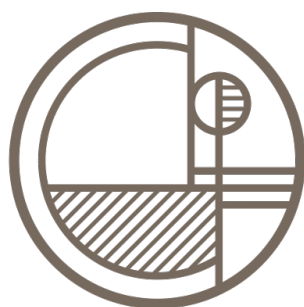




CAFÉ COUVERT

カフェ クベール シグネチャーメニュー

Café Couvert Signature Menu

帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ ¥5,200
Original Imperial Hotel Chaliapin Steak



帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ

1934年(昭和9年)、帝国ホテルに滞在したロシアの音楽家フョードル・イワノビッチ・シャリアピン氏のために考案された料理です。

菌の調子が優れず、好物のステーキを食べることができなかったシャリアピン氏に当時のレストラン「ニューグリル」料理長が「すき焼き」をヒントに考案しました。

近江牛ハンバーグステーキ ¥5,000
Omi Wagyu Beef Hamburger Steak

ソースをお選びください(マデラ / おろしポン酢)
Sauce Selection
(Madeira / Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish)
トッピング(目玉焼き) +¥400
with fried egg for an additional 400 yen

近江牛を100%使用した、肉の旨みを存分に味わえる贅沢なハンバーグステーキです。ふっくらジューシーに焼き上げ、ひと口頬張ると豊かな風味と肉汁が広がります。

お好みのソースでお召し上がりください。



近江牛ハンバーグステーキ

シーフードドリア ¥4,300
Seafood Rice Gratin

昔ながらの洋食屋さんの味を帝国ホテルならではのフランス料理のヴァンプランソースで仕上げた自慢の一品です。

※ヴァンプランソースとは魚の出汁や白ワイン、ベシャメルソース、生クリームなどで作る旨味のある滑らかなクリームソース。



シーフードドリア

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

なにわ串カツカレー ¥4,500
(国産牛・もち豚・海老・帆立貝柱・野菜・うずらの卵)
NANIWA Curry with Skewered (Domestic Beef Cutlets,
Pork, Shrimp, Scallops, Vegetables and Quail Eggs)

揚げたてならではの軽やかな食感に、スパイスの効いたカレーが重なり、
食べ応えのある味わいに仕上げています。
大阪名物の串カツをウスターソースにくぐらせ、さらにカレーをつけて
いただくと、どこか懐かしさを感じる味わいです。



なにわ串カツカレー (国産牛・もち豚・海老・帆立貝柱・野菜・うずらの卵)

牛フィレ肉と十穀米のテリヤキステーキピラフ ¥3,500
Teriyaki Beef Fillet and Pilaf
フォアグラソテーのせ +¥1,200
with sautéed foie gras for an additional 1,200 yen

香ばしく焼き上げた牛フィレ肉を贅沢にのせ、十穀米のバターライスと
合わせました。
白髪ねぎや大葉、のり、ワサビが織りなす和の調和に、香ばしいガーリック
チップがアクセントを添えています。肉の旨みと十穀米の豊かな風味、
濃厚なテリヤキソースが一体となった、食べ応えのある一皿です。カフェ
クベールのオープン以来、多くのお客様に親しまれてきた、カフェ クベール
を代表する一品です。



牛フィレ肉と十穀米のテリヤキステーキピラフ

鉄板ナポリタンスパゲティ 魚介のブロシエツト添え ¥4,200
Neapolitan Spaghetti with Skewered Seafood on Hot Plate

懐かしいナポリタンスパゲティの味を残しつつ、パンチェッタや魚介の旨味
を加え更にグレードアップ。海鮮と野菜の串焼きを添え華やかな一皿に
仕立てました。



鉄板ナポリタンスパゲティ魚介のブロシエツト添え

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

前菜 サラダ スープ

Appetizers, Salads and Soups

コブサラダ

¥2,600 / 1,820 (small)

Cobb Salad (regular / small)



コブサラダ

スモークサーモンとポテトサラダの盛り合わせ

¥2,400

Smoked Salmon and Potato Salad



スモークサーモンとポテトサラダの盛り合わせ

シーザーサラダ グリルチキンとベーコン添え

¥2,400

Caesar Salad with Grilled Chicken and Bacon



シーザーサラダ グリルチキンとベーコン添え

グリーンサラダ

¥1,600 / 1,120 (small)

Leafy Green Salad (regular / small)

ドレッシングをお選びください

(フレンチ / サウザンアイランド / ブルーチーズ / 和風ごま)

Please choose one from four types of dressing.

