

PREMIUM MENU

ラグジュアリーホテルのシェフが全面監修したプレミアムメニューを
ファインガーデン豊中大阪国際空港店限定でご用意いたしました。

【ご注文の際の注意事項】

- ◇ 表示価格に別途サービス料10%を申し受けます。
- ◇ ご注文の際はフロントに番号と商品名をお伝えください。
- ◇ 数量限定の為、売り切れの場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ◇ メンバー様には何品でもメンバー価格にてご提供させていただきます。※無料メニューを除く。

1



イタリア産チェリーモzzarellaと
ドライマト、兵庫ハシルの
カプレーゼ

チェリーのような形のーロサイズのモzzarellaチーースと、旨みが凝縮したドライマトを、兵庫県産ハシルと共にカプレーゼに仕立てました。ナッツの食感が良いアクセントとなっています。

【特別価格】
~~800円~~ → 350円 (税込385円)

2



自家製シャルキュトリ
30日間熟成
淡路島産もち豚ベーコンステーキ

淡路島でのひのひと育ったもち豚を、30日間という手間ひまを掛けて低温熟成。柔らかい肉質の中に肉の旨みが発酵した香りやさしいベーコンを、食後に厚切りステーキにいたしました。

【特別価格】
~~800円~~ → 350円 (税込385円)

3



国産真蛸とヒイカのセビーチエ
ハクチャー&ハラペーニョ

国産の真蛸とヒイカをレモンと塩でスパニッシュなマリネに。サクハリとした味わいに、ハクチャーとハラペーニョでインパクトを加えました。

【特別価格】
~~550円~~ → 200円 (税込220円)

4



7種の彩野菜 塩麹キクルス

野菜の旨味を引き出すために、塩麹でやさしい仕込に仕上げました。野菜不足を補うのにぴったり一品です。

【特別価格】
~~400円~~ → 150円 (税込165円)

5



自家製シャルキュトリ
神戸牛のフレッシュテリーヌ
朝倉山椒と共に ハゲットを添えて

日本を代表する神戸牛を、しっかりとしたテリーヌに仕立てました。兵庫県朝倉市特産の朝倉山椒の爽やかな香りが良いアクセントに。自家製ハゲットと共に召し上がりください。

【特別価格】
~~1,800円~~ → 500円 (税込550円)

6



ロールキャベツ入り
ホワイトシチュー

播州百日のりのパイオンで巻らかく巻込むことでコクと旨みを凝縮させた、ロールキャベツ入りのホワイトシチューです。

【特別価格】
~~500円~~ → 300円 (税込330円)

7



特製ビーフストロガノフ

国産牛肉を白ワイン、パプリカ、淡路島産、シメジ、フンドウォーで煮込み、仕上げに生クリームとサワークリームでさっぱりと仕上げました。

【特別価格】
~~900円~~ → 350円 (税込385円)

8



自家製シャルキュトリ
丹波黒豆味噌と
淡路島産もち豚のソーセージ

兵庫県産丹波黒豆で作った味噌と淡路島もち豚を合わせたソーセージです。コクがあり、後味にスパイスのアクセントを感じる爽やかな一品です。表面のバリッととした食感と焼き目も食欲をそそります。

【特別価格】
1本 ~~500円~~ → 180円 (税込198円)
2本 ~~800円~~ → 350円 (税込385円)



9

特製ビーフステーキ

赤ワイン、コニャック、マデラ酒、ポルト酒を使い、6時間以上も時間を掛けて煮込んだ、香り豊かなビーフステーキです。

【特別価格】
1,400円 → 800円 (税込880円)

~~1,400円~~ → 800円 (税込880円)



10

※お召し上がりください

淡路産 自榨半塩 の
 ミルフィーユカツサンドウィッチ
 (2カット) ※写真は2名分です。

淡路島の釜焚き塩、自榨半塩(おのころしすくしお)と、旨みが強く脂身の少ない国産ポーク肉をミルフィーユカツサンドに致しました。エキストラバージンオイルでマリネした葱が良いアクセントとなります。

【特別価格】
 500円→180円(税込198円)

~~500円~~→180円(税込198円)



11

ル・パン神戸北野の手作りパン
(おまかせ2個)

無糖料・無着色・保存料不使用のこだわりの手
作りパンです。パンの種類によって小麦粉のフ
レンド比率を変え、その日の天気・気温に合わせ
て仕込みや発酵の時間を微調整するなど、常に
最高のパン作りを目指しています。

【特別価格】
500円→無料

~~500円~~ → 無料



12

米粉のフグニア

姫路市産の米粉とデュラムがまめ(豆)を煮詰めて、
 用いた。ふるまて、兵庫県の鶏や豚、とら
 牛肉と淡路島のトマトをふんたんに使用した
 フグニースを挟み、フグニア仕立てにいたし
 ました。

【特別価格】
 900円→350円(税込385円)

~~900円~~→350円(税込385円)



13

ササガ 湯種食パンと夢前町産「七福卵」の
オマケサンドウィッチ
(2カセット) ※写真は2名分です。

兵庫県夢前町産「七福卵」を、淡路玉ねぎ使用
のタルタルソースで合わせ、もちり柔らかい
湯種食パンでサンド致しました。

【特別価格】
300円→無料

500円→無料



14

バスク風チーズケーキ

スペイン・バスク地方のサンセバスティアン発祥のチーズケーキです。バスクで生まれたケーキだからこそ、コーヒーだけでなくアルコールとの相性も抜群です。

【特別価格】
~~1,200円~~ → 100円 (税込110円)

~~1,200円~~ → 100円 (税込110円)

[フランス・シャンパーニュ]

17世紀の終わりに、シャンパーニュの父と称されるトン・ピエール・ペリニヨンは「世界最高のワインを造る」という志を掲げ、その偉業は今日まで引き継がれています。作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い、絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパンです。

■フルボトル 750m

~~35,000~~円 → 17,500円 (税込19,250円)

モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット(辛口)シャンパンです。みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴のバランスのとれたエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

■ハーフボトル 375ml

~~7,000円~~ → 3,500円 (税込3,850円)

ロバート・モンタヴィ ウッドブリッジ カベルネ・ソーヴィニヨン
[アメリカ合衆国・カリフォルニア]

みずみずしい果実の個性と自然なバランスが調和した柔らかくて親しみやすいワインです。カベルネ・ソーヴィニヨンならではの、ブラックチェリーやラズベリーの風味豊かな味わいに、ほのかに香る黒コショウやスパイスのアクセントが、このワインに深みを与えています。

■フルボトル 750ml

~~2,400円~~ → 1,200円 (税込1,320円)

味	强度
果实味	100
酸味	40
甜味	60

ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ シャルドネ
[アメリカ合衆国・カリフォルニア]

洋梨、リンゴ、柑橘類やトロピカルフルーツのアロマと味わいは、カリフォルニアでもそれぞれ特徴的な数ヶ所の産地から葡萄を選んだ結果もたらされるものです。フルーティなアロマと味わいを持ち、余韻はなめらかに長く続きます。フォーマルにもカジュアルにも良い、優れたバランスのワインです。

■フルボトル 750ml

~~2,400円~~ → 1,200円 (税込1,320円)

果实味	■■■■■
酸味	■■■■
甘味	■■■

