



Food Menu

WHOLESOME MENU - thoughtful choices for wellbeing -

- ・表示価格は税込です。
- ・アレルギーに関しては、スタッフへお尋ねください。
- ・当日の仕入れ状況により、食材が変更となる場合がございます。

BREAKFAST { OPEN - 11:00 }

MORNING PLATES



オーガニックカリフラワーと金山寺味噌のロースト ... 1,650
カリフラワー+ミックスキヌア+デイル+金山寺みそ+マスタードソース

ワイルドマッシュルームトースト 1,850
デニッシュパン+きのことソース

フルオージーブ렉クファスト 2,200
ベークル+サーモン+ベーコン+ベビーリーフ+タマゴ料理(目玉焼きorスクランブル)+グリン野菜

ALL DAY { OPEN - L.O. 21:00 }

EGGS BENEDICT

アボカドクローストベネディクト 1,650
クロワッサン+アボカド+ポーチドエッグ+ルッコラ+チーズ

生ハムとルッコラのクローストベネディクト 1,650
クロワッサン+生ハム+チーズ+ポーチドエッグ+トマトソース+ルッコラ

ベーコンとボルチーニのクローストベネディクト 1,650
クロワッサン+ベーコン+ポーチドエッグ+ボルチーニクリーム+ルッコラ+グラナパダーノ

SANDWICHES



ヴィーガンズプラウトサンドイッチ 1,550
ヴィーガンマヨネーズ+きゅうり+アボカド+レッドオニオン+
大根+スプラウト+わさびマスタード

スモークチキンスプラウトサンド 1,650
マヨネーズ+きゅうり+鶏もも肉+レッドキャベツ+スプラウト+
ベーコン(醤油、みりん、メープル)+粒マスタード

ロックス&クリームベークルサンド 1,850
ベークル+サーモン+きゅうり+トマト+ケイパー+デイル+クリームチーズ+レッドオニオン

ルーベンスプラウトサンドイッチ 2,000
マヨネーズ+和牛ローストビーフ+レッドキャベツのラペ+スプラウト+
チーズ+サウザンアイランドソース+ゴーダチーズ+イエローマスタード

SALADS

エンダイブのスモークサラダ 1,650
フライドエッグ+エンダイブ+うなぎ+ネギ

ロメインレタスとケールのシーザーサラダ 1,350
ロメインレタス+シーザードレッシング+ベーコン+チーズ+ポーチドエッグ

SOUPS

淡路玉ねぎのオニオングラタンスープ 1,000
淡路玉ねぎ+ベーコン+チーズ+クルトン

ハトムギのマッシュルームスープ 1,550
マッシュルーム+きのこ3種+ハトムギ+生クリーム+チーズ+クルトン

冷製スープヴィシソワーズ 1,200
じゃがいも+玉ねぎ+牛乳+生クリーム+コンソメ

HAMBURGER

鹿児島県産黒毛和牛のハンバーガー 2,500
自家製パンズ+和牛ミンチ+レタス+シナモンマヨネーズ+醤油麹BBQソース+フレンチフライ

鹿児島県産黒毛和牛アボカドバーガー 2,850
自家製パンズ+和牛ミンチ+アボカド+レタス+
シナモンマヨネーズ+醤油麹BBQソース+フレンチフライ

鹿児島県産黒毛和牛ベーコンチェダーバーガー 2,950
自家製パンズ+和牛ミンチ+ベーコン+チェダーチーズ+レタス+
シナモンマヨネーズ+醤油麹BBQソース+フレンチフライ

宮崎県産黒瀬ブリのフィレオフィッシュバーガー 2,500
自家製パンズ+黒瀬ブリ+自家製タルタル+フリルレタス+
イエローマスタード+レモン+フレンチフライ



ヴィーガンバーガー 2,800
自家製ヴィーガンパンズ+マスタード+フリルレタス+ヴィーガンパティ+
ソーチーズ+アボカド+ヴィーガンマヨネーズ

TOPPING チェダーチーズ +200

アボカド +350

エクストラパティ +1,000

BOWLS



アサイーボウル [苺をキウイに変更可] 1,750
有機アサイー+有機バナナ+ブルーベリー+苺+グラノーラ+
蜂蜜+ビーポーレン+ココナッツファイン



フルーツボウル 1,750
季節のフルーツ+有機バナナ+ブルーベリー+苺+ヨーグルト+
グラノーラ+蜂蜜+ココナッツファイン



ヨーグルトアサイーボウル [苺をキウイに変更可] 1,650
有機アサイー+有機バナナ+ブルーベリー+苺+グラノーラ+
蜂蜜+ビーポーレン+ココナッツファイン

SUPERFOOD
TOPPING

チアシード/キヌア/ココナッツファイン 各+100

ビーポーレン/パンキンシード/ココナッツチップ 各+150

カカオニブ/はちみつ増量/ 各+200

アガベシロップ(変更/増量)/メープルシロップ(変更/増量)



