

旬を楽しむ

新潟県産コシヒカリ使用! 素材、ダシにこだわり、丁寧に炊き上げています。

おすすめの釜飯

※炊きあがりに20分ほどお時間をいただきます。



神戸牛の釜飯

吸物、とろろ、香の物、薬味付
1,800円



期間限定

桜鯛の釜飯

吸物、鯛の造り、薬味付き
1,800円



期間限定

桜海老の釜飯

吸物、白海老のかき揚げ、薬味付
1,800円



+950円で

小鉢3種、お造り3種、
天ぷら3種、デザート付
にアップグレードできます

お持ち帰りできます! テイクアウト用釜飯

電子レンジOK

釜めしを炊く時間は約30分かかります

※店内の混み具合により、さらにお時間がかかる場合がございます。
※釜飯は、土釜でお持ち帰りいただきますので、冷めても容器ごと電子レンジで温めていただけます。
※釜飯の内容は季節により異なります。

神戸牛の釜飯 1,080円

桜鯛の釜飯 1,080円

桜海老の釜飯 1,080円



季節会席 春のよそおい 6,000円

11:30~15:00(14:00ラストオーダー) 食前酒、前菜、吸物、造り、温物、焼肴、
17:00~21:00(20:00ラストオーダー) 油物、酢肴、留碗、御飯、香の物、水菓子
※ご利用は前日までにご予約ください ※5月6月は緑香となります。



季節御膳 春彩御膳 3,500円

11:30~15:00(14:00ラストオーダー) 焼八寸、吸物替り、造り、煮物、油物、
17:00~21:00(20:00ラストオーダー) 御飯、デザート
※5月6月は爽風膳となります。



安心・安全で美味しく健康に!!

火・木曜限定 ※祝祭日除く

和食バイキング 11:30~14:30(14:00最終入店)

自慢の料理を心ゆくまでお楽しみ下さい。
月替わりのタイムサービスの一品もございます。

大人 1,500円 4才~小学生 750円

13時以降来店の方は
10%割引で 1,350円

※記載内容は、各レストランをご利用の場合のみの企画商品でございます。 ※花綴では12名様までの個室会食のご用意も承ります。(個室料 3000円)
※食材の仕入れ状況により予告なくメニューの一部を変更させて頂く場合がございます。 ※写真はイメージです。

大阪カーテンパレス1F

和食堂 はなつづり **花綴**

〒532-0004 大阪市淀川区西宮原1-3-35
http://www.hotelgp-osaka.com/

06-6396-6214(直通)

【営業時間】 11:30~15:00(14:00L.O.)
17:00~21:00(20:00L.O.)

駐車場完備 3時間無料

和食堂 はなつづり **花綴**

ご利用期間: 2018年6月30日まで

6,000円以上の会席を **1,000円 OFF**

- 本券1枚で、「季節会席」を1,000円引でご提供いたします。
- 新春会席を除きます。 ●他の割引券との併用はできません。
- ご宿泊のお客様もご利用いただけます。