



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 鯉叩き 又は 木肌鮪
- 煮物 筍饅頭 若草餡
- 焼物 鱒山椒焼き
- 揚物 季節の東寺巻き
- 食事 ちりめん山椒ご飯
- 汁物 袱紗味噌仕立て

### 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

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

五〇〇円  
五〇〇円  
八〇〇円

※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 焼八寸盛合せ
- 造り 二種盛合せ あしらい一式  
鯛重ね盛り
- 煮物 筍含ませ煮
- 替り皿 穴子東寺巻き
- 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 一種盛り
- 御菓子 季節のわらび餅

### ランチ限定 オプション

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

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

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

※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 白胡麻豆腐 釜茹で桜海老
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 蓋物 浅利道明寺蒸し
- ― 焼物 桜鯛柚子胡椒田楽
- ― 合肴 穴子東寺巻き
- ― 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
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 季節のわらび餅

### ランチ限定 オプション

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

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。