



Original ROTISSERIE CHICKEN

5種類のハーブと野菜に24時間以上漬け込み、料理長独自に温度調整を施した専用のロティサリーグリルで丁寧にゆっくりと焼き上げました。パリッとする皮の表面とやわらかくジューシーな鶏料理の傑作をお楽しみください。

Our ROTISSERIE CHICKEN is soaked for more than 24 hours in its original sauce, which used 5 kinds of herbs and vegetables. And then, it is roasted in a special oven controlled by the chef. We have promised you will enjoy our juicy and crispy ROTISSERIE CHICKEN!

ロティサリーチキン ハーフ ¥2,600
Rotisserie Chicken 1/2

ロティサリーチキン クォーター ¥1,400
Rotisserie Chicken 1/4

SOUCE

ビタミンフルーツを使用した
サルサメヒカーナソース Salsa Mexicana Sauce

ビタミンを含んだ数種のフルーツと青唐辛子をMIX。
刺激的な辛さの奥にフルーツの甘味が広がるソースです。



アレルギー: 卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容、使用食材は仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※All photos are images. ※All taxes are included in the price. ※Ingredients used are subject to change without notice due to availability.

DINNER SET MENU



国産牛グリルとエビフライ ¥5,000

Grilled Domestic Beef with Fried Prawn

SET

前菜+パンまたはライス+スープ+サラダ+コーヒーまたは紅茶
Appetizer + Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + black tea

アレルギー:卵・乳・小麦・エビ Food Allergens:Egg, Milk, Wheat, shrimp



ブラックアングス牛ハラミグリル ¥2,700

Grilled Black Angus Steak

SET

パンまたはライス+スープ+サラダ+コーヒーまたは紅茶
Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + black tea

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg,Milk,Wheat



ロティサリーチキン (モモorムネ) ¥2,300

Rotisserie Chicken (Leg or Breast)

SET

パンまたはライス+スープ+サラダ+コーヒーまたは紅茶
Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + black tea

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg,Milk,Wheat



フライドエッグハンバーグ ¥2,300

Burger Steak with Fried Egg

SET

パンまたはライス+スープ+サラダ+コーヒーまたは紅茶
Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + black tea

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg,Milk,Wheat

モzzarellaチーズハンバーグ Mozzarella Burger Steak ¥2,300

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg,Milk,Wheat

ロティサリーチキンとポルチーニ茸の Pasta Creamy Porcini Mushroom Pasta with Rotisserie Chicken ¥1,800

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg,Milk,Wheat

小海老と帆立貝柱のチーズ Pasta Cheese Pasta with Shrimps and Scallops adductor ¥1,800

アレルギー:卵・乳・小麦・エビ Food Allergens:Egg,Milk,Wheat,Shrimp



PARTY PLAN

ロティサリーチキンパーティープラン

Rotisserie chicken party plan

1名様 ¥4,000

- ・タパス3種 Assorted Tapas 3pcs
- ・チーズ4種 Cheeses 4pcs
- ・厚焼玉子のモzzarellaチーズ焼 ポルチーニソース Omelette & Mozzarella Cheese with Porcini mushroom Sauce
- ・ロティサリーチキン クォーター Rotisserie Chicken 1/4
- ・ハモンセラーノとカッテージチーズのジェノベーゼ Pasta Genovese Pasta with Hamon Serrano and Cottage Cheese

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

2名様より当日でもご利用いただけます。

FREE DRINK -90minutes All you can drink plan-

1名様 ¥2,500

生ビール・ワイン・ハイボールなど好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from draft beer, wines, highballs and types of alcoholic drink.

90分制

WINE FREE FLOW

1名様 ¥1,500

ワイン3種(赤、白、スパークリング)からお好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from 3 types of wines (Red, White, Sparkling)limited to 90 mins.

※ワインの銘柄はお選びいただけません。※Wine options are preset. ※おかわりはグラス交換制となります。※You can only have one glass at a time.

※画像はすべてイメージです ※料金は税金を含みます。

※メニュー内容、使用食材は仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※All photos are images. ※All taxes are included in the price.

※Ingredients used are subject to change without notice due to availability. ※Rice used in our menu is all from domestic produce.

