



HOTEL & MUSEUM  
ROYAL CLASSIC  
OSAKA NAMBA



おうちやオフィスでカフェタイム

# TAKE OUT MENU



CAFE LOUNGE  
KOAGARI



## Rice ごはん



ロイヤルクラシック特製  
黒毛和種「淡路欄座牛」のビーフカレー（サラダ付き）

淡路島産のブランド牛を特製カレーソースで王道のビーフカレーに仕上げました。ふんだんに使われたビーフから生まれるコクのあるホテルオリジナルカレーをご堪能ください

¥2,100



シュリンプとアボカドのサラダポキ アマニオイルを纏って

海老とアボカドをたっぷり使用した、ハワイ料理の定番ポキサラダ風に。仕上げに健康植物オイルとして人気のアマニオイルを纏わせています

¥1,550



犬鳴ポークとアボカドのヘルシータコライス スパイスを効かせて

大阪府のブランド豚である“犬鳴ポーク”と栄養素を多く含んだ十八穀米でタコライスをご用意しました。お好みのスタイルでお召し上がりいただけるよう、サラダと別の盛り付けにしています

¥1,450



うま塩チキンのライスボウル温泉卵添え ブラックペッパーのアクセント

塩だれで味付けしたチキンはライスとの相性がバツグン。ほどよくまぶされたブラックペッパーがアクセントとなり全体を引き立てます。お好みで温泉卵をトッピングも

¥1,350

## Sandwich サンドイッチ



200gの淡路ビーフバーガー

兵庫県産但馬牛“淡路ビーフ”を贅沢に200g使用。チーズ・トマト・レタス・アボカドと淡路ビーフとの共演はボリューム満点！お共に添えたオニオンリング・ごぼうチップ・ポテトフライとともにオリジナルソースでお楽しみください

¥2,400



ローストビーフのベーグルサンド てりやきソース  
四川山椒のアクセント

こぼれ落ちそうなたっぷりローストビーフをベーグルでしっかりサンド。ベースのソースは甘辛に、ピリッと四川山椒がより美味しさを引き立てます。オニオンリング・ごぼうチップ・ポテトフライを添えて

¥2,200



クワトロフォルマッジのミックスサンド（サラダ付き）

チーズ好きにはたまらない4種類のチーズ（チェダー・モッツァレラ・クリーム・パルメザン）と野菜もたっぷりご堪能いただけるサンドイッチ。スイートチリとパジル2種類のソースでお楽しみください

¥1,650



ぷりぷり大海老フライサンド オーロラタルタルソースで

海老の味を実感いただけるよう大海老1本をそのまま用いてサンド。ぷりぷり海老の食感と、柔らかいパンのコラボレーションを特製オーロラタルタルソースでご堪能ください

¥1,450

## Salad サラダ

DLT ジャーサラダ（大豆・レタス・トマト）  
スパイス香るコブドレッシングで

¥950



## Soup スープ

コーンクリームスープ

¥750

具たくさん野菜のクリアミネストローネ

¥950

