完成した
「完全メシ」メニュー2品をお届けします。



「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」

¥4,500

「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームフルーツサンドウィッチ」

¥3,000

平日 17:00~20:00 限定

土日祝 13:00~20:00 限定

※特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

～ Dessert ～

23:00 ラストオーダー

Last Order



ケーキセット(コーヒーor 紅茶)

Cake Set

¥2,300



グラスデザート3種 セット (コーヒーor 紅茶)

Glass Dessert with Coffee or Tea

¥2,300



グラスデザート3種

Glass Dessert

※デザートの内容は日替わりでございます。

Dessert changes daily.

¥1,300



フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

¥2,600