

Vista Room

FOOD
&
DRINK
MENU

~2020~

KYOCERA DOME OSAKA



昭和21年創業以来、守り続けた伝統の味。中でも自慢は、北海道産の天然昆布と九州産のさば節とるめ節からじっくり時間をかけてつくった「こだわりのだし」は、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られており、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。

道頓堀
今井
DOUTONBORI IMAI



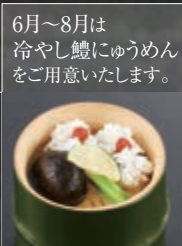
『道頓堀 今井』のお料理のお申込みは、ご利用日の
3日前の午後3時まで、**4個以上**より承ります。



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」 6,000円

上の段／板わさ、カラスミ、鰯幽庵焼き、酢蓮根、イカ黄身焼き、車海老旨煮、だし巻玉子、柚子味噌入り麩饅頭、穴子八幡巻、鴨ロース煮、胡瓜の酢味噌和え、子持ち鮎甘露煮
下の段／ひろうす、南瓜、鯉旨煮、茄子オランダ煮、三度豆、桜麩、木の芽、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、帆立貝天ぷら、さつまいも天ぷら、青唐天ぷら
御飯がわり／鯛笹巻寿司(2貫)・かり・うどん(季節により変わります)
デザート／わらび餅



6月～8月は
冷やし鰻にゅうめん
をご用意いたします。

お土産もお付けできます



「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」 7,500円**



旬の味を涼しげな籠膳に盛り付けました。
今井自慢の「きつねうどん」とあわせてご賞味下さい。

かご会席「四季」〈春(3月～5月)〉 5,000円

向付／鯛昆布メ・車海老・あしらい一式
小鉢／桜花豆腐
八寸／出し巻・桜餅麩・鴨ロース煮・わかさぎ甘露煮
焼物／鰯幽庵焼き・酢蓮根・穴子八幡巻・花びら百合根
炊き合せ／独活白煮・冬子椎茸旨煮・さつま芋煮・鶏丸煮・菜の花・桜麩・木の芽
揚げ物／キスあられ揚げ・三色花見団子・さつま芋天ぷら・青唐天ぷら
御飯／白御飯・奈良漬
麺物／きつねうどん
デザート／わらび餅



かご会席「四季」〈夏(6月～8月)〉

向付／鯛昆布メ・車海老・あしらい一式
小鉢／枝豆腐
八寸／出し巻・笹巻き麩・鴨ロース煮・穴子八幡巻
焼物／鰯幽庵焼き・酢茗荷・枝豆・山桃蜜漬
炊き合せ／高野豆腐・牛蒡・蒲鉾・絹さや・楓麩・冬子椎茸旨煮・ふり柚子
揚げ物／キスあられ揚げ・小海老天ぷら・ヤングコーン天ぷら・青唐天ぷら
御飯／白御飯・奈良漬
麺物／冷やしきつねうどん
デザート／わらび餅

冷やし
きつねうどんを
ご用意いたします。



お土産もお付けできます



「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**



《道頓堀 今井》の味をお気軽にお楽しみいただける会席弁当です。

会席弁当「柳」 3,500円

先付／胡桃豆腐・出汁・山葵・木の芽
向付／鯛昆布メ・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／鰯幽庵焼き・酢蓮根・帆立バター焼き・酢茗荷
炊き合せ／高野豆腐・菜の花・椎茸・湯葉・南瓜・桜麩・木の芽
御飯／季節ご飯・麩饅頭・奈良漬
季節ご飯(予定)
3月～5月／豆御飯 6月／生姜御飯 7月／枝豆御飯
8月／とうもろこし御飯 9月～／栗御飯



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 **前日の午後3時**まで承ります。



名物和風ローストビーフをはじめ、和の逸品を盛合せたコースメニューです。
お酒と共に召し上がり頂きやすい内容でご接待に最適です。

和風パーティーコース《4人前》18,500円

- 大 皿／自家製和風ローストビーフ・長芋と蓮根の揚げ物・八幡菊・青唐焼浸し
松花堂／鰯西京焼・福佐焼・酢取茗荷・野沢菜刻み・南瓜と六方小芋の揚げ物・合鴨ロース燻製・九十蜜煮・茄子オランダ煮
若鶏和風出汁唐揚げとあしらい・半助大根・白髪葱・絹さや・海老艶煮・椎茸含煮・烏賊雲丹焼き
小 鉢／自家製胡麻豆腐・海老とミニトマトの甘酢サラダ
小 鉢／フルーツ3種盛り合わせ



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 **前日の午後3時**まで承ります。



色彩豊かでボリュームある内容のコースメニューです。お酒に合うオードブルからデザートまで充実のラインナップです。
ワンランク上のご接待にお勧めです。特別なひとときをお楽しみください。

