

5周年記念特別メニュー

梅田 黄金松葉蟹 × 神戸牛
璃泉



黄金松葉蟹

(もちちゃん蟹)

スワイガニとベニズワイガニの間にできたハイブリッドな「黄金松葉蟹(もちちゃん蟹)」。
漁獲量が少ないため、希少価値が高いといわれています。



契約牧場



神戸牛

契約牧場から直送される最高級の「神戸牛」。
皮下脂肪が少なく、良質な筋肉質を持っているため赤身と脂の旨さが特徴。
本物の肉の旨味をお楽しみください。



璃泉 総料理長

飲み放題メニュー

- ・瓶ビール
- ・日本酒 大関通のからくち (冷・熱燗)
- ・焼酎 (芋) 黒名宝 [麦] いいちこ (水/湯割・ロック)
- ・ウイスキー (水割・ロック・ハイボール)
- ・ワイン (赤・白)
- ・季節の果実酒
- ・カクテル (シン・ウオッカ・カンバリ・カシス)
- ・ウーロン茶、オレンジ、ぶどう、りんご、グループフルーツ、ジンジャーエール、コーラ
- ◆ 30分延長ごとにお一人様500円 (税込)
- ◆ 厳選銘柄日本酒・焼酎+700円/名 (税込)



お一人様 **1,800円** (税込) (10分前L.O.)
90分間飲み放題

小鍋の寄せ鍋はバージョンアップ可能



河内産鴨と水菜のハリハリ小鍋
お一人様+2,000円 (税込)

国産ふぐのふぐ小鍋
お一人様+2,500円 (税込)

神戸牛のしゃぶしゃぶorすき煮小鍋
お一人様+3,000円 (税込)

- 前菜 前菜5種盛り
- 腕物 金目鯛の清水仕立て
- 造り 1. 黄金松葉蟹のお造り
2. 鮮魚のお造り 3種盛り
- 焼き合せ 冬大根の旨煮蟹と菊菜の餡かけ
- 蒸し物 黄金松葉蟹 土佐酢
- 台の物 神戸牛の炙り料理
- 箸休め 焼き蟹と青菜(水菜など)の和え物
- 小鍋 寄せ鍋
- お食事 黄金松葉蟹飯・赤出汁・香の物
- 水物 季節の果物



~~12,000円~~ → **8,000円** (税込)

※4日前までに要予約

黄金松葉蟹のお造り&神戸牛、小鍋を味わう冬の贅沢プラン全10品
黄金松葉蟹(半身)と神戸牛の会席

ランチ&ディナー

※「黄金松葉蟹(半身)と神戸牛の会席」は2021年3月13日までのプランです。4日前までにご予約ください。※表示価格には消費税が含まれています。※漁の状況や食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。



ランチのみ

- ・小鉢 ・温物
- ・本日のお刺身
- ・茶碗蒸し ・健美サラダ
- ・今週の主菜
- ・季節の炊込みご飯
- ・赤出汁 ・お漬物

週替わり 彩御膳

1380円(税込)



ランチのみ

- ・小鉢一品 ・副菜
- ・本日のお刺身 ・健美サラダ
- ・おぼんざい重
- ・料理長おすすめ六種
- ・茶碗蒸し ・赤出汁 ・お漬物
- ・季節の炊込みご飯

おぼんざい御膳

1580円(税込)



7,800(税込)円 → 4,980(税込)円

※4日前までに要予約



ランチ&ディナー

- ・小鉢 ・温物
- ・本日のお刺身
- ・茶碗蒸し ・健美サラダ
- ・あぶり鰻
- ・薬味一式、とろろ、お出汁
- ・白飯 ・赤出汁 ・お漬物

あぶり鰻 御膳

2680円(税込)



ランチ&ディナー

- ・前菜 ・小鉢 ・お造り
- ・焚き合わせ ・茶碗蒸し
- ・アワビ料理 ・神戸牛
- ・季節の炊込み御飯
- ・赤出汁 ・お漬物
- ・デザート ・食後ドリンク
(コーヒー又は紅茶)

黄玉御膳（おうぎよく）

7500円(税込)

- ・前菜 ・サラダ
- ・お造り ・焚き合わせ
- ・茶碗蒸し ・天婦羅
- ・選べる主菜 牛肉のミネステーキ又は
本日海鮮の酒蒸し
- ・季節の炊込み御飯 ・赤出汁
- ・お漬物 ・甘味

璃泉御膳

3480円(税込)



ランチ&ディナー

- ・前菜3種盛り ・ズワイ蟹茶碗蒸し
- ・ズワイ蟹と野菜の天婦羅
- ・お造り3種盛り
- ・冬大根の旨煮蟹と菊菜の餡かけ
- ・蒸し黄金松葉蟹 土佐酢添え
- ・強肴神戸牛(約50g)の一品
- ・お食事(黄金松葉蟹飯・赤出汁・香の物)
- ・デザート

黄金松葉蟹と神戸牛の御膳

ランチ&ディナー

蒸し黄金松葉蟹&神戸牛の逸品を味わう冬の味覚プラン全9品



Japanese Restaurant

りせん
梅田 璃泉 TEL.06-6373-3881

大阪市北区豊崎3-9-1 ホテルビナリオ梅田1F
Osaka Metro「中津駅」4番出口より徒歩3分、
阪急「大阪梅田駅」茶屋町口より徒歩5分、
JR「大阪駅」より徒歩10分
11:30~15:00(L.O.14:30)、17:30~22:30(L.O.21:30)
定休日:日・祝、月のディナー ※土曜は要問合せ

＼テイクアウトも好評!/
うめだ りせん

神戸牛のしゃぶしゃぶ、季節のお弁当など、
詳しくはお電話にてお問い合わせください。





※「黄金松葉蟹と神戸牛の御膳」は2021年3月13日までのプランです。4日前までにご予約ください。※表示価格には消費税が含まれています。※漁の状況や食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。