PASTA

パスタ大盛り +¥200



ロティサリーチキンと
ポルチーニ茸のクリームパスタ ¥1,300

Cream Pasta with Rotisserie Chicken & Porcini mushrooms

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat



ハモンセラノと
カッテージチーズのジェノベーゼパスタ ¥1,300

Genovese Pasta with Hamon Serrano & Cottage Cheese

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat



神戸ポークと彩り豆の
トマトソースパスタ ¥1,300

Tomato Sauce Pasta with Pork & Colorful Beans

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat



小海老と帆立貝柱の
チーズパスタ ¥1,300

Cheese Pasta with Shrimps and Scallops adductor

アレルギー:卵・乳・小麦・エビ Food Allergens:Egg, Milk, Wheat, shrimp

RICE

ライス単品 Rice ¥200 ライス大盛 Large +¥200



蘭王のビーフシチューオムライス ¥2,200

"RANOU" Egg Beef Stew Omelette Rice

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat



蘭王のオムライス ¥1,200

"RANOU" Egg Omelette Rice

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat

SANDWICH

ロティサリーチキンクラブハウスサンド ¥1,000

Rotisserie Chicken Clubhouse Sandwich

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat

モッツアレラチーズとプロシュート・
コットのホットサンド ¥1,000

Mozzarella Cheese & Ham Hot Sandwich

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens:Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです ※料金は税金を含みます。

※メニュー内容、使用食材は仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※All photos are images. ※All taxes are included in the price.

※Ingredients used are subject to change without notice due to availability. ※Rice used in our menu is all from domestic produce.

TAPAS



ソーセージアソート

Sausage Assortment

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens:
Egg, Milk, Wheat

¥1,300



小海老と マッシュルームの アヒーヨ

Ahiyo of Small Shrimps and
Mushrooms

アレルギー: 乳・小麦・エビ
Food Allergens: Milk, Wheat, shrimp

¥1,100

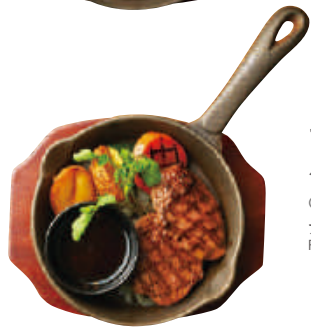


神戸牛入り ハーフハンバーグ デミグラスソース

Half of Hamburg Steak
with Demi-glacé Sauce

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens:
Egg, Milk, Wheat

¥800



ブラックアングス牛 ハラミグリル

Grilled Black Angus Beef

アレルギー: 乳・小麦
Food Allergens: Milk, Wheat

¥1,400



厚焼玉子の モッツアレラチーズ焼 ポルチーニソース

Thick omelette &
Mozzarella Cheese with
Porcini mushroom Sauce

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens:
Egg, Milk, Wheat

¥900



ロティサリーポテト

Rotisserie Potatoes

アレルギー: 乳
Food Allergens: Milk

¥500



野菜とベーコンの キッシュ

Vegetables and
bacon quiche.

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥800



ノルウェーサーモン・ マリネ

Marinated Norway Salmon

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens:
Egg, Milk, Wheat

¥800



フライドチキン (ソルト・ハーブ)

Fried Chicken
(Salt, Herb)

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥600



鯛とマグロの タルバル仕立て コンソメのジュレと共に

Sea Bream and Tuna
with Consommé Jelly

アレルギー: 卵・乳・小麦・エビ
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat, Shrimp

¥850



魚のオープン焼き

Grilled Fish

※魚は仕入れにより日々変更となります。

アレルギー: 卵・乳・小麦
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥1,100

SALAD



帆立貝柱と
マッシュルームのサラダ

¥800

Scallop adductor & Mushrooms Salad

アレルギー: 乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat



ロティサリーチキンサラダ

¥1,000

Rotisserie Chicken Salad

アレルギー: 卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



オリーブオイルで
ローストした野菜のサラダ

¥800

Roasted Vegetables Salad

アレルギー: 乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat

CHEESE & PROSCIUTTO

Cheese

サンタンドレ

ミモレット



ブルーチーズ

北海道産フレッシュモッツアレラ

イカ墨カマンベール

チーズプレート

¥1,500

Assorted Cheese Plate

アレルギー: 乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat

Prosciutto

モルタデッラ

プロシュット・コット



ハモンセラノ

コッパビアチェンティーナ

プロシュット プレート

¥1,800

Assorted Prosciutto Plate

アレルギー: 乳 Food Allergens: Milk

SWEETS 11:00-19:00

Follow me!
Instagram
@saras.art_hotel_osaka



ケーキ類は手作りの為、タイミングにより商品が不足している場合がございます。予めご了承ください。
Some handmade cakes may not be available.

