



Orchid time
by Osaka Metro

SOFT DRINK

COFFEE & LATTE (HOT or ICED)

| | |
|--------------------------|--------|
| BLEND COFFEE ブレンドコーヒー | 500yen |
| AMERICANO アメリカーノ (HOTのみ) | 500yen |
| ESPRESSO エスプレッソ (HOTのみ) | 500yen |
| CAPPUCINO カプチーノ (HOTのみ) | 600yen |
| CAFÉ LATTE カフェラテ | 600yen |
| CAFÉ MOCHA カフェモカ | 600yen |
| COCOA ココア | 600yen |
| MATCHA MILK 抹茶ミルク | 600yen |



レインフォレスト・アライアンス認証農園産
コーヒー豆を使用しています。

TEA



| | |
|---------------------|--------|
| EARL GRAY アールグレイ | 600yen |
| DARJILING ダージリン | 600yen |
| PEACH TEA ピーチティー | 600yen |
| CHAMOMILE TEA カモミール | 600yen |
| ICE TEA アイスティー | 600yen |

※写真はイメージです。The photo is a sample image.

SOFT DRINK

OTHERS



GINGERALE ジンジャエール 500yen

COCA-COLA コカ・コーラ 500yen

PINEAPPLE JUICE
パイナップルジュース 500yen

ORANGE JUICE オレンジジュース 500yen

OOLONG TEA ウーロン茶 500yen

PERRIER ペリエ 600yen

Non-Alcohol Cocktail

CASSIS ORANGE
カシスオレンジ 700yen

SHARDONNAY SPARKLING
シャルドネスパークリング 700yen



ALCOHOL

BEER

ASAHI DRAFT BEER アサヒ生ビール マルエフ 700yen

ASAHI DRY ZERO アサヒドライゼロ
Non-Alcohol Beer ノンアルコールビール 600yen

MINOH BEER 箕面ビール
OSARU IPA おさるIPA★
モルトのコク、苦味とのバランスが良いエール 1200yen

PILSNER ピルスナー★
爽やかなホップ香る、味わいすっきり 1000yen

STAOUT スタウト★
ドライな後味にこだわった“黒”ビール 1000yen

※★の付いたお酒は大阪のお酒となっております。

The ★ mark is a sake from Osaka.



ALCOHOL

WINE (FROM OSAKA)

(RED WINE)

KING SELBY KAWACHI-WINE

キングセルビー 河内醸造ワイン★

グラス Glass 1,000yen

(ボトルBottle 5,000yen)

フルーツケーキやいちごのようなふわっとした甘い香り、ふんわりとしたフルーティーな甘味が上がり、さわやかなラズベリーの様な酸が寄り添い、さらっとしたタンニンで余韻にグリップを与える。

(WHITE WINE)

KING SELBY KAWACHI-WINE

キングセルビー 河内醸造ワイン★

グラス Glass 1,000yen

(ボトルBottle 5,000yen)

香ばしいニュアンスを感じる濃い色調とさわやかな柑橘類の香り、レモン・洋梨のようなフレッシュな酸、じわっと上がってくるチャーミングな果実味が膨らみ、余韻にほのかな苦味を感じ、全体をまとめる。

KAWACHI-WINE MELOT

河内葡萄酒 メルロー★

グラス Glass 1,800yen

(ボトル Bottle 7,000yen)

2018年収穫したメルローを、1年間じっくり樽で熟成させました。ほのかな樽香と優しい果実の香り。さらに柔らかい口当たりで、より河内ワインを身近に感じて頂けるようなワインに仕上がりました。

KAWACHI-WINE MELOT, JAPAN

河内葡萄酒 シャルドネ★

グラス Glass 1,800yen

(ボトルBottle 7,000yen)

「シャルドネの持ち味を最大に活かす」ことをテーマに今回はステンレスタンクでじっくり低温発酵させたものと、1年樽で熟成したものをブレンド。青リンゴや洋梨を思わせる華やかな香る辛口ワインです。

OSAKA



ALCOHOL

COCKTAIL

GIN TONIC

ジントニック 1,000yen

SCREW DRIVER

スクリュードライバー 1,000yen

MOSCOW MULE

モスコミュール 1,000yen

CASSIS ORANGE

カシスオレンジ 900yen

CASSIS SODA

カシスソーダ 900yen



PEACH SODA

ピーチソーダ 1,000yen

FAZZY NAVEL

ファジーネーブル 1,000yen

KAHLUA MILK

カルアミルク 1,000yen

SANGRIA

サングリア 900yen

SHANDY GAFF

シャンディーガフ 900yen



※写真はイメージです。The photo is a sample image.

