

★ ★ GOOD FOOD, GOOD VIBES. ★ ★

CAFÉ & DINING

HEMINGWAY

hemingway-osaka.cafe

GRAND MENU

ENJOY OUR
Best
SPECIALS!



Welcome our Diner



BREAKFAST • LUNCH • DINNER • SWEETS • DRINKS

★ お店一番人気の看板スイーツ ★

Diner
Sweets

★ Bagel ★★

FRENCH TOAST
- ベーグルフレンチトースト -

甘くて番ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、
アイス・シナモン・はちみつをかけて贅沢に仕上げました。

外は
カリッ!

中は
モチモチ

¥1,350

TRY IT!

STARTER

—再生の儀式—

新鮮な牡蠣や海の幸を、海辺の情景とともに。
パリの「移動祝祭日」



◆「移動祝祭日」の生牡蠣

Raw Oysters

新鮮なカキの旨味をシンプルにレモンを絞ってお楽しみください。

6個 ¥3,300

12個 ¥6,380

◆「海流の中の島々」浜焼き牡蠣

Grilled Oysters

殻付き牡蠣を火にかけ、豪快に蒸し上げました。豊かな海の恵みを、レモンとポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

6個 ¥3,300

12個 ¥6,380

◆冒険者のキルパトリック

Oysters Kilpatrick

クリーミーな牡蠣とレモンの酸味がバツグンの相性、潮風を感じる一品。

2個 ¥1,100



◆漁師のアイオリ

Aioli

¥1,800

◆シーザーサラダ

Caesar Salad

¥1,300

◆クラムチャウダー

Clam Chowder

¥1,100



PASTA

—素材の真実—

シンプルであることは、最も難しく、そして美しいもの。



Pasta

◆【生パスタ】ペスカトーレ

Pescatore (Seafood Pasta)

¥ 1,400

ムール貝、アサリ、イカなどの魚介を贅沢に使用し、その旨味を余すことなくトマトソースに閉じ込めました。

◆【生パスタ】牡蠣のバター醤油パスタ

Oyster Butter Soy Sauce Pasta

¥ 1,900

新鮮な牡蠣を、バターと醤油で香ばしく和風に仕立てました。牡蠣の濃厚なコクとバターの香りが生パスタに絡み、静かな感動を呼び起こします。



セットでのご注文がおすすめ

◆ パスタセット (オニオンスープ、パン、サラダ)

+ ¥ 300

PASTA



◆【生パスタ】もりもり釜揚げしらすのペペロンチーノ

Shirasu Peperoncino

¥ 1,250

もちもちの生パスタが見えないほど、ふっくらと茹で上げた「釜揚げしらす」をこれでもかというほど豪快に盛り付けました。

◆【生パスタ】海老のトマトクリームパスタ

Shrimp Tomato Cream Pasta

¥ 1,600

プリプリの海老と彩り豊かな野菜を煮込んだラタトゥイユを合わせたリッチなソース。濃厚なクリームとトマトの酸味がもちもちの生パスタを包み込みます。

◆【生パスタ】濃厚ミートパスタ

Hearty Meat Sauce Pasta

¥ 1,000

お肉をたっぷり使用した食べ応えのあるミートソースは、大人も子どもも夢中になる力強い味わい。トッピングの温泉卵を崩して絡めれば、さらに深く濃厚な物語が口の中で始まります。



PIZZA

—直火の休息—

直火が作り出す香ばしさを味わう確かな手応え。



Pizza

◆ しらすとアンチョビのピザ

¥ 2,650

Shirasu & Anchovy Pizza

釜揚げしらすの塩味とアンチョビのコクが、トマトソースと絶妙にマッチ。磯の香りが口いっぱい広がる、お酒にもぴったりの一枚です。

◆ マルゲリータ

¥ 2,650

Margherita

直火の熱が引き出す生地ของ香ばしさと、とろけるチーズのコク、爽やかなハーブの香りが一体となった、素材の真実を語る王道の一枚です。

◆ ビスマルク

¥ 2,900

Bismarck Pizza

クリーミーなソースをベースに、生ハムとベビーリーフをトッピング。とろりと溶け出す温泉卵を絡めて、リッチな味わいをお楽しみください。



STEAK

—魂を揺さぶる肉料理—

大地の力強さを豪快に味わう、
至福の肉料理。力強き報酬。



◆赤身ステーキ(ランプ)

Rump Steak

200 g ¥ 2,980

400 g ¥ 5,480

◆赤身ステーキ(肩ロース)

