

期間限定プラン

2025年3/1<sup>土</sup>

～4/30<sup>水</sup>まで

昼席・夜席承ります

彩り豊かな前菜、  
にぎりやちらしで海の幸を満喫、  
やさしい春の味覚を  
お楽しみください。

# 華会席

桜  
Sakura



- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、ホタルイカ・竹の子、蒟、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、笹葱みょうが
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 寿司 にぎり寿司(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・あわび)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 小鍋 かにしゃぶ、湯葉、金時草麩
- 水物 イチゴのパンナコッタ イチゴ・セトカ・ブルーベリー

感謝価格

7,700円(税込)

桃

Mama

- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、  
ホタルイカ・竹の子、蒟、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、  
笹葱みょうが
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 寿司 ちらし寿司  
(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・イカ)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 水物 パンナコッタ

感謝価格

4,400円(税込)



※写真はイメージです。  
※材料の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

その他、各種会席をご用意いたしております。

ホテル エルセラーン大阪 6F

日本料理  
JAPANESE RESTAURANT KATSURA

桂

〈昼席〉11:00～15:00(ラストオーダー 14:00)  
〈夜席〉17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)  
TEL.06-6347-1110  
〈毎週水曜日休日〉