(French / Thousand Island / Blue Cheese / Sesami)

フレンチフライ

¥800

French Fries

オニオングラタンスープ

¥1,800

Onion Gratin Soup



オニオングラタンスープ

クリームコーンスープ

¥1,400

Cream Corn Soup

本日のスープ

¥1,300

Today's Soup

料理とご一緒にどうぞ

When served with your meal

A-Set パンまたはライスとコーヒーまたは紅茶

¥1,400

Bread or Rice and Coffee or Tea

B-Set パンまたはライスとスモールサラダとコーヒーまたは紅茶

¥1,900

Bread or Rice Small Salad and Coffee or Tea

C-Set パンまたはライスと本日のスープとコーヒーまたは紅茶

¥2,150

Bread or Rice Today's Soup and Coffee or Tea

D-Set パンまたはライスとスモールサラダ・本日のスープ・コーヒーまたは紅茶

¥2,600

Bread or Rice Small Salad, Today's Soup and Coffee or Tea

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

メインディッシュ

Main Dish

ハンバーグステーキ ¥3,400
Hamburger Steak

ソースをお選びください(マデラ / おろしポン酢)
Sauce Selection
(Madeira / Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish)

トッピング(目玉焼き) +¥400
with fried egg for an additional 400 yen

淡路島産 えびすもち豚肩ロースのカツレツ ¥3,900
Awajishima Ebisumochi Pork Cutlet

有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え ¥3,800
Fried Prawns with Tartar Sauce and Lemon

真鯛のボワレ ブールブランソース ¥3,600
Pan-seared Red Sea Bream with Beurre Blanc Sauce

おすすめのお魚料理 ¥3,400
The Chef's Selection of Today's Fish



淡路島産 えびすもち豚肩ロースのカツレツ



有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え



骨付きハーフチキン レモン添え

グリル各種 From the Grill

国産牛ロイン ¥6,000
Domestic Beef Loin

ソースをお選びください(マデラ / テリヤキ / おろしポン酢)
Sauce Selection
(Madeira / Teriyaki / Ponzu Sauce
with Grated Daikon Radish)

オーストラリア産 牛リブロース ¥4,200
Australian Beef Rib

ソースをお選びください(マデラ / テリヤキ / おろしポン酢)
Sauce Selection
(Madeira / Teriyaki / Ponzu Sauce
with Grated Daikon Radish)

淡路島産 えびすもち豚肩ロース ¥3,600
Domestic Pork Butt

ソースをお選びください(マデラ / チェリートマト / テリヤキ)
Sauce selection
(Madeira / Cherry-Tomato / Teriyaki)

骨付きハーフチキン レモン添え ¥4,500
Half Chicken with Lemon

ソースをお選びください
(マデラ / チェリートマト / おろしポン酢)
Sauce Selection
(Madeira / Cherry-Tomato / Ponzu Sauce
with Grated Daikon Radish)

ラムチョップ ¥4,800
Lamb Chops

ソースをお選びください
(グレイビー / チェリートマト / バルサミコ)
Sauce Selection
(Gravy / Cherry-Tomato / Balsamic)

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

カレー オムライス パスタ サンドイッチ

Curries, Rice Omelet, Pastas and Sandwiches

ビーフカレー ¥3,200
Beef Curry with Steamed Rice

野菜カレー ¥3,000
Vegetable Curry with Steamed Rice

オムライスとハッシュドビーフ ¥3,200
Rice Omelet with Hashed Beef

鉄板カレースパゲティ
牛フィレカツとフライドエッグ ¥4,500
Sizzling Curry Spaghetti on an Iron Griddle
with Beef Fillet Cutlet and Fried Egg

ミートソーススパゲティ ボローニャ風 ¥2,500
Spaghetti with Meat Sauce "Bolognese"

マカロニグラタン ¥2,500
Macaroni Gratin

ミックスサンドイッチ ¥2,400
(ハム・チーズ / ツナ・レタス / スモークサーモン・
ポテトサラダ / キュウリ・トマト)
Assorted Sandwiches
(Ham and Cheese / Tuna and Lettuce / Smoked Salmon
and Potato Salad / Cucumber and Tomato)

アメリカンクラブハウスサンドイッチ ¥2,700
American Clubhouse Sandwich

ビーフステーキと野菜のサンドイッチ ¥3,800
Beef Steak and Vegetable Sandwich



野菜カレー



鉄板カレースパゲティ牛フィレカツとフライドエッグ



アメリカンクラブハウスサンドイッチ



ビーフステーキと野菜のサンドイッチ

キッズプレート Kid's Meal

キッズプレート ¥3,500
(コーンスープ・メインディッシュ・アイスクリーム)
Kid's Meal (Corn Soup, Main Dishes, Ice cream)