ALCOHOL

SHO-CHU SAKE



MUGI SHO-CHU TOYONE

麦焼酎 豊音

700yen

IMO SHO-CHU KINKURO

芋焼酎 金黒

800yen

SAKE-AKISHIKA

純米酒 秋鹿★

(大阪北部 能勢の酒造) 900yen

PLUM WINE

梅乃宿あらごし梅酒 800yen



※ソーダ割、水割り、ロック、ストレート お好きな飲み方をご注文いただけます。

ALCOHOL

WHISKEY

(Japanese Whiskey)

TAKETSURU PURE MALT

竹鶴ピュアマルト

1,000yen

NIKKA SESSION

ニッカセッション

900yen

(Bourbon Whiskey)

WOODFORD RESERVE

ウッドフォードリザーブ

1,100yen

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

ウッドフォードリザーブ ダブルオークド

熟成を終えたウッドフォードリザーブを
さらに独自のホワイトオーク樽で再熟成

1,500yen

MAKERS MARK

メーカーズマーク

1,100yen

BRANDY

HENNESSY VS

ヘネシーVS

1,000yen

信じてきた結果が、
ここにある。

置くものは、あるか。
決して譲れぬものを、持っているか。
譲る事ない信念を持ち、自らに期することなく邁進しているか。

ひたむきに力強く、さわやかに誇り高く。
確じたウイスキーづくりを貫き、磨きあげたよたつの個性。
新しいシングルモルトがいま、問いかける。



PREMIUM JAPANESE WHISKEY

北の海辺で、
夢は力強く育まれる。
シングルモルト余市 5,000yen

涼しく、静かに爽やかに、快く流れる潮風。
長く雪深い冬のあと、静やかに季節がめぐる北の大地。
シングルモルト余市は、日本のウイスキーの父 竹鶴政孝が
理想の地として選んだ北海道 余市で育まれる。
世界でも稀有な自然環境によって生まれた厚潤な
暖みきつた空気の中でゆっくりと熟成を遂げ、
力強い個性を帯びていく。
安眠なく生きつらひとの誓の夢と、
それを受け継ぐ人々の情熱。
静しくも美しい大自然と、磨き抜かれた技。
すべてが、一滴一滴に込め込まれている。



夢は、清滝に磨かれて
未来を目指す。
シングルモルト宮城映 5,000yen

静寂が深きまじこもる、静謐い夜。
よたつの清滝が点合う夢の山あいの地で育まれる。
シングルモルト宮城映。
日本のウイスキーの父 竹鶴政孝は自らも夢見た未来を
実現するため、華やかな個性のモルト熟成を生み出す
風土を求めて、この地に降り着いた。
やみくもに目の前を仕込み込み、蒸気の熱でじっくり
熟成する宮城映は磨き抜かれた大地に磨かれて熟成を
遂げる。
華やかでフューチャーを夢見る、さわやかな気風。
竹鶴の夢を叶えたシングルモルトは、ニッポンウイスキーの
未来を担う人々の思いと技に磨かれていく。



FOOD



EGGPLANT AND BACON
ARABIATA

なすとベーコンの
アラビアータ※

1,200yen

CREAM PASTA WITH SALMON
AND MUSHROOMS

鮭ときのこの
クリームパスタ※

1,200yen



MENTAIKO BAGUETTES
明太子のこんがりバゲット

450yen



※糖質30%OFFパスタ使用

FOOD



OSAKA-STYLE
SWEET AND SPICY CURRY
大阪風甘辛カレー

800yen

SALAD OF THE DAY
本日のサラダボール

1,000yen



OSAKA RAW EGG ON RICE
大阪産玉子の玉子かけごはん

450yen



LIGHT DISH

TAKOYAKI (OCTOPUS DUMPLINGS)

Takoyaki is a specialty of Osaka!

大阪名物 大粒たこ焼き

800yen



CARPACCIO OF SEA BREAM
金目鯛とオレンジの
カルパッチョ

1,000yen



ROAST BEEF
ローストビーフ

1,200yen



FRIED CHICKEN
唐揚げ

800yen



BACON AND SAUSAGE
ベーコンとソーセージ

600yen



DRIED SQUID
さきいか

600yen



FRENCH FRIES
ポテトフライ

600yen

LIGHT DISH



MIXED NUTS
ミックスナッツ

600yen



MIXED DRIED FRUIT
ミックスドライフルーツ

800yen



FU CHOCOLATE
お麩チョコレート

500yen



DESSERT OF THE DAY
本日のデザート

900yen