

昼食限定

大阪キタエリア
6ホテル
共同ランチ企画

春の味めぐりー 春のすき鍋御膳

三、八〇〇円

季節を感じる「前菜盛合せ」やこだわりの出汁が自慢の「国産牛と春野菜のすき鍋」をご用意いたします。
一足先に春の訪れをお楽しみください。



- 先付け 桜花豆腐
- 前菜 ぬた和え ホワレンソウ 蒔蓼草浸し
季節の東寺揚げ など
- 向付け 鯛薄造り
- 鍋 国産牛と春野菜のすき鍋
- 食事 ちりめん山椒ご飯
香の物
- 汁物 袱紗味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)

オプショナルデザート
プラス七〇〇円

和風テイラミスと
苺のソース
丸久小山園のお抹茶仕立て

さらに

アンケートの回答で

プラス
七〇〇円 ▼ プラス
五〇〇円に

詳細は
コチラから



※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。



華やぐ季節の訪れを

桐箱の二段重に入れて

二段重 — 野点 —

のだて

五〇〇〇円

— 小鉢 ずわい蟹うるい浸し 苺酢

— 焼八寸 季節の七種盛合せ

— 造り 三種盛合せ あしらひ一式

— 煮物 海老芋含ませ煮

絹鞘 若鶏そぼろ餡

— 揚物 若鷲天婦羅 筍 こごみ

— 食事 ちりめん山椒ご飯

— 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。



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 しら魚紅梅煮
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 焼物 鱈柚庵焼き 梅花蓮根酢漬
落伽羅煮
- ― 温物 海老芋含ませ煮 練旨煮
- ― 強肴 魚介の蒸し焼き鍋
- ― 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 季節のわらび餅

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
- ※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。



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。