洋風パーティーコース《4人前》18,500円

- オードブル/パテドカンパニュ・赤魚と彩り野菜のエスカベッシュ・ボルチーニと野菜のキッシュとオリーブのピンチョス・
アプリコットチーズと合鴨スモークのピンチョス・アボカドとモッツアレラチーズのカプレーゼ・海老とサフランのテリーヌ
サ ラ ダ/厚切りベーコンとロメインレタスのシーザースサラダ
シーフードパエリア/サフランライス・ムール貝・イカ・海老・彩り野菜
真鯛のカルパッチョ/真鯛・香草ドレッシング
国産牛のサーロインステーキ/国産大沼牛サーロイン・グラタン・フィノア・グリン野菜・ジャポネソース
デザート/ざらめ醤油ロール・クラシックオペラ・チーズケーキ



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 **前日の午後3時**まで承ります。



厳選された新鮮な海の幸を盛り込んだ至極の逸品。

にぎり寿司「極」 《5人前》 22,000円

本マグロ中トロ	雲丹軍艦	玉子焼き
車海老	活け鯛	ふんわり煮穴子
蒸し鮑	焼目帆立	生姜甘酢漬け



にぎり寿司「上」 《5人前》 16,000円

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



大阪寿司とにぎり寿司 《5人前》 12,800円

本マグロ中トロ	穴子押し寿司有馬山椒
烏賊にぎり寿司煎り昆布のせ	海老押し寿司
サーモン	鯛昆布メ笹巻寿司
鯖の棒寿司	生姜甘酢漬け



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 **前日の午後3時**まで承ります。

Hors d'oeuvre

オードブル

料亭の職人が作る本格和風オードブル。
彩り豊かに盛り付けました。

和風オードブル《4人前》 8,000円

海老艶煮・高野豆腐含煮・椎茸旨煮・大根含煮・
絹さや・季節の麩・福佐焼・鰯西京焼・茗荷・南瓜唐揚・
長芋唐揚・烏賊雲丹焼松葉串・牛肉時雨煮・
薩摩芋と蓮根の天ぷら・牛蒡のフリット・紅生姜かき揚げ・
青唐素揚げ・ほうれん草としめじのお浸し



ワインやシャンパンを
より美味しくする品を取り揃えました。

洋風オードブル《4人前》 8,000円

・オマール海老とクリームチーズの
パイケースキャビア添え
・フォアグラムース&
カマンベールチーズのカナッペ
・サーモンチーズロール&
イベリコ豚のショールソンバイ
・3種のハム



