



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

― 先附け 花椰菜豆腐

― 造り 寒鰯

― 焼物 銀鱈柚香焼き

― 鍋物 鯛と蛤の鍋

― 食事 一口散し

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ アイスクリーム 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット 八〇〇円

※一月四日(木)〜八日(月・祝)はメニュー内容が異なります。
※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。



ランチ限定
オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ アイスクリュー 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリューセット 八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

小鉢	季節の豆腐
八寸	季節の七種盛り
造り	二種盛合せ あしらい一式
煮物	小柱ひろうす 小芋白煮 琥珀餡
焼物	鰯葉桜焼き はじかみ
揚げ物	蓮根梅紫蘇揚げ
食事	ちりめん山椒ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
汁物	大源味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
香の物	二種盛り
御菓子	季節のわらび餅



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

金胡麻豆腐

― 椀物

蛤真薯

― 造り

二種盛合せ あしらひ一式

― 蓋物

慈姑饅頭

― 焼物

鱈柚庵焼き

― 強肴

湯葉丸雪中揚げ

― 食事

〔4日～6日〕梅肉染めご飯

〔7日〕ちりめん山椒ご飯

（大阪産キヌヒカリ米使用）

― 汁物

大源味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

― 香の物

二種盛り

― 御菓子

季節の甘味

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー
- ◆ アイスクリーム
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット

五〇〇円
五〇〇円
八〇〇円

※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

六五〇〇円

— 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
- ◆ アイスクリーム 四〇〇円
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット 八〇〇円

※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。