

行楽二段重と季節の鍋を味わう

~Enjoy a Two-tiered Paulownia Box and Seasonal Hotpot~

の だ て
二段重「野点」

~Two-tier Bento Meal “Nodate”~

お一人様 per person ￥5,800



一食 事 ちりめん山椒ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)

一 Rice Dish

Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka “Kinuhikari Rice”)

一 香 の 物 二種盛り

一 Japanese Pickles Two kinds

一 造 り 三種盛合せ あしらい一式

一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

一 温 物 海老芋含ませ煮 湯葉館

一 Hot Dish

Simmered Ebi Taro with
Yuba Tofu Starchy Sauce

一 揚 物 季節の天婦羅

一 Deep-Fried Dish Seasonal Tempura

一 焼八寸 鯛柚子味噌田楽 厚焼玉子
鶏松風焼き など

一 Grilled Side Dish

Sea Bream Coated in Yuzu Miso, Japanese omelet,
Minced Chicken Loaf etc.

一 鍋 物 鮫鯨袷紗味噌鍋(大阪「大源味噌」使用)

一 Hot Pot

Monkfish Blended Miso Hot Pot
(Osaka “Daigen Miso”)

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

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。

※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.

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 本日の甘味
- Dessert Dessert of the Day

- 先付け 白魚紅梅煮 白胡麻豆腐
- Starter White Fish Simmered in Japanese Red Plum and White Sesame Tofu
- 造 り 三種盛合せ あしらい一式
- Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
- 焼 物 鰯柚庵焼き
- Grilled Dish Grilled Spanish Mackerel with Soy and Citrus Sauce
- 蓋 物 鮭かぶら蒸し 鱈甲餡掛け
- Chilled Dish Steamed Salmon and Grated Turnip with Dashi Broth Starchy Sauce
- 陶 板 魚介の蒸し焼き鍋
- Ceramic plate Steamed Seafood 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”)

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

※[月~土]ラストオーダー 20:00 [日・祝]ラストオーダー 19:00

※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。

※[Monday to Saturday] Last order is at 8:00 p.m. [Sunday and Holidays] Last order is at 7:00 p.m.

※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.

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。

※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.