Chuck Eye Roll

200 g ¥ 2,980

400 g ¥ 5,480

◆ハラミステーキ

Skirt Steak

200 g ¥ 3,480

400 g ¥ 6,380

Steak



GRELL

—野生の鼓動が蘇る—

火を通す。それだけで自分を取り戻す
真実を語り始める。



◆ パパ・ヘミングウェイのハンバーグステーキグラタン

Hamburg Steak Gratin

¥ 1,900

口の中でじゅわっと広がる肉の旨みと、濃厚なデミグラスソース、チーズの絶妙なハーモニー。誰もが笑顔になるアツアツの定番メニューです。ライス（別売り）との相性も抜群です。



CURRY

—熱い刺激—

Navy Curry

◆ 「特派員」の海軍カレー

“Correspondent's” Navy Curry

¥ 1,000

ほぐしたチキンとたっぷり野菜を煮込んだ、どこか懐かしい味わい。特大骨付きフランクが添えられた、戦地を駆け巡る特派員の活力源のような一皿です。



CURRY

— 熱い刺激 —

「日はまた昇る」
駆け抜けるスパイスの香りが刺激する。
じっくり煮込んだ具材が五感に響く一杯。



◆ からあげスープカレー

Fried Chicken Soup Curry

¥ 1,400

スパイス香る自慢のスープに、外はカリッと、中はジューシーに揚げた鶏の唐揚げをトッピング。ボリューム満点で元気が出る、満足度の高い一皿です。

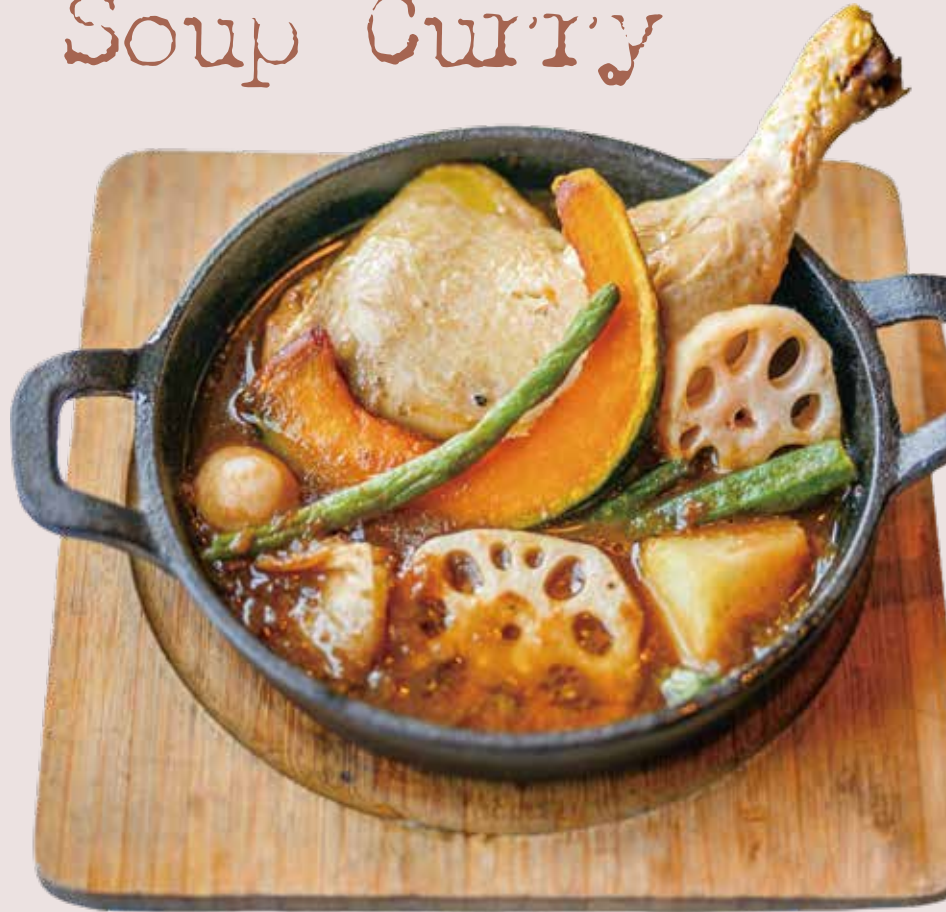
◆ チキンスープカレー

Chicken Soup Curry

¥ 1,600

ホロホロになるまで丁寧に煮込んだ大きなチキンレッグと、素揚げすることで甘みを引き出した彩り豊かな野菜の旨味が、スパイスの効いたスープにたっぷりと溶け出しています。

