

＜本館 29 階 中国料理 聚景園＞

中華前菜五種盛り合わせ  
干し貝柱入りふかひれスープ  
季節魚の蒸し物 香り醤油  
豚バラ肉のやわらか煮揚げ黒酢ソース  
チャーシューとキャベツ入り炒め焼きそば  
チャイニーズデザート二種

＜本館 1 階 おでん 京和田＞

前菜 5 種盛り：蛸とふき 木の芽味噌和え、蓬豆腐  
春野菜のゼリー寄せ 黄身酢がけ、  
鱈の西京焼き、黒豆の枝豆

鯛、鮪、いかのお造り  
牛フィレ肉ステーキ サラダ添え  
海老と山菜の天婦羅  
おでん 5 種土鍋煮込み  
鯛と筍の炊き込みご飯  
味噌汁、香のもの  
デザート

＜南館 4 階 日本料理 神戸たむら＞

口取り  
造里  
酢の物  
煮物  
一品  
食事  
水物

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。