



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

2025 年度大阪梅田ロータリークラブ例会メニュー

2025/3/11 ヘルシーランチ

Vegetable Curry, Rice

Coleslaw and Chicken Breast Salad

Strawberries, Vanilla Ice Cream

ベジタブルカレー

コールスローと鶏胸肉のサラダ

ストロベリーバニラアイスクリーム

2025/3/18 和食

Scallop and Fried Eggplant with Sesame

Dashi Egg Roll, Grilled Fish, Sea Bream Guts, Yuba, Unagi Eel with Burdock

Nanohana with Sesame, Fried Crab with Shiso, Octopus

Koya-Tofu, Shiitake Mushrooms, Bamboo Shoot, Shrimp, Okra

Sashimi (Sea Bream), Spinach

Chirashi-Sushi, Red Miso Soup

Kiwi, Strawberries

先附

帆立と揚げ茄子の胡麻掛け

箱盛り

口取り

出汁巻き玉子 焼魚 鯛わたと湯葉 鰻八幡巻き 菜の花胡麻和え 蟹紫蘇フライ 蛸

焚合

高野豆腐 椎茸 筍 海老 オクラ

造り(鯛炙り 法蓮草)

御飯

散らし寿司

赤出汁

デザート

キウイ 苺

2025/4/1 【洋食▶和食：3/10変更】

Hotaru Squid and Cucumber with Vinegar Miso
Dashi Egg Roll, Grilled Fish, Scallop Teriyaki, Chicken with Sansho, Eggplant with Miso Paste
Konjac, Squid with Seasoned Cod Roe
Braised Sea Bream and Turnip, Japanese Taro, Spinach, Yuzu
Sashimi (Tuna with Grated Japanese Yam)
Steamed Rice with Bamboo Shoot, Japanese Pickles, Red Miso Soup

Strawberries, Kiwi

先附

蛸烏賊と胡瓜の酢味噌掛け

箱盛り

口取り

出汁巻き玉子 焼魚 帆立照り焼き 鶏むね肉の山椒和え 茄子田楽 蒟蒻ピリ辛煮 烏賊明太和え

焚合

鯛燕 小芋 法蓮草 針柚子

造り(鮪山掛け)

御飯

筍御飯 香の物 赤出汁

デザート

苺とキウイ

2025/4/8 【和食▶洋食：3/10変更】

Cold Cut, Salad

Grilled Salmon, Cooked Vegetables, Béarnaise Sauce

Focaccia

Pudding, Fruits

コールドカット サラダ添え

サーモングリルと温野菜 ベアルネーズソース

フォカッチャ

プリンフルーツ

2025/4/22 ヘルシーランチ

Curry with Bamboo Shoot and Scrambled Eggs

Mixed Salad

Strawberry Mousse

茸とスクランブルエッグのカレー

ミックスサラダ

苺ムース

2025/5/13 洋食

White Fish Escabeche

Grilled Chicken Teriyaki Sauce, Cooked Vegetables

Soft Rolls

Chocolate Ice Cream

白身魚のエスカベッシュ

チキン照り焼き 温野菜

ソフトロール

チョコレートアイスクリーム

2025/5/20 和食

Mozuku Seaweed, Squid, Okra

Half-Boiled Egg, Anago Eel Sushi, Hamo Eel with Ume Shiso, Baby Octopus

Scallop with Sesame, Edamame Soybean, Smoked Duck

Braised Tofu Dumpling, Japanese Taro, Eggplant, Mizuna

Sashimi (Bonito), Spinach, Ponzu with Daikon Radish

Steamed Rice with Salmon, Japanese Pickles, Red Miso Soup

Cantaloupe Melon

先附

もずく 烏賊 オクラ

箱盛り

口取り

半熟玉子 穴子寿司 鱧梅紫蘇フライ 小蛸 帆立胡麻塩焼き 枝豆 合鴨スモーク

焚合 がんも 小芋 茄子煮浸し 水菜

造り(鰹 法蓮草 卸しポン酢)

御飯 鮭御飯 香の物 赤出汁

デザート 赤肉メロン

2025/5/27 ヘルシーランチ

Curry with Chicken Cutlet, Rice

Coleslaw Corn Salad

Mango pudding

チキンカツカレー

コールスローとコーンのサラダ

マンゴープリン

2025/6/3 洋食

Shrimp and Coleslaw Salad

Pork Cutlet, Cooked Vegetables, Demi-Glace Sauce

Whole Wheat Bread

Melon Salad

海老とコールスローのサラダ

ポークカツレット 温野菜 デミグラスソース

全粒粉ロール

メロンサラダ

2025/6/17 和食

Corn Tofu, Okra, Dashi Jelly, Yuzu

Dashi Egg Roll, Grilled Fish, Fried Tofu with Miso Paste

Beef Roll with Leek, Fish Cake, Japanese Chili with Dried Bonito, Eggplant

Braised Octopus, Pumpkin, Eggplant, Oka-Wakame

Sashimi (Hamo Eel), Ume Plum Sauce

Steamed Rice with Unagi Eel, Japanese Pickles, Red Miso Soup

Pineapple, Watermelon

先附

玉蜀黍豆腐 オクラ 旨出汁ゼリー 柚子

箱盛り

口取り

出汁巻き玉子 焼魚 厚揚げ豆腐田楽 牛肉葱巻き 蒲鉾 しし唐おかか塗り 焼き茄子

焚合 蛸 南瓜 茄子 丘わかめ

造り 鱧湯引き、梅たれ

御飯 鰻御飯 香の物 赤出汁

デザート パイナップル 西瓜

2025/6/24 洋食

Marinated Sea Bass, Lemon and Soy Sauce

Grilled Chicken, Genovese Sauce

Whole Wheat Bread

Caramel Banana, Vanilla Ice Cream

鱸のマリネレモン醤油風味

チキングリルジェノベーゼソース

全粒粉のパン

キャラメルバナナバニラアイスクリーム

All rice was grown and processed in Japan. 米は国産米を使用しています