

Vista Room  
Food & Drink MENU  
2017

ご予約方法

「ビスタルーム予約申込書」にご希望のメニュー、数量、配膳時刻などをご記入の上

京セラドーム大阪 ビスタルーム「予約係」

FAX **06-6586-2221** までFAXでお申込み下さい。

- \* ご予約メニューのお申込み及び変更・キャンセルは、ご利用の前日の午後3時まで承ります。  
※「道頓堀 今井」・「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」のお料理は、ご利用日の2日前の午後3時までとさせていただきます。
- \* メニューに使用している米はすべて国内産です。
- \* 飲食物のお持込みは、固くお断り致します。  
ドーム内売店で購入された飲食物の「お持込み」もお断り致します。
- \* 記載の価格はすべて消費税が含まれております。
- \* 車を運転される方や未成年の方への酒類の提供はお断り致しております。

お問い合わせ

その他ご不明な点は、京セラドーム大阪 ビスタルーム「予約係」

電話 **06-6586-3030** までお問い合わせ下さい。

受付時間/シーズン中 10:00~18:00 ナイター開催日 10:00~試合終了まで



KYOCERA DOME OSAKA



道頓堀  
今井

DOUTONBORI IMAI

昭和21年創業以来、守り続けた伝統の味。中でも自慢は、北海道産の天然真昆布と九州産鱈節からじっくり時間をかけてつくった「こだわりのだし」です。しっかりとしたコクと旨味を持ちながら、上品な薄味に仕上げたおだしは、麺のつゆだけでなく、様々な料理に使われています。「今井のだし」を使用した伝統の味を、ビスタルームにて是非ご賞味下さい。

「野点懐石」とお土産(きつねうどん2人前)付き  
**きつねうどん**  
お土産付き  
**野点懐石「淀」**  
7,300円



ご接待におすすめ!

色とりどりのお料理を野外でのお茶会風の懐石膳に詰め合わせました。

**野点懐石「淀」5,800円**

- 上の段 / 板わさ・カラスミ・鱈幽庵焼・花茗荷  
穂わらびさより・イカ黄身焼・車海老旨煮  
出し巻・桜餅麩・鰻八幡巻・鴨ロース煮  
胡瓜酢味噌和え・一寸豆・花びら百合根
- 下の段 / 筍・菜の花・露・飯蛸・南瓜・焼湯葉・桜麩  
胡桃豆腐・蒸しウニ・山葵
- 向付 / 鯛・中トロ・あしらい一式
- 天ぷら / キスあられ揚げ・三色花見団子  
さつま芋・たらの芽
- 御飯がわり / きつねうどん・鯛笹巻寿司(2貫)・がり  
デザート / わらび餅



「道頓堀 今井」のお料理のお申込みは、ご利用日の**2日前の午後3時まで**、**5個以上**より承ります。



「春」、「夏」、「秋」と旬の味をお楽しみいただけます。

**かご会席「四季」5,000円**

- 向付 / 鯛昆布・車海老・あしらい一式  
小鉢 / 胡桃豆腐  
八寸 / 出し巻・鴨ロース煮・桜餅麩  
焼物 / 鱈幽庵焼・花茗荷・鰻八幡巻  
穂わらびさより・花びら百合根  
炊き合せ / 筍・菜の花・露・南瓜・茄子・桜麩  
揚げ物 / キスあられ揚げ・三色花見団子・さつま芋・たらの芽  
御飯がわり / 白御飯・奈良漬・きつねうどん  
デザート / わらび餅

ご接待におすすめ!



