

DINNER

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

地元の食材とシェフチームの創造性を活かした小皿料理の世界をお楽しみください。



EARTH

- Sour Dough Bread-Seaweed Butter (サワーブレッド-海藻バター) ¥570
- Signature Cabbage Wedge (シグネチャー・キャベツのウェッジ) ¥490
- Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond (カリフラワーステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド) ¥740
- Edamame Hummus, Wasabi Furikake (枝豆フムス、わさびふりかけ) ¥610
- Pumpkin, Yuge Farm Fresh Cheese, Dukkah (かぼちゃ、弓削ファームのフレッシュチーズ、デュカ) ¥880
- Inka Potatoes Gratian, Truffle, Parmesan Crisps (インカのめざめのグラタン、トリュフ、パルメザンクリスプ) ¥910
- Roasted Maitake Mushroom Salad, Balsamic Vinegar, Semi Died Tomato (ロースト舞茸サラダ、バルサミコ酢、セミドライトマト) ¥950

LAND

- Hokkaido Jamon, Grissini, Pickled Vegetable (北海道産ハム、グリッシーニ、野菜のピクルス) ¥1,180
- Duck Confit Rillettes, Green Peppercorn (鴨コンフィのリエット、グリーンペッパーコーン) ¥980
- Truffle Shumai, Truffle Aioli (トリュフ焼売、トリュフアイオリ) ¥750
- Roasted Chicken, Romesco Sauce (ローストチキン、ロメスコソース) ¥1,000
- Grilled Pork Shoulder Loin, Chorizo, Capers (豚肩ロースのグリル、チョリソー、ケッパー) ¥1,030
- Grilled Japanese Domestic Beef, Arima Shansho Jus (国産牛のグリル、有馬山椒ソース) ¥1,690
- Beef Cheek, Gochujang, Green Onion (牛頬肉、コチュジャン、ネギ) ¥1,400

SEA

- Carrot "Cube", Sea Urchin (キャロットキューブ、ウニ) ¥630
- ROCK<六> Gin Cured Salmon, Crème Fresh, Smoked Salmon Eggs ¥1,400
(ROCK<六>ジンで燻製したサーモン、生クリーム、スモークイクラ)
- Bonito Tataki Carpaccio, Nara Pickle Salsa (カツオのたたきカルパッチョ、奈良漬け物サルサ) ¥700
- Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble ¥1,160
(北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータのクランブル)
- Filet of Daily Fish, Chefs Special (本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル) ¥1,280
- Octopus Frit, Black Lemon Aioli (タコのフリット、ブラックレモンアイオリ) ¥1,330
- Shrimp Ajillo, Roasted Garlic (海老のアヒージョ、ローストガーリック) ¥2,040

DESSERT

- Blue Cheese Cake, OSAKA HONEY (ブルーチーズケーキ、大阪蜂蜜) ¥760
- Uji Matcha Panna Cotta (宇治抹茶パannaコッタ) ¥550

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

LUNCH ¥2,800

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

地元の食材とシェフチームの創造性を活かした小皿料理の世界をお楽しみください。



- Sour Dough Bread-Seaweed Butter (サワーブレッド - 海藻バター)

KOZARA 小皿

- Signature Cabbage Wedge (シグネチャー・キャベツのウェッジ)
- Bonito Tataki Carpaccio, Nara Pickle Salsa (カツオのたたきカルパッチョ、奈良漬け物サルサ)
- Carrot "Cube", Sea Urchin (人参キューブ、ウニ)

RICE ご飯

- Enjoy our daily preparation of rice (日替わりのご飯をお楽しみください)

DESSERT デザート

- Uji Matcha Panna Cotta (宇治抹茶パannaコッタ)

PRICED INDIVIDUALLY / 単品価格

EARTH

- Pumpkin, Yuge Farm Fresh Cheese, Dukkah (かぼちゃ、弓削ファームのフレッシュチーズ、デュカ) ¥880
- Inka Potatoes Gratian, Truffle, Parmesan Crisps ¥910
(インカのめざめのグラタン、トリュフ、パルメザンクリスプ)
- Roasted Maitake Mushroom Salad, Balsamic, Semi Dried Tomato ¥950
(ロースト舞茸サラダ、バルサミコ、セミドライトマト)

LAND

- Roasted Chicken, Romesco Sauce (ローストチキン、ロメスコソース) ¥1,000
- Grilled Pork Shoulder, Apple, Chorizo, Capers (豚肩ロースのグリル、リンゴ、チョリソ、ケッパー) ¥1,030
- Grilled Japanese Domestic Beef, Arima Shansho Jus (国産牛のグリル、有馬山椒ソース) ¥1,690

SEA

- Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble ¥1,160
(北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータのクランブル)
- Filet of Daily Fish, Chefs Special (本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル) ¥1,280
- Octopus Frit, Black Lemon Aioli (タコのフリット、ブラックレモンアイオリ) ¥1,330

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

DRINK



COFFEE

- CC: Coffee (Hot or Ice) (CC: コーヒー) ¥1,100
- Café Latte (Hot or Ice) (カフェラテ) ¥1,200

