

数量限定

QUANTITY
LIMITED!

お食事前の
新習慣

APEROC アペロ

お仕事後やディナーの前に、食前酒を楽しむ新習慣「アペロ」。

このあとの食事をよりおいしく楽しめるようにワインに合わせた、アミューズやライトフードをご用意しております。

15:00~16:30



- 季節のフルーツとヨーグルト
(季節のフルーツ / ピュアナチュラルオーガニック
ヨーグルト / ドライフルーツ など)

Seasonal Fruits and Yogurt

(Seasonal Fruits / Pure Nature Organic Yogurt / Dried
Fruit etc.)

17:30~19:30



- サーモンとアスパラガスの
キッシュ
(能勢おうはんの卵、グリコアーモ
ンド効果[®]、サーモン、アスパラ
ガス など)
Salmon and Asparagus Quiche
(Nose-Ohan Egg / Glico Almond
Koka / Salmon / Asparagus etc.)

- キッシュロレーヌ
(能勢おうはんの卵、グリコアー
モンド効果[®]、ベーコン、ほう
れん草 など)
Quiche Lorraine
(Nose-Ohan Egg / Glico Almond
Koka / Bacon / Spinach etc.)

お好みでバジルソースを
ご使用ください。
Please put basil sauce on
2 quiches as you like.



- 炙りチキンのオリエンタル風サ
ラダ (オリエンタル風ドレッシング)
Flame-Grilled Chicken
Oriental-Style Salad
(Oriental-Style Dressing)
- スモークサーモンと玉ねぎのサラダ
Smoked Salmon and Onion Salad



17:30~19:30

- A 大阪名物「岩おこし」×
フレッシュチーズ
Famous Osaka Iwa-okoshi Rice Cake and
Fresh Cheese

- B 炙り鰻ととうもろこし
トリュフのドレッシング
Seared Pike Conger Eel and Steamed
Corn with Truffle Dressing

- C 鮑とトマトのカッペリーニ
Abalone and Tomato Capellini

- D 和牛肉のチャプチェ風
生春巻き
Wagyu Beef Japchae-style Salad rolls

17:30-
19:30

RED WINE Pairing
with

ソムリエのペアリングワイン(赤)

- マルキ・ドラートル ボルドー・ルージュ 2022 [フランス]
Marquis Delattre Bordeaux Rouge 2022 [France]

品 種 カベルネ・フラン、メルロー

ブルーベリーやカシスを思わせる果実味にスパイスのニ
ュアンス。大自然を思わせる爽やかなグリーンのアロマが
心地よく、お肉料理とも相性ピッタリです。

17:30-
19:30

WHITE WINE Pairing
with

ソムリエのペアリングワイン(白)

- マルキ・ドラートル ボルドー・ブラン 2023 [フランス]
Marquis Delattre Bordeaux Blanc 2023 [France]

品 種 ソーヴィニヨン・ブラン

瑞々しいレモンやマスカットを連想させるフレッシュな
フレーバーとハーブ系の爽快な香りが魅力的。キリッと冷
やして鮮魚や野菜と一緒に楽しみください。

※アレルギー食材については、スタッフにご確認ください。※料理内容は仕入れにより、変更させていただく場合がございます。

※お持ち帰りはご遠慮いただきますようお願いいたします。※写真は全てイメージです

*If you have any food allergies please inquire the staff. *The menu is subject to change according to availability

*Please refrain from taking alcoholic drinks and Aperol out of the lounge. *The picture shown is a representative image.