「かご会席」とお土産(きつねうどん2人前)付き  
**きつねうどんお土産付き**  
**かご会席「四季」6,500円**

筍御飯・栗御飯など、時季により季節の御飯がお楽しみいただけます。

**会席弁当「柳」3,200円**

- 先付 / 胡桃豆腐・出汁・山葵・木の芽  
向付 / 鯛昆布・車海老・山葵・防風・いり酒・大葉  
八寸 / 出し巻・胡瓜酢味噌和え・鴨ロース燻製・板わさ  
焼物 / 鱈幽庵焼・麩饅頭・穂わらびさより・花茗荷・帆立バター焼き  
炊き合せ / 高野豆腐・菜の花・椎茸・湯葉・南瓜・桜麩・木の芽  
御飯 / 季節の御飯・奈良漬



和の逸品で取り揃えたパーティーメニューです。  
**和風パーティーコース《4人前》16,000円**

＜献立＞

- 大皿 自家製但馬牛ローストビーフ
- 大皿 海老変わり揚げ、小芋煮揚げ、青唐素揚げ  
・鮭柚庵焼き、福佐焼き、丸十蜜煮、特選牛肉松風  
公魚かりん糖、赤蕪  
・自家製出し焼き玉子とトマトの和風ピンチョス  
・茄子煮揚げ特製味噌掛け
- 小鉢 自家製胡麻豆腐
- 小鉢 合鴨ロース、すずしろ、南瓜、蓮根、青唐、季節の麩
- 小鉢 柚子そうめん
- 小鉢 サーモン明き、帆立、蛸、香りイクラ、若布千枚胡瓜、レモン
- 小鉢 オレンジ、キウイ、ブドウ



ご接待で好評の和テイストのオードブルです。

**和風オードブル《4人前》7,000円**

＜献立＞

- 茄子オランダ煮、肉味噌、白髪葱 / 松風焼き、鳥賊うに焼き
- 福佐焼き、丸十蜜煮、大根焼き酢漬け、公魚かりん糖 /
- 南瓜、蓮根、合鴨、占地、椎茸、絹さや、紅葉麩、すずしろ /
- 自家製胡麻豆腐、山葵、塩昆布、人参ゼリー / 鮭柚庵焼き
- 海老コンフレック揚げ、揚げ小芋串



オードブルからデザートまで取り揃えた  
お料理の数々をご接待に最適です。  
**洋風パーティーコース《4人前》16,000円**

- 前菜プレート カニ爪  
サーモンと野菜のカクテル  
ローストビーフ  
生ハムとチーズタルト  
ベーコンとチーズとピクルスのピンチョス  
チーズ入りミートテリーヌ  
ポテトとベーコンのチーズ焼き
- サンドイッチプレート 3種のサンドイッチ
- サラダプレート フジッリパスタと野菜サラダ
- ステーキプレート 牛サーロインステーキ  
ナチュラルカットポテト  
野菜サラダ
- デザートプレート 3種のデザート

料理のはじまりには欠かせない贅沢なオードブルです。  
**洋風オードブル《4人前》7,000円**

- リオナソーセージ・胡瓜 / 有頭海老ボイル 柑橘ドレッシング
- カニ風味サラダとサーモンのタルト / 鶏と香草・オレンジマリネ
- 牛タンモークトマト・ポテトのピンチョス
- ローストビーフ・レタス・オリーブのピンチョス
- サーモン・玉子・プロッコリーのピンチョス
- 2種のチーズ・ポテトのピンチョス

《 Lawry's The Prime Rib 》

「Lawry's The Prime Rib」は、1938年にアメリカのロサンゼルスで創業された  
80年間変わらぬレシピで提供し続けているプライムリブの専門店です。  
京セラドーム大阪 ビスタルームでは、公式戦ナイター限定で、  
本場アメリカンスタイルのパーティーセットをご提供いただけます。



公式戦  
ナイター  
限定

ロウリーズ・ザ・プライムリブ  
パーティー  
セット

《5人前》  
35,000円  
追加《1人前》  
7,000円

- オードブル / 旬の魚介類の  
シーフードブラッター
- スー プ / クラムチャウダー&  
カンパニョブレッド
- メインディッシュ / ローストビーフ  
(ダイヤモンド プレーディカット)
- ソース / 牛骨で出汁をとった  
オーグジュソース
- 付け合せ / マッシュドポテト  
クリームドコーン  
クリームドスピナッチ
- 薬味 / ホースラディッシュ・  
クリームホースラディッシュ



