

関西の味めぐり



大阪 どて焼き御膳 1,800円

- ・どて焼き(温泉卵)
- ・ひじき豆腐・出汁巻き卵
- ・はりはりサラダ・御飯・お漬物
- ・お吸い物・豆腐のデザート

大阪の居酒屋で人気の名物グルメ・どて焼き。やわらかく煮込んだ牛すじとこんにゃくのぷるんとした食感で、お酒の進む一品です。



大阪 串カツ御膳 1,800円

- ・串カツ盛り合わせ
- ・ひじき豆腐・出汁巻き卵
- ・はりはりサラダ・御飯・お漬物
- ・お吸い物・豆腐のデザート

大阪と言えはなにわの串カツ!バリエーション豊かな具材を盛り合わせています。自分専用のソースで二度漬けもし放題です。



京都 湯豆腐御膳 1,800円

- ・湯豆腐
- ・6種のおばんざい・ひじき豆腐・出汁巻き卵
- ・はりはりサラダ・御飯・お漬物・お吸い物
- ・豆腐のデザート

京都産の豆腐を使用したあつあつの湯豆腐に、彩り豊かなおばんざいを添えてご用意。身体にもやさしい、ほっとする御膳です。



兵庫 神戸牛の牛すじカレー 1,600円

- ・牛すじカレー
- ・はりはりサラダ
- ・野菜ピクルス
- ・温泉卵

神戸牛の牛すじをじっくり煮込み旨みを凝縮した、料理長こだわりの牛すじカレー。とろとろの食感を味わえる、満足感のある一皿です。

ご飯もの・麺類



豚タン焼きそば 1,400円

- ・豚タン焼きそば
- ・ひじき豆腐・はりはりサラダ
- ・御飯・お漬物
- ・お吸い物・豆腐のデザート

炭火焼きの風味漂う豚タンがごろっと入った焼きそばを、熱々の鉄板でご提供。香ばしいソースの香りが食欲をそそります。



かすうどん 1,600円

- ・かすうどん
- ・ひじき豆腐・出汁巻き卵
- ・はりはりサラダ・季節の御飯
- ・お漬物・お吸い物・豆腐のデザート

牛の小腸を揚げた「油かす」の旨味が広がる、大阪の郷土料理「かすうどん」。季節の具材を使用した御飯も嬉しいセットです。



鶏から飯 1,400円

- ・鶏から飯(秘伝だれ)
- ・小鉢・お漬物・お吸い物
- ・豆腐のデザート

あつあつのご飯に肉厚の鶏からと海苔・錦糸卵・ねぎを重ね、料理長秘伝のたれをかけた、ボリュームたっぷりの人気の丼です。



鶏から飯赤 1,500円

- ・鶏から飯赤(一味マヨ・秘伝だれ)
- ・小鉢・お漬物
- ・お吸い物
- ・豆腐のデザート

鶏から飯にピリリと効いた一味マヨが加わって秘伝だれと相性抜群の丼ぶり。フライドオニオンの香りが食欲をそそる一品です。



ちょっと一杯 おつかれさまセット 1,500円

- お好きなドリンク(地ビール以外)
- +
- ・どて焼き(小)・串カツ(2本)・出汁巻き卵

ちょっと飲みがちょうどいい、料理長オススメのお酒に合う逸品のセットです。

Adelante DINNER

DRINK MENU

ビール Beer

地ビール 各1,000円

- ・箕面ビール
- ・伊丹ビール 大阪・京都・兵庫のビールをお楽しみください
- ・京都麦酒

コロナビール (瓶・ライム付き) 800円

アサヒスーパードライ (瓶) 800円



箕面ビール 伊丹ビール 京都麦酒 コロナビール

ワイン Wine

グラスワイン(赤・白) 700円

- 赤：タヴェルネッロ オルガニコ サンジョヴェーゼ
- 白：タヴェルネッロ オルガニコ ペットロトレッピアーノ/シャルドネ

焼酎 Shochu

麦焼酎(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ) 700円

芋焼酎(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ) 700円

日本酒 Nihonshu

白鹿 淡麗辛口 (一合) 700円
(冷酒/冷や/熱燗)



ワイン 赤・白

ウイスキー Whisky

サントリー角(ロック/水割り) 700円

角ハイボール 700円

レモンサワー 600円

ノンアルコールビール 500円

ソフトドリンク Soft drink

ウーロン茶 300円

オレンジジュース 300円

ドリンクバー 500円

※ドリンクバーのみでのご利用は700円となります。

※表示価格はすべて税込です。