

季節のお料理にお飲み物が付いたお得なセットメニュー。

~A great-value set menu featuring seasonal dishes with a drink included.~

※宿泊者優待含む各種割引対象外です。*Guest discount and other discounts do not apply.

すいじゅん
和点心「**酔純**」

~ Watenshin " Suijun " ~

お一人様
per person

ワンドリンク ¥ 3,900
One Drink

フリードリンク ¥ 5,800
Free Drink



- 先 附 季節の豆腐
— Starter Seasonal Tofu
- 造 り 鯛重ね盛り
— Sashimi Sea Bream Sashimi
- 蓋 物 穴子飛龍頭含ませ煮
— Hot Dish Simmered Conger eel and Ganmodoki Fried Tofu
- 八 寸 季節盛り
— Assorted seasonal side Dish
Seasonal Assortment

ドリンクメニュー

ワンドリンクは以下からお選びください。

- ・ビール・ワイン (赤/白) ・日本酒 (燗/冷)
- ・焼酎 (麦/芋) ・酎ハイ (レモン・ライム)
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

Drink Menu

*Please select one complimentary beverage from the following.

- Beer・Wine (Red / White)・
- Japanese Sake(Warmed / Chilled)・
- Shochu (Sweet Potato / Barley)・ Chuhai (Lemon / Lime)・
- Whiskey・Oolong Tea・Orange Juice

※10名様までご利用いただけます。※本商品は会員割引の対象外です。※他の割引・特典との併用はいたしかねます。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。

※写真は全てイメージです。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Available for up to 10 people. *This product is not eligible for membership discounts. *Not valid in conjunction with other discounts or special offers.

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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 ” ~



—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”)

—香の物 二種盛り

— Japanese Pickles Two kinds

—造 り 本日のおすすめ三種盛り合わせ
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
of the Day

—炊合せ 穴子飛龍頭含ませ煮
— Hot Dish Simmered Conger eel and
Ganmodoki Fried Tofu

—揚 物 無花果東寺揚げ
— Deep-Fried Dish
Figs Deep-Fried in Yuba Tofu

—焼八寸 鯖味噌幽庵焼き 赤にし貝雲丹焼 他
— Grilled Side Dish
Miso-glazed grilled Spanish Mackerel,
Grilled Rapa Whelk with Sea Urchin etc.

—汁 物 袱紗味噌仕立て(大阪「大源味噌」使用)
— Soup Blended Miso Soup(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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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」お一人様 per person ¥ 6,000

~Two-tier Bento Meal “Irodori-Zen”~



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 本日のおすすめ三種盛り合わせ

一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
of the Day

一炊合せ 穴子飛龍頭含ませ煮

一 Hot Dish Simmered Conger eel and
Ganmodoki Fried Tofu

一揚 物 無花果東寺揚げ

一 Deep-Fried Dish
Figs Deep-Fried in Yuba Tofu

一焼八寸 鯖味噌幽庵焼き 赤にし貝雲丹焼 他

一 Grilled Side Dish
Miso-glazed grilled Spanish Mackerel,
Grilled Rapa Whelk with Sea Urchin etc.

一鍋 物 鬼おろし国産牛すき鍋

一 Hot Pot
Japanese Beef Sukiyaki Hot Pot with
Coarse-Grated Daikon Radish

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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



- 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

※「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。

- 先 附 海老蓮芋唐黍掛け 檸檬酢煮凝り
— Starter Shrimp and Lotus Root with a Sweet Corn Glaze and Lemon Vinegar Gelee
- 造 り 本日のおすすめ三種盛り合わせ
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 焼 物 鯖味噌幽庵焼き
— Grilled Dish Miso-glazed grilled Spanish Mackerel
- 温 物 穴子飛龍頭含ませ煮
— Hot Dish Simmered Conger eel and Ganmodoki Fried Tofu
- 鍋 物 魚介の陶板 卸し黒酢醤油
— Hot Pot Grilled Seafood on a Ceramic Plate with Grated Daikon and Black Vinegar Soy Sauce
- 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")