サラダとデザートがついたコースもご用意しています。

ロウリーズ・ザ・プライムリブ **フルコース**  
《5人前》47,500円 追加《1人前》9,500円

- オードブル / CHEF特選 魚介類のシーフードブラッター
- サ ラ ダ / ロウリーズオリジナル スピンングボールサラダ
- スー プ / クラムチャウダー
- メインディッシュ / ローストビーフ (ダイヤモンド プレーディカット)
- ソース / 牛骨で出汁をとったオーグジュソース
- ブレッド / 天然酵母カンパニョ&バター
- 付け合せ / マッシュドポテト・クリームドコーン・クリームドスピナッチ
- 薬味 / ホースラディッシュ・クリームホースラディッシュ
- デザート / アメリカンライフルケーキ

The Trademark "®" and the Trade Name "Lawry's" are licensed from Lawry's Foods, Inc. and the Trade Name "The Prime Rib" is licensed from Lawry's Restaurants, Inc.

■《ロウリーズ・ザ・プライムリブ》のお料理のお申込みは、ご利用日の2日前の午後3時までにお問い合わせください。

# 寿司

Sushi



にぎり寿司「極」  
〈5人前〉20,000円

本マグロ中トロ 雲丹軍艦 玉子焼き  
天然車海老 活け鯛 生姜甘酢漬け  
蒸し鮑 子持ち昆布 大根焼酎漬け  
ふんわり煮穴子

にぎり寿司「上」 〈5人前〉15,000円

本マグロ中トロ こぼれイクラ醤油漬け軍艦 剣先鳥賊  
鯛昆布メ 焼目帆立 玉子焼き  
ふんわり煮穴子 赤海老 生姜甘酢漬け



大阪寿司とにぎり寿司 〈5人前〉12,000円

本マグロ中トロ 穴子押し寿司有馬山椒  
鳥賊にぎり寿司煎り雲丹のせ 海老押し寿司  
サーモン 鯛昆布メ 笹巻き寿司  
鯖のバター寿司 生姜甘酢漬け

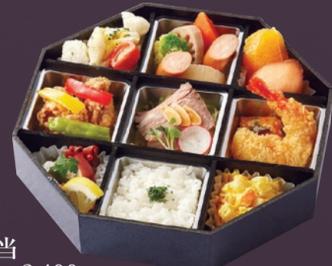
# 弁当

Bento



和弁当  
〈1人前〉2,400円

和の献立を彩りよく盛り付けました。



洋弁当  
〈1人前〉2,400円

ローストビーフやフライなどを一口ずつバランスよく仕上げました。

# PIZZA



## パ・リーグ PACIFIC LEAGUE

パ・リーグ球団のご当地料理をこの1枚で食べつくせ!!

パ・リーグ食べつくせピザ 〈12インチ・3~5人前〉  
2,500円

- A 北海道日本ハムファイターズ (北海道 スイートコーン)
- B 東北楽天ゴールデンイーグルス (宮城県 牛タンスモーク)
- C 千葉ロッテマリーンズ (千葉県 菜の花)
- D 埼玉西武ライオンズ (埼玉県 スライスポテト)
- E 福岡ソフトバンクホークス (福岡県 短冊に切ったイカ)

