



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
- 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
- ◆ ミニふわふわかき氷いちご・桃・抹茶 六〇〇円
- ◆ ミニふわふわかき氷セット(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

— 猪口 ホウレンソウ 菠薐草浸し 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
- ◆ ミニふわふわかき氷（いちご・桃・抹茶） 六〇〇円
- ◆ ミニふわふわかき氷セット（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
- ― 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
- ◆ ミニふわふわかき氷(いちご・桃・抹茶) 六〇〇円
- ◆ ミニふわふわかき氷セット(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

季節の豆富

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
- ◆ ミニふわふわかき氷いちご・桃・抹茶 六〇〇円
- ◆ ミニふわふわかき氷セット(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。