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

パンケーキ パフェ デザート

Pancake, Parfait and Desserts



インペリアルパンケーキ いちご添え

インペリアルパンケーキ
いちご添え

¥2,500

Imperial Pancake with Strawberries

初めて帝国ホテルのメニューに登場したのは、1953年、ライ
ト館にあった「ガーデンバー」でした。誕生以来、場所を変
わっても、世代を超えて愛され続けている一品です。

カッテージチーズ入りクレープ
レッドベリーソース

¥2,200

Cottage Cheese Wrapped in Crape with Red Berry Sauce

プリンアラモード

¥1,600

Pudding a la Mode

ブルーベリーパイ / アップルパイ

¥1,200

Blueberry or Apple Pie

アイスクリーム添え +¥500

with ice cream for an additional 500 yen

ケーキ各種

¥1,150～

French Pastry

アイスクリーム

¥1,000

(バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶)

Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry and Matcha)

シャーベット(オレンジ、レモン、ラズベリー)

¥1,000

Sherbet (Orange, Lemon and Raspberry)



カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース



和パフェ

¥2,800

Japanese Parfait



チョコレートパフェ

¥2,600

Chocolate Parfait

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

ソフトドリンク

Soft Drinks

ペリエ (330ml) Perrier	¥1,200	マンゴージュース Mango Juice	¥1,400
サンペレグリーノ (500ml) San Pellegrino	¥1,600	白桃ジュース Peach Juice	¥1,400
エビアン (750ml) Evian	¥3,000	クランベリージュース Cranberry Juice	¥1,400
コーラ Coca Cola	¥1,100	黒ウーロン Black Oolong Tea	¥1,100
ジンジャーエール Ginger Ale	¥1,100	アラン・ミリア グレープジュース “ソーヴィニヨン ブラン種” (330ml) Non-Alcoholic White Wine “Sauvignon Blanc”	¥3,500
オレンジジュース Orange Juice	¥1,400	アラン・ミリア グレープジュース “メルロ種” (330ml) Non-Alcoholic Red Wine “Merlot”	¥3,500
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥1,400		
アップルジュース Apple Juice	¥1,400	酵素ドリンク (ソーダ または トニック) Enzyme Drink (Soda / Tonic)	¥1,400

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee, Tea, Herb Tea

コーヒー Coffee	¥1,300	 コーヒーは、森林や生態系保全、気候変動への取り組みなど持続可能な農業基準を遵守する、レインフォレスト・アライアンス認証農園で栽培されたコーヒー豆を使用しています。詳しくは、「www.ra.org/ja」まで。 Perfect beans make the perfect cup of coffee, and what's more, ours are from Rainforest Alliance Certified farms. The farmers follow practices that protect forests, improve their livelihoods, and help them mitigate and adapt to the climate crisis.	
エスプレッソ Espresso	¥1,300		
カフェラテ Café Latte	¥1,350		
カフェオレ Café au Lait	¥1,350		
カプチーノ Cappuccino	¥1,350	紅茶 Tea	¥1,300
デカフェ Decafe	¥1,300	ペパーミント Peppermint	¥1,350
		カモミール Chamomile	¥1,350

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

ビール

Beer

生ビール(アサヒスーパードライ)
Draft Beer (Asahi) ¥1,600

小瓶ビール
Bottled Beer ¥1,600

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer ¥1,200

ワイン

Wine

スパークリングワイン ¥12,000 (BOTTLE) /
Sparkling Wine 2,000 (GLASS)

赤ワイン ¥10,000 (BOTTLE) /
Red Wine 1,700 (GLASS)

白ワイン ¥10,000 (BOTTLE) /
White Wine 1,700 (GLASS)

ノンアルコール
スパークリングワイン ¥9,000 (BOTTLE) /
Non-Alcoholic 1,500 (GLASS)
Sparkling Wine

カクテル

Cocktail

ハイボール ¥1,850
Highball

ジントニック ¥1,850
Gin Tonic

カンパリ(オレンジ または ソーダ) ¥1,850
Campari (Orange / Soda)

カシス(オレンジ または ソーダ) ¥1,850
Cassis (Orange / Soda)

日本酒

Japanese Sake

獺祭純米大吟醸45 ¥2,250
Dassai junmai daiginjo 45

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.



IMPERIAL HOTEL
OSAKA