

# 旬を楽しむの おすすめのお釜飯

お米は、釜飯に  
相性抜群の  
丹波米を使用！



## 釜飯御膳 3,800円 (鯛荒焚き付)

季節の小鉢3種、鯛薄造り、  
鯛荒焚き、天婦羅  
釜飯(あさり・真鯛・神戸牛から  
お選びいただけます)  
汁物、香の物、季節ムース



期間限定

## あさりの釜飯 1,800円

あさりとひじきのかき揚げ  
あさりとあおさのお吸い物・とろろ付



## 真鯛の釜飯 1,800円

吸物、鯛の造り、香の物、薬味付



## 神戸牛の釜飯 1,800円

吸物、とろろ、香の物、薬味付

+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

※炊きあがりに約20分お時間をいただきます。  
※ランチバイキング開催時はございません

電子レンジOK

お持ち帰りできます! テイクアウト用釜飯

テイクアウト用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けますので、  
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

真鯛の釜飯 1,080円



## 季節会席 緑香 6,000円 ※ご利用は前日までにご予約ください

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  
※ランチバイキング開催時はございません



## 季節御膳 爽風膳 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  
※ランチバイキング開催時はございません



## 安心・安全で美味しく健康に! 和食バイキング

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ございます。

大人 1,500円 4才~小学生 750円

※開催中の時間内はランチバイキングのみとなります。

## 毎週 火木

※祝祭日除く

11:30~14:30(14:00最終入店)

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。 ※記載料金は全て税込です。

大阪カーテンプレス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  
https://www.hotelgjp-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

(はなつづり) 和食堂 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。