

お造りや季節の焼き物など和食の魅力を気軽に味わえます。

~Easily enjoy the charms of Japanese cuisine, from sashimi (fresh raw fish sliced into small pieces) to grilled seasonal food, featured in the special lunch mini course.~

ランチ限定ミニコース「^{あおい}葵」

~ Lunchtime only mini course “Aoi” ~

お一人様 per person ¥ 4,000



- 一汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
- 一 Soup Blended Miso Soup (Osaka “Daigen Miso”)

- 一香の物 二種盛り
- 一 Japanese Pickles Two kinds

- 一先 附 季節の豆腐
- 一 Starter Seasonal Tofu
- 一造 り 本日のおすすめ三種盛合せ
- 一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 一焼 物 鱒木の芽焼き
- 一 Grilled Dish Grilled Trout with Japanese Pepper
- 一揚 物 穴子東寺揚げ
- 一 Deep-Fried Dish Conger eel Deep-Fried in Yuba Tofu
- 一食 事 ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
- 一 Rice Dish Rice (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。

オプション

- ◆ 抹茶のわらび餅 きなこかけ ¥ 500
- ◆ 季節のソースをかけたパナライス ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーまたは紅茶 ¥ 500
- ◆ 甘味セット (わらび餅またはパナライス) ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Matcha Green Tea Bracken-Starch Dumpling with Soybean Flour ¥ 500
- ◆ Vanilla Ice served with a Seasonal sauce ¥ 500
- ◆ Small coffee or tea ¥ 500
- ◆ Dessert Set (Bracken-Starch Dumpling or Vanilla Ice) ¥ 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.

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~

二段重野点「行楽膳」お一人様 per person ¥ 5,000

~Two-tier Bento Meal “Kōraku-Zen”~



- 一汁物 袱紗味噌仕立て(大阪「大源味噌」使用)
- 一 Soup Blended Miso Soup(Osaka “Daigen Miso”)
- 一香の物 二種盛り
- 一 Japanese Pickles Two kinds

※「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。

- 一向附 本日のおすすめ三種盛合せ
- 一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 一温物 筍含ませ煮
- 一 Hot Dish Simmered Bamboo Shoot
- 一焼八寸 鱒木の芽焼き 厚焼玉子
牛時雨笹包み など
- 一 Grilled Side Dish
Grilled Trout with Japanese Pepper, Japanese omelet,
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves etc.
- 一揚物 穴子東寺揚げ
- 一 Deep-Fried Dish
Conger eel Deep-Fried in Yuba Tofu
- 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”)

オプション

- ◆ 抹茶のわらび餅 きなこかけ ¥ 500
- ◆ 季節のソースをかけたバナラアイス ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーまたは紅茶 ¥ 500
- ◆ 甘味セット(わらび餅またはバナラアイス) ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Matcha Green Tea Bracken-Starch Dumpling with Soybean Flour ¥ 500
- ◆ Vanilla Ice served with a Seasonal sauce ¥ 500
- ◆ Small coffee or tea ¥ 500
- ◆ Dessert Set (Bracken-Starch Dumpling or Vanilla Ice) ¥ 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.

二段重と季節の鍋を味わう

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

いろどりぜん

二段重野点「彩膳」

~Two-tier Bento Meal “Irodori-Zen”~

お一人様 per person ¥ 6,000



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

一向 附 本日のおすすめ三種盛合せ

一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
of the Day

一 温 物 筒含ませ煮

一 Hot Dish Simmered Bamboo Shoot

一 焼八寸 鱒木の芽焼き 厚焼玉子
牛時雨笹包み など

一 Grilled Side Dish

Grilled Trout with Japanese Pepper, Japanese omelet,
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves etc.

一 揚 物 穴子東寺揚げ

一 Deep-Fried Dish

Conger eel Deep-Fried in Yuba Tofu

一 鍋 物 牛すき煮鍋

一 Hot Pot

Beef Sukiyaki-Style Hot Pot

オプション

- ◆ 抹茶のわらび餅 きなこかけ ¥ 500
- ◆ 季節のソースをかけたバナナアイス ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーまたは紅茶 ¥ 500
- ◆ 甘味セット(わらび餅またはバナナアイス) ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Matcha Green Tea Bracken-Starch Dumpling with Soybean Flour ¥ 500
- ◆ Vanilla Ice served with a Seasonal sauce ¥ 500
- ◆ Small coffee or tea ¥ 500
- ◆ Dessert Set (Bracken-Starch Dumpling or Vanilla Ice) ¥ 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 ¥ 7,000



一汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
— Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")

一香の物 二種盛り
— Japanese Pickles Two kinds

一御菓子 本日の甘味
— Dessert Dessert of the Day

※「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。

一先 附 ^{よもぎ} 蓬豆腐
— Starter Mugwort Tofu

一造 り 本日のおすすめ三種盛合せ
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day

一焼 物 鱒木の芽焼き
— Grilled Dish Grilled Trout with Japanese Pepper

一温 物 筍含ませ煮
— Hot Dish Simmered Bamboo Shoot

一鍋 物 魚介の蒸し焼き鍋
— Hot Pot Steamed Seafood Hot Pot

一食 事 ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
— Rice Dish Rice (Osaka "Kinuhikari Rice")

※[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

- ◆ 抹茶のわらび餅 きなこかけ ¥ 500
- ◆ 季節のソースをかけたパナライス ¥ 500
- ◆ ミニコーヒーまたは紅茶 ¥ 500
- ◆ 甘味セット (わらび餅またはパナライス) ¥ 800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Matcha Green Tea Bracken-Starch Dumpling with Soybean Flour ¥ 500
- ◆ Vanilla Ice served with a Seasonal sauce ¥ 500
- ◆ Small coffee or tea ¥ 500
- ◆ Dessert Set (Bracken-Starch Dumpling or Vanilla Ice) ¥ 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.