TEA

- English Breakfast/Earl Grey/Green Tea ¥1,000
(イングリッシュブレックファースト/アールグレイ/緑茶)
- Herb Tea/Canopy by hilton Osaka Umeda Original Tea ¥1,200
(ハーブティー/キャノピー by ヒルトン大阪梅田オリジナルティ)
- Royal Milk Tea (Ice) (ロイヤルミルクティー/アイス) ¥1,300

SOFTDRINK

- Coca Cola/Coca Cola Zero/Ginger Ale/Sprite ¥900
(コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ/ジンジャーエール/スプライト)
- Still Water (Acqua Panna)/Sparkling Water (San Pellegrino) ¥1,300
(スティルウォーター(アクアパナ)/スパークリングウォーター(サンペレグリーノ))

BEER

- Asahi Maruefu (アサヒ マルエフ) ¥1,600
- YEBISU Kohaku (エビス 琥珀) ¥1,700
- SUNTORY THE PREMIUM MALT'S (サントリー プレミアムモルツ) ¥1,700
- SUNTORY ALL-FREE (サントリー オールフリー) ¥1,380

CHAMPAGNE

- Vevue Clicquot Brut Yellow Label N.v (ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット) ¥3,250
- Vevue Clicquot Burt Rose Label N.v (ヴーヴ・クリコ ローズラベル ブリュット) ¥3,950

WINE/GLASS

- Sula Vineyards/Dindori Reserve Viognier 2024 ¥1,500
(スラ・ヴィンヤーズ/ディンドリ・リザーヴ ヴィオニエ)
- Gérard Bertrand/Art de Vivre Clairette du Languedoc 2020 ¥2,300
(ジェラルド・ベルトラン/アール・ドゥ・ヴィーヴル クレレット・ドゥ・ラングドック)
- Matthiasson Family Vineyards/
Matthiasson Chardonnay Linda Vista Vineyard 2021 ¥3,200
(マサイアソン・ファミリー・ヴィンヤード/マサイアソン シャルドネ リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード)
- Heritage/Orange wine 2020 (ヘリテージ/オレンジワイン) ¥1,500
- Bonny Doon Vineyard/Vin Gris de Cigare Central Coast 2022 ¥1,650
(ボニー・ドゥーン ヴィンヤード/ヴァン・グリ・ド・シガール セントラル・コースト)
- CUVÉE 58 Maison Bouey 2019 (キュヴェ 58/メゾン ブエ) ¥1,500
- Sula Vineyards/Zinfandel 2023 (スラ・ヴィンヤーズ/ジンファンテル) ¥1,800
- Mlecnik/Merlot 2019 (ムレチニック/メルロー) ¥2,900

All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

CANOPY BREAKFAST A LA CARTE

キャノピー朝食 アラカルト



Order At Your Table -From the Show Kitchen

テーブルにて注文 - ショーキッチンより

- Your Eggs for the morning (Plain omelet or Mixed Omelet)
Mixed Omelet with Cheese, Tomato, Mushroom, Spinach, Onion, Ham
(エッグスユア・ウェイ (プレーン・オムレツまたはミックス・オムレツ)
ミックスオムレツ - チーズ、トマト、マッシュルーム、ほうれん草、オニオン、ハム)
- Pancake, Mitarashi, Caramelized Walnuts, Banana
(パンケーキ、みたらし、クルミのキャラメリゼ、バナナ)
- Okonomiyaki Terrine, Poached egg
(お好み焼きテリーヌ、ポーチドエッグ)
- Osaka Braised Beef Tendon, Benedict, Hollandaise (Diamond Only)
(大阪風牛すじ煮込み、ベネディクト、オランダーズ (ダイヤモンドのお客様のみ))

Order At Your Table -Morning Beverage

テーブルにて注文 - モーニングドリンク

- Mixed Calpis (ミックスカルピス)
- Yuzu soda (ゆずソーダ)
- Café Mocha (カフェモカ)
- Tropical latte (トロピカルラテ)

CANOPY BREAKFAST A LA CARTE

キャノピー朝食 アラカルト



Order At Your Table -From the Show Kitchen

テーブルにて注文 - ショーキッチンより

- Your Eggs for the morning (Plain omelet or Mixed Omelet)
Mixed Omelet with Cheese, Tomato, Mushroom, Spinach, Onion, Ham
(エッグスユア・ウェイ (プレーン・オムレツまたはミックス・オムレツ)
ミックスオムレツ - チーズ、トマト、マッシュルーム、ほうれん草、オニオン、ハム)
- Odamaki Mushi -Steamed Egg, Osaka Udon
(小田巻き蒸し - 蒸し卵、大阪うどん)
- Smashed Avocado, Tamagoyaki, Yuzu Aioli
(スマッシュアボカド、玉子焼き、柚子アイオリ)
- Oven Baked Frittata, Octopus, Inka Potatoes (Diamond Only)
(オープン焼きフリッタータ、タコ、インカポテト (ダイヤモンドのお客様のみ))

Order At Your Table -Morning Beverage

テーブルにて注文 - モーニングドリンク

- Mixed Calpis (ミックスカルピス)
- Yuzu soda (ゆずソーダ)
- Café Mocha (カフェモカ)
- Tropical latte (トロピカルラテ)