Soup Curry



◆ トマトと野菜のスープカレー

Tomato and Vegetable Soup Curry

¥ 1,600

フレッシュトマトと彩り豊かな季節の野菜を贅沢に使用しました。野菜の甘みがスパイスと溶け込んだ、身体に優しいヘルシーなカレーです。



一緒にいかがですか？

◆ ライス

¥ 400

◆ パン

¥ 300

◆ バケット

¥ 250

MAIN

—皿の上の旅路—

豊かな恵みに心満たされる
「確かな報酬」をその一皿に。



Hamburger

◆「老人と海」

ヘミングウェイバーガー

Hemingway Hamburger

¥ 1,900

肉の旨味を豪快に閉じ込めた巨大な獲物。豪快な肉の饗宴、ボリューム満点の一品。

国産牛100%のジューシーで柔らかいお肉と、たっぷり入ったフレッシュ野菜、濃厚チーズの相性が



MAIN



Paella

◆セゴビアの鐘のパエリア ¥1,900

Paella

黄金色のサフランライスに、ムール貝や海老などの魚介をふんだんに散りばめました。スペインの情熱を感じる、パーティーの主役にふさわしい華やかな一品です。



SIDES

— 気軽な一皿 —

旅の合間の気軽な一皿。分かち合う、
小さな、しかし確かな幸せ。



◆ ピラール号のフィッシュ & チップス ¥ 1,250

Fish and Chips

外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げた自身魚のフライと、
ホクホクのポテトフライが絶妙な組み合わせ！

◆ 緑の丘のチキン & チップス ¥ 1,500

Chicken and Chips

サクサクのチキンとポテトフライがセットになった人気メニュー

◆ 潮流のクラブ & チップス ¥ 1,250

Crab and Chips

濃厚な甘みを閉じ込めたサクサクのクラブフライ。揚げ
たてポテトと一緒に楽しむ、至福のひとつときを。



◆ ハーブウィンナー ¥ 1,800

Herb Sausages

◆ フライドポテト ¥ 800

French Fries

◆ ガーリックシュリンプ ¥ 1,250

Garlic Shrimp

SIDES



◆ポテゲットィ シラスペペロンチーノ

Poteghetti (Shirasu & Meat Sauce)

しらすを贅沢に。ポテトとニンニクの香りが食欲を突き動かす、
当店自慢の推奨メニュー

¥ 1,200



◆ポテゲットィ 濃厚ミート

Poteghetti (Shirasu & Meat Sauce)

ミートソースとホクホクのポテトの組み合わせがやみつきに
なる美味しさ

¥ 1,200

◆港町のカキフライ

Fried Oysters

¥ 1,300

◆海辺の牡蠣のアヒージョ

Oyster Ajillo

¥ 2,200



ふりぶりの牡蠣と舞茸の旨味がオイルに溶け出した、熱々のアヒージョ。にんにくの香りが食欲をそそります。香ばしく焼いたバケットにオイルをたっぷり浸してどうぞ。

SIDES



◆ 大洋のムール貝の白ワイン煮

Mussels in White Wine

¥1,700

大ぶりのムール貝を白ワインとにんにくでシンプルに蒸し上げました。魚介の出汁が凝縮されたスープは、最後の一滴まで楽しみたくなる味わいです。

◆ グリーンマソーのワイン蒸し

Steamed Green Mussels in White Wine

¥2,500

グリーンマソーの旨みを白ワインでふっくらと蒸し上げ、素材本来の甘さと香りを引き立てました。飽きのこない上品な一品です。



一緒にいかがですか？

Rice

◆ ライス

"Rice

◆ 半ライス

Half Rice

Bread

◆ パン

Bread

◆ バケット

Baguette

¥400

¥300

¥500

¥250

DESSERT

— 終幕のひととき —

私はとてもよく食べ、とても気分が良かった。
食事を終えた時、あなたの物語もまた、新しく
始まる。



Bagel French Toast

◆ 左岸 (リヴ・ゴーシュ) のベーグルフレンチトースト

Bagel French Toast

¥1,350

「河の左岸」外はカリッと中はモチモチの感動食感。バニラアイスと溶け合う至福の甘さは、
若き日の作家が愛したパリのよう。

お店一番人気の看板スイーツ
甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、アイス・シナモン・
はちみつをかけて贅沢に仕上げました。



DESSERT

— 終幕のひととき —

◆ バニラアイス

Vanilla Ice Cream

¥500



Sweet Potato with Honey Butter

◆ 収穫祭のサツマイモハニーバター

¥1,000

Sweet Potato with Honey Butter

低温でじっくり焼き上げたサツマイモにバニラアイスとハニーバター。芋好きには堪らない一品