※記載の都道府県は産地を示すものではありません。



## Sandwich サンドイッチ



サンドイッチ 〈3~4人前〉 2,500円  
3種類のミックスサンド

# Toku Toku Set

当日メニューをセットでご予約いただくと  
お得な料金でご利用いただける予約限定セットです。

**A Set**  
5,800円  
400円おトク!!

思わずビールがすすむ  
セットです。



鶏の唐揚げ&ガーリックポテト



焼き鳥4種盛合せ



牛スジ入り焼きそば

**B Set**  
5,800円  
400円おトク!!

がっつり食べたい方に  
おすすめのセットです。



揚げ物5種盛合せ



ポイルソーセージ



肉巻おにぎり

**C Set**  
5,800円  
400円おトク!!

人気の冷製料理を  
セットにしました。



チーズ盛合せ



真カジキのカルパッチョ



燻製鳥のサラダ わさびドレッシング

こちらのお料理は当日ご注文いただけます。  
室内の**タッチパネル**よりご注文下さい。

**Hors d'oeuvre**  
オードブル



冷製オードブル盛合せ  
(3~4人前) 2,600円



チーズ盛合せ  
(3~4人前) 2,300円



真カジキのカルパッチョ  
(3~4人前) 2,100円



まるごと野菜のごろっとサラダ  
(3~4人前) 2,000円



燻製鳥のサラダ  
わさびドレッシング  
(3~4人前) 1,800円

**A la carte**  
アラ・カルト



サーロインローストビーフ  
焦がしにんにくソース  
(3~4人前) 3,000円



揚げ物5種盛合せ  
(3人前) 2,500円



焼き鳥4種盛合せ  
(3人前) 2,500円



ミックスピザ (12インチ)  
(3~5人前) 2,300円



ボイルソーセージ  
(3~4人前) 2,200円



イカリング&ナゲット  
(3~4人前) 1,800円



鶏の唐揚げ & ガーリックポテト  
(3~4人前) 1,800円



大阪うまいもんプレート  
※たこ焼き、紅生姜のたぶら、  
お好みカツバーガーのセットです。  
(2~3人前) 1,800円

枝豆  
(2~3人前)  
1,000円

**Meal**  
お食事



ステーキ炒飯  
(2~3人前) 2,500円



1kgドームチャーハン  
(5~6人前) 2,200円



牛スジ入り焼きそば  
(3~4人前) 1,900円



冷やし天ぷらうどん  
(2人前) 1,800円



肉巻おにぎり  
(2人前) 1,500円



ナンカレー・果物添え  
(1人前) 1,300円



キッズプレート  
(1人前) 1,200円

**Dessert**  
デザート



デザート  
盛合せ  
(2~3人前)  
2,200円



ポップオーバー&  
ロールケーキ(1人前)1,000円



和風デザート  
(1人前)1,000円

**Snack**  
おつまみ



おつまみセットA  
(3~4人前) 1,400円



チョコレート  
(2~3人前) 700円

おつまみセットB  
(2~3人前)  
800円

3月・4月

限定メニュー



ガッツリ鶏南蛮  
(3~4人前) 2,000円

イタリアン  
アンティパスト  
(3~4人前) 2,000円

国産牛  
サーロインステーキ  
(2~3人前) 5,000円

5月・6月

限定メニュー



1本まるごと  
骨付きチキンカレー  
(2人前) 2,200円

酒の肴3種盛り  
(2~3人前) 1,800円

菜の花の  
ペペロンチーノ  
(2~3人前) 1,800円

7月・8月

限定メニュー



豚バラ炙り  
パファローソース  
(3~4人前) 3,000円

カオマンガイ  
(2~3人前) 2,500円

台湾まぜそば  
(2~3人前)  
1,600円

こちらの飲物は当日ご注文いただけます。  
室内の**タッチパネル**よりご注文下さい。

シャンパン

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル  
(フランス/辛口/シャンパン) 750ml 15,000円

ワイン

ヴォーヌ・ロマネ  
(フランス/フルボディ/赤) 750ml 25,000円

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン  
(フランス/辛口/白) 750ml 25,000円

