

旬の素材を盛り込んだ華やかな小会席

~Splendid small kaiseki course incorporating seasonal ingredients~

瓢箪御膳

~ Hyotan Gozen ~

お一人様 per person ¥ 3,800



一汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
— Soup Blended Miso Soup (Osaka “Daigen Miso”)

一香の物 二種盛り
— Japanese Pickles Two kinds

一先付け ^{よもぎ} 蓬豆腐
— Starter Mugwort Tofu

一造り 本日のおすすめ魚 山かけ
— Sashimi Recommended Sashimi
of the Day and Grated yam

一焼物 鱒木の芽焼き
— Grilled Dish Grilled Trout with
Japanese Pepper

一揚物 鱧カダイフ揚げ
— Deep-Fried Dish
Sand Borer Deep-fried in Kadaif

一食事 ちりめん山椒ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
— Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka “Kinuhikari Rice”)

オプション

- ◆ ミニコーヒー ¥ 500
- ◆ 本日の甘味 ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Small coffee ¥ 500
- ◆ Dessert of the Day ¥ 500
- ◆ Small coffee and Dessert of the Day Set ¥ 800

※Hotel member and other discounts do not apply.

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

華やぐ季節の訪れを桐箱の二段重に入れて
~Brilliant Heralds of the Season in a Two-tiered Paulownia Box~

の だ て
二段重「野点」
~Two-tier Bento Meal "Nodate" ~

お一人様 per person ¥ 5,500



- 鍋 物 鯛と野菜の袱紗味噌出汁鍋
— Hot Pot
Sea Bream and Vegetables
Blended Miso Hot Pot
- 食 事 ちりめん山椒ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)
— Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")
- 香の物 二種盛り
— Japanese Pickles Two kinds

オプション

- ◆ ミニコーヒー ¥ 500
- ◆ 本日の甘味 ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

- 小 鉢 ^{よもぎ} 蓬豆腐
— Small Dish Mugwort Tofu
- 焼八寸 鱈木の芽焼き 厚焼き玉子
牛時雨笹包み 穴子八幡巻き など
— Grilled Side Dish
Grilled Trout with Japanese Pepper
Japanese omelet
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves
Conger eel roll etc.
- 造 り 本日のおすすめ魚 山かけ
— Sashimi Recommended Sashimi
of the Day and Grated yam
- 煮 物 碓井おかき揚げ万寿
釜茹で桜海老
— Simmered Dish
Usui Manju, Deep-fried with Rice
Cracker Breading
Boiled Sakura Shrimp
- 揚 物 鱈カダイフ揚げ
— Deep-Fried Dish
Sand Borer Deep-fried in Kadaif

Option

- ◆ Small coffee ¥ 500
- ◆ Dessert of the Day ¥ 500
- ◆ Small coffee and Dessert of the Day Set ¥ 800

※Hotel member and other discounts do not apply.

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

旬の味わいと料理長の技を存分に

~Enjoy seasonal flavors and the head chef's tremendous skill~

小会席「若菜」

~Small Kaiseki Course "Wakana"~

お一人様 per person ¥ 6,800



一汁物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
— Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")

一香の物 二種盛り
— Japanese Pickles Two kinds

一御菓子 季節のわらび餅
— Dessert Seasonal Bracken-starch Dumpling

一先付け ^{よもぎ} 蓬豆腐
— Starter Mugwort Tofu

一造り 三種盛合せ あしらい一式
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

一焼物 鱒木の芽焼き
— Grilled Dish Grilled Trout with Japanese Pepper

一温物 碓井おかき揚げ万寿
釜茹で桜海老
— Warm Dish Usui Manju, Deep-fried with Rice
Cracker Breading
Boiled Sakura Shrimp

一強肴 魚介の蒸し焼き鍋
— Main Dish Steamed Seafood Hot Pot

一食事 ちりめん山椒ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
— Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

国産鰻を使用した贅沢な味わい ~Luxurious Flavors Using Domestic Eel~

鰻ひつまぶし

お一人様 per person ¥ 7,000

~Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel Over Rice)~



— お重 鰻ひつまぶし
出汁茶 葉味

季節の豆腐
肝吸い
香の物

— Multi-tiered Food Box Hitsumabushi
(Chopped Grilled Eel Over Rice)
Dashi-cha Broth Condiments

Seasonal Tofu
Eel Liver Dressed
Japanese Pickles

オプション

- ◆ ミニコーヒー ¥ 500
- ◆ 本日の甘味 ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Small coffee ¥ 500
- ◆ Dessert of the Day ¥ 500
- ◆ Small coffee and Dessert of the Day Set ¥ 800

※Hotel member and other discounts do not apply.

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.