Food Menu

WHOLESOME MENU - thoughtful choices for wellbeing -

- ・表示価格は税込です。
- ・アレルギーに関しては、スタッフへお尋ねください。
- ・当日の仕入れ状況により、食材が変更となる場合がございます。

DINNER { 17:00 - L.O. 21:00 }

STARTERS

オーガニックオリーブ2種	500
鶏レバーのパテ	600
オーガニック無花果、クリームチーズとパン	600
生ハムとカンパーニュ	800
ドライトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ	800
和牛のローストビーフ	900

APPETIZERS

 オーガニックひよこ豆の白味噌フムス	1,250
ひよこ豆+ごまペースト+ニンニク+オリーブオイル+ レモン汁+カンパーニュ	
兵庫県産釜揚げしらすのオムレツ	1,350
釜揚げしらす+卵+青唐辛子+出汁+生クリーム+レモン+紫蘇	
ホワイトアスパラフライドエッグ カラスミバター	1,550
ホワイトアスパラ+卵+カラスミ+チーズ	
鯛と水茄子のカルパッチョ	1,550
鯛+水茄子+とろろ昆布	
豚肉のハーブ巻き - ポルケッター	1,350
豚バラ肉+パセリ+ネギ+ルッコラ+山椒+桜の葉+ディル+レモン	
 アボカドナチョス	1,850
アボカド+ライム+バクチー+ナッツ+レッドオニオン+ トマト+黄色パプリカ+トルティーヤ	

FRITTERS

アランチーニ(米粉のライスコロッケ)	1,050
米+玉ねぎ+人参+セロリ+バター+チキンコンソメ+トマト+オレガノ+ローリエ+塩+コショウ	
米粉のズッキーニチップス	1,250
ズッキーニ+米粉+ヨーグルトソース+ライム	
フィッシュ&チップス	1,850
真鱈+インカのめざめ+自家製タルタルソース	

TACOS

カルニタス	1P	500
トルティーヤ+豚肉+サルサソース+赤玉ねぎ+バクチー+ライム		
	3P	1,350
	5P	2,000
海老とルッコラ	1P	500
トルティーヤ+海老+トマト+赤玉ねぎ+ルッコラ+バクチー+ ライム+シラチャーマヨ		
	3P	1,350
	5P	2,000
アルチェラ(ハラミ)	1P	550
トルティーヤ+ハラミ+トマト+赤玉ねぎ+バクチー+ライム		
	3P	1,500
	5P	2,250

PASTA

鶏もも肉と九条ネギのパスタ	1,950
鶏もも肉+九条ネギ+かぼす汁+塩+こしょう+オリーブオイル	
タコのラグーアラビアータ	2,000
玉ねぎ+人参+セロリ+タコ+赤ワイン+ハチミツ+トマト+ ニンニク+オリーブオイル+唐辛子+塩+こしょう	
自家製麺とサーモンのカルボナーラ	2,500
サーモン+麺+白味噌+白ワイン+牛乳+生クリーム+塩+こしょう+チーズ+卵	
和牛ボロネーゼ	3,000
和牛ミンチ+シナモン+トマト+赤ワイン+オレガノ+ローリエ+ 玉ねぎ+人参+セロリ+オリーブオイル+チーズ+ニンニク	

MAIN

宮崎県産南の島豚の炭火焼き	3,500
豚肉+グリル野菜	
国産黒毛和牛のリブコース 自家製香草バター	4,200
リブコース+グリル野菜+香草バター+海苔	

SIDES

オーガニックベビーリーフ	300
カンパーニュ	300
フレンチフライ	700

Dessert

WHOLESOME MENU- thoughtful choices for wellbeing -



At The Port on the Green, our mission is to honor the roots of Osaka and Japan's food culture while connecting them to the future, on the historic grounds of Naniwa Palace. By respecting traditional techniques and ingredients while incorporating new interpretations, we create value that transcends time.