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

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

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。
※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.
*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

国産牛を香ばしく焼き上げた、贅沢なステーキ御膳。

~Premium steak set meal, featuring Japanese beef roasted to a fine fragrance.~

なにわ
ステーキ膳「浪速」 お一人様 per person ¥ 7,280

~Steak-Zen “Naniwa” ~



- 先 附 季節のお通し
- Starter Seasonal Appetizer
- 造 り 本日のおすすめ二種盛り合わせ
- Sashimi 2-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 小 鉢 サラダ ハーブミックス
- Small Dish Salad Herb Mix
- 台の物 国産牛ステーキ
- Hot Pot Japanese beef steak
- 食 事 ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)
- Rice Dish Rice(Osaka “Kinuhikari Rice”)
- 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

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

造り・天婦羅・鰻を1つの御膳で楽しむ ~Sashimi, Tempura, and Eel Set~

御膳「巴」~Gozen "Tomoe"~ お一人様 per person ¥ 9,500



- 小 鉢 季節物
— Small Dish Seasonal Dish
- 造 り 五種盛り合わせ あしらい一式
— Sashimi 5-Variety Sashimi Assortment
- 揚 物 季節の天婦羅盛り合わせ
— Deep-Fried Dish Seasonal Tempura Assortment
- 食 事 鰻ひつまふし
— Rice Dish Hitsumabushi
(Chopped Grilled Eel Over Rice)
- 汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
— Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。
※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.
*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

小鉢 Seasonal Small dish

枝豆塩蒸し _____ ¥650
Steamed Soybeans with Salt烏賊塩辛 _____ ¥650
Squid Shiokara青菜の煮浸し _____ ¥650
Braised Greens

造り Sashimi

本日の三種盛り合わせ ¥2,500
Sashimi of the Day (3 Kinds)本日の五種盛り合わせ ¥3,800
Sashimi of the Day (5 Kinds)鯛薄造り _____ ¥2,000
Sea Bream Sashimi, Ponzu sauce

焼き物 Grilled Dish

出汁巻き玉子 _____ ¥1,000
大阪産小谷養鶏場「能勢おうはんのたまご」使用
Rolled Omelet Made with Soup Stock本日の焼き魚 _____ ¥1,200
Grilled Fish of the Dayうなぎ白焼き _____ ¥5,500
Grilled Eel

麺類 Noodles

茶そば(温・冷) _____ ¥1,000
Green Tea Soba Noodles (hot/cold)稲庭うどん(温・冷) _____ ¥1,000
Inaniwa Udon Noodles (hot/cold)

揚げ物 Deep-fried dishes

野菜かき揚げ _____ ¥1,200
Vegetable Kakiage Tempura蛸の唐揚げ _____ ¥1,200
Deep-Fried Octopus天婦羅盛合せ _____ ¥1,800
海老二本 鯛海苔巻き あしらい四種(野菜)
Assorted Tempura
(Shrimps, Sea bream wrapped with Laver seaweed,
4 Kinds Vegetables)

温物 Hot Dish

穴子飛龍頭含ませ煮 ¥1,500
Simmered Conger eel and
Ganmodoki Fried Tofu豚角味噌煮 _____ ¥1,500
Cubed Pork Stewed in Miso国産牛すき煮鍋 _____ ¥2,500
Japanese Beef Sukiyaki-Style Hot Pot

ご飯もの Rice Set

ちりめん山椒御飯セット ¥1,000
ちりめん山椒 味噌汁 漬物
Rice Dish
(Rice with Dried Baby Sardines,
Miso Soup and Japanese Pickles)鉄火巻き _____ ¥1,300
Tuna Rolls握り寿司三種盛り _____ ¥2,100
Assorted Nigiri Sushi (Three Kinds)