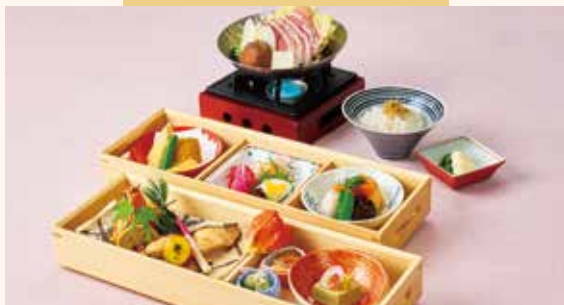


華やぐ季節の訪れを桐箱の二段重に入れて  
~Brilliant Heralds of the Season in a Two-tiered Paulownia Box~

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

お一人様 per person ￥5,500



―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

―造 り 三種盛合せ あしらい一式

― Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

―温 物 飛龍頭含ませ煮

― Hot Dish Ganmodoki Fried Tofu

―揚 物 無花果東寺揚げ

― Deep-Fried Dish

Figs Deep-Fried in Yuba Tofu

―焼八寸 鰯味噌庵焼き 厚焼き玉子

牛時雨笹包み 海老芝煮 など

― Grilled Side Dish

Miso-glazed grilled Spanish Mackerel

Japanese omelet

Beef Shigure wrapped in bamboo leaves

Shrimp Simmered in Lightly Seasoned Broth etc.

―鍋 物 茶美豚はりはり鍋

― Hot Pot

Chami Pork and Mizuna Green Hot Pot

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.

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



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

— 香の物 二種盛り  
— Japanese Pickles Two kinds

— 御菓子 笹巻抹茶わらび餅  
— Dessert Matcha Green Tea Bracken-Starch  
Dumpling with Soybean Flour  
Wrapped in a Bamboo Leaf

— 先付け <sup>とうきび</sup>唐黍豆腐  
— Starter Corn Tofu

— 造 り 三種盛合せ あしらい一式  
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

— 蓋 物 南瓜饅頭利休餡 焼き穴子  
— Chilled Dish Steamed Japanese Pumpkin  
Dumpling with Rich Sesame  
Rikyu Sauce with broiled conger eel

— 焼 物 鯖味噌幽庵焼き  
— Grilled Dish Miso-glazed grilled  
Spanish Mackerel

— 鍋 物 黒毛和牛味噌牛鍋 (大阪「大源味噌」使用)  
— Hot Pot  
Miso-Based Beef Hot Pot with Kuroge Wagyu Beef  
(Osaka "Daigen Miso")

— 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 薬味

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.