シャルム・ド・キルバン  
(フランス/フルボディ/赤) 750ml 15,000円

シャブリ・プルミエ・クリュ  
(フランス/辛口/白) 750ml 15,000円

シーラー・マルゴー・プライヴェート・リザーブ  
(フランス/フルボディ/赤) 750ml 10,000円

シャブリ・ラ・キュヴェ・デパキ  
(フランス/辛口/白) 750ml 10,000円

モンテプルチャーノ・ダブルツツオ  
(イタリア/ミディアムボディ/赤) 750ml 6,500円

ソアヴェ・クラシコ  
(イタリア/辛口/白) 750ml 6,500円

マクウィリアムズ・カベルネ・ソーヴィニオン  
(オーストラリア/ミディアムボディ/赤) 750ml 4,500円

マクウィリアムズ・シャルドネ  
(オーストラリア/辛口/白) 750ml 4,500円

ペーニヤスカル・エステート・テンブラニリーヨ  
(スペイン/ミディアムボディ/赤) 750ml 4,500円

ペーニヤスカル・エステート・ソーヴィニオン・ブラン  
(スペイン/辛口/白) 750ml 4,500円

ウイスキー

ニッカシングルモルト 余市 700ml 13,000円

竹鶴ピュアモルト 700ml 11,000円

ジョニーウォーカーブラック 700ml 8,000円

角(ハイボールセット)  
ソーダ4本付 700ml 5,500円

ブラックニッカ クリアブレンド  
ソーダ4本付 700ml 5,000円

ジャックダニエル ブラック  
コココーラ4本付 350ml 4,500円

(ミネラルウォーターは別売です)

野球観戦におすすめ

ホームランまっごり 720ml 3,500円

Bsオリジナルワイン(国産/赤・白) 720ml 4,500円

焼酎

薩州赤兎馬(芋) 720ml 8,000円

黒丸(芋) 720ml 4,600円

黒霧島(芋) 720ml 4,200円

さつま司(芋) 720ml 4,200円

幻の露(芋) 720ml 4,200円

神の河(麦) 720ml 4,200円

特選いいちこ日田全麹(麦) 720ml 4,200円

(ミネラルウォーターは別売です)

梅酒

うぐいすとまり おう 鷺とろ 720ml 3,800円

紀州のゆず梅酒 720ml 3,200円

サワー・日本酒

チューハイレモン 350ml 450円

チューハイグレープフルーツ 350ml 450円

日本酒(燗酒・常温・冷酒) 300ml 900円

コーヒー・紅茶

コーヒー(ホット・アイス) 500円

紅茶(ホット・アイス) 500円

その他

ソーダ 200ml 350円

ミネラルウォーター 500ml 350円

ノンアルコールビール 350ml 450円

ルーム冷蔵庫

瓶ビール(プレミアムモルツ) 500ml 950円

瓶ビール(アサヒ・麒麟) 500ml 850円

各種ソフトドリンク 350ml 350円

※一部、容量の異なる商品がございます。

Souvenir お土産



Masa  
Pâtisserie

ご好評いただいております、「パティスリー  
MASA(マサ)」。

人気のバウムクーヘンをはじめ、お土産に  
喜ばれるお菓子のセットをご用意して  
おります。



フィナンシェと  
菓子詰合せ 3,700円

フィナンシェ・ドーナツなどお菓子の詰合せ



バウムクーヘンと  
菓子詰合せ 2,800円

絶品! しっとりバウムクーヘンとお菓子の詰合せ



菓子詰合せ 1,800円

Masaセレクションのお菓子の詰合せ

※写真はイメージです。

Beer 樽生ビール

◎ 一番搾り  
(7ℓ/5~8人) 13,300円

◎ スーパードライ  
(10ℓ/7~12人) 17,700円

◎ プレミアムモルツ  
(10ℓ/7~12人) 19,900円



※写真はイメージです。

\*1人あたり2~3杯が目安です。

\*数に限りがございますので、お早めにお申込み下さい。

Cake ケーキ

お集まりに華を添える  
ケーキのご用命も承ります。  
ご予算・お好みにあわせて  
コーディネートさせて  
いただきます。

ラウンドケーキ  
5号サイズ 4,600円  
6号サイズ 6,000円  
7号サイズ 8,400円



誕生日や記念日などに、お好きなメッセージをお入れ致します。  
※8号サイズ以上のケーキについては、ご相談下さい。