



昼食限定

旬の素材を盛り込んだ
華やかな小会席

瓢箪御膳

三、五〇〇円

- 先付け 季節の豆腐
- 造り 木肌鮪 山掛け
- 焼物 鱒檸檬麴焼き
- 揚げ物 無花果湯葉揚げ
- 食事 一口鰻どんぶり
(大阪産キヌヒカリ米使用)
- 汁物 袱紗味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ 本日の甘味 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ◆ ミニかき氷(いちご・桃・抹茶) 六〇〇円
- ◆ ミニかき氷セット(コーヒー・紅茶付き) 九〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



華やぐ季節の訪れを

桐箱の二段重に入れて

二段重

のだて
野点

四、九〇〇円

小鉢 季節の豆腐

焼八寸 季節の盛合せ 鱒檸檬麴焼き

造り 二種盛合せ あしらい一式

煮物 ホウレンソウ 穂稜草浸し 切り干し大根煮

炊合せ 小芋白煮 人参含ませ

南瓜 冬菇椎茸

揚物 無花果湯葉揚げ

食事 きつねうどん

大阪寿司 (箱寿司) 海老 穴子

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ 本日の甘味 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ◆ ミニかき氷 (いちご・桃・抹茶) 六〇〇円
- ◆ ミニかき氷セット (コーヒー・紅茶付き) 九〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



旬の味わいと

料理長の技を存分に

若菜

六五〇〇円

- ― 先付け 季節の豆腐
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 炊合せ 小芋白煮 人参含ませ
南瓜 冬菇椎茸
- ― 焼物 鱈檸檬麴焼き
- ― 揚物 無花果湯葉揚げ
- ― 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)
- ― 汁物 袱紗味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 笹巻ほうじ茶わらび餅

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ 本日の甘味 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ◆ ミニかき氷(いちご・桃・抹茶) 六〇〇円
- ◆ ミニかき氷セット(コーヒー・紅茶付き) 九〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及びサービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



国産鰻を使用した贅沢な味わい

鰻ひつまぶし

七、〇〇〇円

— お重 鰻ひつまぶし

出汁茶 薬味

季節の豆腐

肝吸い

香の物

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ 本日の甘味 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ◆ ミニかき氷(いちご・桃・抹茶) 六〇〇円
- ◆ ミニかき氷セット(コーヒー・紅茶付き) 九〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。