-----: { OPEN - L.O. 21:00 } -----

バターミルクパンケーキ 1,350

小麦粉+卵+バターミルク+ヨーグルト+レモン

キャラメルバナナバターミルクパンケーキ 1,550

小麦粉+卵+バターミルク+ヨーグルト+バナナ+自家製キャラメルソース

無花果と生ハムのパンケーキ 1,800

小麦粉+卵+バターミルク+ヨーグルト+無花果+生ハム+自家製キャラメルソース+無花果とラム酒のバター+生クリーム



マンゴーと有機バナナのタルト 1,250

米粉タルト生地+アーモンドクリーム+米粉カスタード+レモンクリーム+マンゴーパッションソース



無花果のタルト 1,250

米粉タルト+無花果クリームチーズ+無花果+生クリーム+オリーブオイル+自家製キャラメルソース+ブラックペッパー+パルミジャーノチーズ



沖縄県産マンゴーのパルフェ 1,650

マンゴープリン+パッションソース+フレッシュマンゴー+ジャスミンティージュレ+オレンジマンゴーのグラニテ+ココナッツアイス+塩ミルクアイス+ココナッツチュイル



季節のフルーツサンド 1,500

全粒粉パン+季節のフルーツ+ソイホイップ



プロフィットロール 1,050

米粉のシュークリーム+塩ミルクアイス+ビーカンナッツ+チョコレート



米粉キャラメルバナナパウンドケーキ 600

バナナ+卵+バター+米粉+アーモンドプードル+エスプレッソバター



米粉ウィークエンドシトロン 600

卵+バター+米粉+アーモンドプードル+レモン



グラノーラクッキー 400

オートミール+メーブルシロップ+ココナッツオイル+米粉+オーツフラワー+ビーカンナッツ+スーパーフード



チョコチャンククッキー 400

米粉+バター+卵+チョコチャンク

TOPPING 季節のフルーツ +300 ~

・表示価格は税込です。

・アレルギーに関しては、スタッフへお尋ねください。

・当日の仕入れ状況により、食材が変更となる場合がございます。

Drink Menu

WHOLESOME MENU - thoughtful choices for wellbeing -



At The Port on the Green, our mission is to honor the roots of Osaka and Japan's food culture while connecting them to the future, on the historic grounds of Naniwa Palace. By respecting traditional techniques and ingredients while incorporating new interpretations, we create value that transcends time.

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE

赤ワイン	800 ~
白ワイン	800 ~

WHISKY

デュワーズ ホワイトラベル	800
イチローズモルト	1,100
サクラクロノス	1,400
ワイルドターキースタンダード	900
ワイルドターキー8年	1,200
メイカーズマーク45°	900
ハーバー	900
山崎43°	2,000
白州43°	2,000
響ジャパニーズハーモニー43°	2,500
知多43°	1,600
富士46°	1,500

GIN

ボンベイ	1,000
ROKU	1,500
季の美	1,500
YUZU GIN	1,500
HOLON	2,000
キュロ ナプエ	2,000
みなべウメジン	2,000
エンジン(オーガニックジン)	1,600
ニセコohoro GIN	1,600

BEER

生ビール サッポロ	800
ペールエール	1,000
FUJI BEER	1,000

PLUM WINE

玉露	900
山崎梅酒	900
山崎梅酒 ウィスキーブレンド	1,200
あらごし	1,000
天狗舞	1,000
みなベクラフト	1,500

SHOCHU

サッポロ焼酎	800
亀甲宮	800
宝	900
豊音(麦)	1,000
村正(麦)	1,000
富乃宝山(芋)	1,000

JAPANESE SAKE

富誉咲	1,200
千利休	1,100
N-888	1,100

NON-ALCOHOLIC

サッポロノンアル	700
ノンアル梅酒	800
山崎の水(発泡)	900



GASTRONOMY CONNECTING
HISTORY & THE FUTURE, PEOPLE & CULTURE

・表示価格は税込です。
・アレルギーに関しては、スタッフへお尋ねください。
・当日の仕入れ状況により、食材が変更となる場合がございます。

Drink Menu

WHOLESOME MENU - thoughtful choices for wellbeing -



At The Port on the Green, our mission is to honor the roots of Osaka and Japan's food culture while connecting them to the future, on the historic grounds of Naniwa Palace. By respecting traditional techniques and ingredients while incorporating new interpretations, we create value that transcends time.

SOFT DRINKS

COFFEE

ブレンド	Hot/Ice	600
シングルオリジン	Hot	650
DECAF	Hot/Ice	650
アメリカーノ	Hot/Ice	700
カプチーノ	Hot	650
カフェラテ	Hot/Ice	650
フラットホワイト	Hot	650
エスプレッソ	Single	400
	Double	500
カフェモカ	Hot	700
ソルテッドキャラメルラテ	Hot/Ice	700
ココナッツオーツラテ	Hot	800

OPTION	+オーツミルク	100
	+ソイミルク	100
	+アーモンドミルク	100
	+エスプレッソショット	100

PREMIUM SODA

フイーバーツリー ジンジャエール	800
フイーバーツリー トニック	800
フイーバーツリー エルダーフラワー	800

COLD PRESSED

FRESH JUICE

オレンジ	1,000
キューカンバーソーダ	1,200

TEA

和紅茶	Hot	800
ルイボス	Hot	800
	Ice	650
アールグレイ	Hot	800
	Ice	650
ロイヤルミルクティー	Hot/Ice	700
チャイティーラテ	Hot/Ice	750
煎茶	Hot/Ice	700
抹茶	Hot	700
ほうじ茶	Hot/Ice	700
抹茶ラテ	Hot/Ice	800
ほうじ茶ラテ	Hot/Ice	750

OTHERS

クラフトコーラ	850
自家製レモネード	850
サルトガクーラー	900
エスプレッソトニック	900
エスプレッソオレンジ	900
パージンモヒート	900
カカオミルク (ホットチョコレート)	700
キャロット	800
有機アップル	800