

MENU

2025年12月1日(木)~2026年1月31日(土)



オプション 【30名様より承ります】

- 屋台にぎり寿司
お一人様 ¥2,000 (税サ込)
- デザートブッフェ
お一人様 ¥2,500 (税サ込)
- ローストビーフ
お一人様 ¥3,000 (税サ込)

A コース 8,000円

《前菜プレート》

- ・鰹のカルパッチョスタイル
- ・スチームチキン 野菜サラダ
- ・茸入りスペイン風オムレツ
- ・ミックスグリーンサラダ
- スライスソーセージ チーズ
- クルトン トマト 柚子ドレッシング

《魚プレート》

- 白身魚と海老のオープン焼き 法蓮草 ローストトマト
- クラムバターソースと甲殻類のソース

《肉プレート》

- フルーツソースでマリネしたポークのグリル
- ロースト野菜 バーベキューソース
- ビーフシチューの赤ワイン煮込み
- ミンチ肉と茄子のラザニア バターライス

《デザート》

- デザート2種盛り合わせ
- コーヒー

※メニュー内容は変更になる場合がございます。



B コース 10,000円

《前菜》

- 軽くスモークした合鴨と
- トマト風味のクスクス ミックスプラウト
- バルサミコクリームと柚子ドレッシング

《スープ》

- 大麦入り野菜のプロス

《魚料理》

- 鱸のポワレ
- サフラン風味の焼きリゾット 色々野菜
- 甲殻類のバタークリームソース

《肉料理》

- ビーフサーロインのグリル
- 茸のラグー パンプキンマッシュ
- ポルトソースとポルチーニクリームソース
- 野菜のチップスを添えて

《デザート》

- 栗のケーキ ホイップクリーム 焦がしバター
- 塩キャラメルアイスクリーム
- バニラソースと共に コーヒー パンとバター

※メニュー内容は変更になる場合がございます。



C コース 12,000円

《和前菜》

- 和前菜
- 季節の彩り和前菜盛り合せ

《お造り》

- お造り
- 寒鰯焼霜のポン酢ジュレ掛け ハーブ添え
- 叩き長芋 打ち茗荷 刻み浅葱 淡雪塩

《魚料理》

- 真鯛と海老のスチーム
- ビーツの焼きリゾット 色々野菜
- 甲殻類のバタークリームソース

《肉料理》

- ビーフサーロインのグリル
- 茸のラグー パンプキンマッシュ
- ポルトソースとポルチーニクリームソース
- 野菜のチップスを添えて

《デザート》

- チョコレートケーキ 栗のケーキ
- ホイップクリーム
- 焦がしバター塩キャラメルアイスクリーム
- バニラソースと共に
- コーヒー パンとバター

※メニュー内容は変更になる場合がございます。



【交通のご案内】

- 地下鉄四つ橋線「なんば駅」北改札口30番出口直結
- 地下鉄千日前線「なんば駅」西改札より徒歩約1分
- 地下鉄御堂筋線「なんば駅」北改札より徒歩約5分
- JR「JR難波駅」直結
- 近鉄・阪神「大阪難波駅」西改札より徒歩約1分
- 南海「なんば駅」3F北口または2F中央口より徒歩約10分

【関西国際空港からのアクセス】

- 直行バス（約48分）→OCAT（隣接）下車徒歩1分
- ラビートα（約34分）→南海「なんば駅」下車徒歩10分
- 関空快速（約58分）→JR「JR難波駅」下車徒歩1分

【大阪国際空港（伊丹空港）からのアクセス】

- 直行バス（約35分）→OCAT（隣接）下車徒歩1分