苺のショートケーキ Strawberry Shortcake	¥700	苺のタルト チョコレート Strawberry Tart Chocolate	¥950
モンブラン Mont Blanc Cake	¥700	レアチーズタルト No-Bake Cheese Cake Tart	¥800
ガトーショコラ Gâteau Chocolat	¥700	女神のシュークリーム (カスタード&生クリーム) Cream Puff(Custard & Fresh Cream)	¥700
チーズケーキ Cheese Cake	¥700	女神のシュークリーム (チョコカスタード&チョコ生クリーム) Cream Puff(Chocolate Custard & Chocolate Fresh Cream)	¥700
苺のタルト カスタード Strawberry Tart Custard	¥950		

SPECIAL SWEETS 11:00-19:30

DESSERT PLATE



天使の誘惑(ハートのダークチェリームース) ¥1,100
Cherry Mousse



小悪魔の焼きたてフォンダンショコラ ¥1,050
Chocolate Fondant



天使のホワイトモンブラン ¥1,050
White Mont Blanc Cake



妖精の幸せフルーツパフェ ¥1,300
Fruit Parfait
※ご提供までにお時間を頂戴いたします。

アレルギー:卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容、使用食材は仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※All photos are images. ※All taxes are included in the price. ※Ingredients used are subject to change without notice due to availability.

ALCOHOL



BEER

ヒューガルデンホワイト	Belgian Drafft Beer	¥1,000
アサヒスーパードライ	"Asahi" Drafft Beer	¥800
アサヒドライゼロ小瓶	Non Alcohol Beer (BOTTLE)	¥700



HIGHBALL

角ハイボール	Highball	¥700
--------	----------	------

WINE・SPARKLINGWINE

【GLASS】

スパークリングワイン	Sparkling Wine	¥800
白ワイン	White Wine	¥800
赤ワイン	Red Wine	¥700

【BOTTLE】

スパークリングワイン	Sparkling Wine	¥4,000
【白】ロバート・ヴァイル・グラウブルグンダー	Robert Weil Grauburgunder	¥5,000
【赤】ヴィッラ・ムーラ ピノ・ネロ	Villa Mura Pinot Nero	¥5,000

FLOZEN SPARKLING WINE 各 ¥880

檸檬スパークリング	Flozen Lemon Sparkling
苺スパークリング	Flozen Strawberry Sparkling
キウイスパークリング	Flozen Kiwifruit Sparkling



COCKTAIL

ジントニック	Gin Tonic	¥800
ジンリッキー	Gin Rickey	¥800
ジンバック	Gin Buck	¥800
モスコミュール	Moscow Mule	¥800
カシスオレンジ	Cassis Orange	¥800
カシスソーダ	Cassis Soda	¥800
カルーアミルク	Kahlua Milk	¥800
ピーチジンジャー	Peach Ginger Ale	¥800
ピーチコーラ	Peach Cala	¥800
シャンディガフ	Shandy Gaff	¥800

FREE DRINK -90minutes All you can drink plan-

1名様 ¥2,500

90分制

生ビール・ワイン・ハイボールなどお好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from draft beer, wines, highballs and types of alcoholic drink.

WINE FREE FLOW

1名様 ¥1,500

ワイン3種(赤、白、スパークリング)からお好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from 3 types of wines (Red, White, Sparkling) limited to 90 mins.

※ワインの銘柄はお選びいただけません。※Wine options are preset. ※おかわりはグラス交換制となります。※You can only have one glass at a time.

DRINK

COFFEE

ブラジル産 非水洗式アラビカ種と水洗式アラビカ種を
バランス良く使用した、アラビカ種100%ブレンドです。

オリジナルブレンド	Original Blended Coffee	¥650
アメリカン	Americano	¥650
アイス	Iced Coffee	¥650
エスプレッソ	Espresso	¥650
カフェ・ラテ	Café Latte	¥750
カフェ・モカ	Mocha	¥800
キャラメル・ラテ	Caramel Latte	¥800
シナモン・ラテ	Cinnamon Latte	¥800

TEA

アッサム	Assam	¥650
セイロン	Ceylon	¥650
ダージリン	Darjeeling	¥650
アールグレイ	Earl Grey	¥650
ジャスミン	Jasmine	¥650
ピーチ	Peach	¥650
アップル	Apple	¥650
カモミール	Chamomile	¥650
アイスティー	Iced Tea	¥650
ロイヤルミルクティー	Royal Milk Tea	¥800

SOFT DRINK

コーラ	Cola	¥600
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥600
オレンジ	Orange	¥600
白ぶどう	White Grape	¥600
アップル	Apple	¥600
グレープフルーツ	Grapefruit	¥600
ウーロン茶	Oolong Tea	¥600
マンゴー	Mango	¥850

MIX JUICE

フレッシュミックスジュース	Fresh Mixed Fruits Juice	¥950
---------------	--------------------------	------