Sandwich

サンドイッチ



サンドイッチ盛合せ《3~4人前》 2,800円

・ビーフパストラミサンド
・スモークサーモンとクリームチーズのフォカッチャバジル風味
・ミニフィッシュバーガー
・焼き豚とパクチーのバインミー風サンド

Fruit

フルーツ



季節のフルーツ盛合せ《3~4人前》 5,000円

季節のフルーツを食べやすくカットしてご用意いたします。
どなたにも喜ばれる一品です。



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 前日の午後3時まで承ります。

Bento 弁当



但馬牛ローストビーフ重
《1人前》3,200円
銘柄牛但馬牛のもも肉を使い、
柔らかくジューシーに仕上げました。

但馬銘牛
使用



和弁当
《1人前》2,500円
天麩羅、焼物、煮物などバランス良く盛り付けた和風幕の内。



洋弁当
《1人前》2,500円
ローストビーフや海老フライなど彩り良く盛り付けた洋風幕の内。

季節限定メニュー



懷石小箱《春(3月~5月)》
《1人前》2,600円
手毬寿司をはじめ、鰯西京焼、
春の食材を使った彩り豊かなお弁当です。



懷石小箱《夏(6月~8月)》
《1人前》2,600円
かやく飯、紅生姜天ぷら、半助大根、ハリハリこうこ等
大阪満載の夏弁当です。



懷石小箱《秋(9月・10月)》
《1人前》2,600円
赤飯や多幸柔らか煮、袱紗玉子焼など
みのり多き秋に目出度いお弁当です。



予約メニューのお申込みは、
ご利用日 前日の午後3時まで承ります。

Toku Toku Set

当日メニューをセットでご予約いただくと、
お得な価格でご利用いただけます。



チーズに生ハム、
お酒にピッタリ。



チーズ盛り合せ



生ハム&フルーツ



鶏の唐揚げ&チリポテト



お腹も満足、
充実のラインナップ。



オードブルタルト3種盛り



ソーセージの盛り合せ



牛カルビ炒飯



人気のメニューを
おトクなセットに。



シーフードサラダ



焼き鳥4種盛り合せ



ぼっかけ焼きそば



Hors d'oeuvre オードブル



オードブルタルト3種盛り
(2~3人前) 2,500円



ローストビーフ
香味野菜添え バルサミコソース
(3~4人前) 3,000円



生ハム&フルーツ
(3~4人前) 2,500円



チーズ盛り合せ
(3~4人前) 2,500円



シーフードサラダ
(3~4人前) 2,400円



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。

A la carte ア・ラ・カルト



焼き鳥4種盛り合せ
(4人前) 3,000円



揚げ物盛り合せ
(4人前) 3,000円



厚切りロースハムステーキ
(3人前) 2,500円



ミックスピザ
(3~5人前) 2,400円



黒毛和牛のサイコロステーキ
和風ワサビソース
(3~4人前) 4,000円



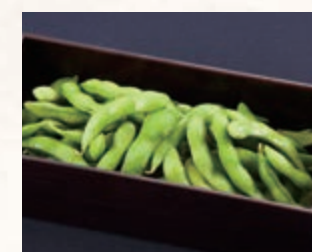
練物天ぷら盛り合せ
(3~4人前) 2,400円



ソーセージの盛り合せ
(3~4人前) 2,200円



鶏の唐揚げ&チリポテト
(3~4人前) 2,200円



枝豆
(2~3人前) 1,000円

Meal お食事

ビーフ
ジャワカレー
(3人前) 3,000円



牛カルビ炒飯
(2~3人前) 2,500円

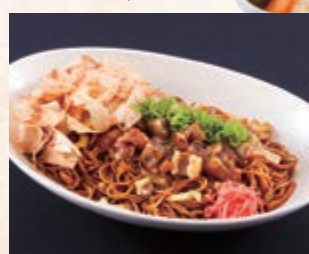
Dessert デザート

フルーツポンチ
(3~4人前) 1,800円



Snack おつまみ

おつまみセットA
(3~4人前) 1,400円



ぼっかけ焼きそば
(3~4人前) 2,200円



肉巻きおにぎり
(2人前) 1,500円



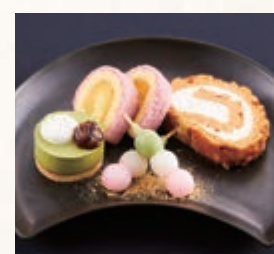
ご飯セット
(1人前) 600円



キッズプレート
(1人前) 1,300円



洋風デザート
(1人前) 1,200円



和風デザート
(1人前) 1,200円



おつまみセットB
(2~3人前) 800円



チョコレート
(2~3人前) 700円



こちらのお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

ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008 (※ヴィンテージが変わる場合がございます)
(フランス 辛口) 750ml 32,000円

ドン ペリニオンの特徴である新鮮さと熟成感の二面性をあわせ持ち、
みずみずしさと安定感が際立ちます。

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル
(フランス 辛口) 750ml 15,000円

世界中で愛されているシャンパン。そのバランスの良いエレガントな味わいは、
前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

赤ワイン

ルイ・ラトゥール ヴォーヌ・ロマネ
(フランス フルボディ) 750ml 25,000円

みずみずしい芳香となめらかな飲み口が特徴的な赤ワインです。

ドメス・アデリー メルクュレ アン・ピエール・ミレ
(フランス フルボディ) 750ml 15,000円

野イチゴやプラムを思わせる香り。ふくよかでピロードのような舌ざわり。
調和のとれた長い余韻が楽しめます。

ル オー メドック ドラグランジュ
(フランス ミディアムボディ) 750ml 10,000円

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

ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ カベルネ・ソーヴィニオン
(アメリカ ミディアムボディ) 750ml 4,500円

白ワイン

ルイ・ラトゥール シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン
(フランス 辛口) 750ml 25,000円

アズを思わせるような少しスモーキーな香りが爽やかな酸味と良く調和しています。

アルベール・ビショー プイイ・フュイッセ
(フランス 辛口) 750ml 15,000円

白い果実やスパイスの香りが特徴。
ミネラル感とフレッシュな酸味を持つまろやかな味わいのワインです。

ウイリアム フェーブル シャブリ
(フランス 辛口) 750ml 10,000円

ゾーニン ソアヴェ・クラシコ
(イタリア 辛口) 750ml 6,500円

ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ シャルドネ
(アメリカ 辛口) 750ml 4,500円

ウイスキー

バランタイン 17年 700ml 16,000円

竹鶴ビュアモルト 700ml 13,000円

ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 700ml 8,200円

サントリーウイスキー 角瓶 ハイボールセット(ソーダ2本付) 700ml 5,800円



焼酎

【芋】森伊蔵 (鹿児島) 25度 720ml 28,000円
鹿児島県産の有機栽培サツマイモを原料とし、明治創業以来の伝統的な甕ツボ仕込み
という、頑なに少量生産のスタンスを守り続けるプレミアム焼酎の代表格です。

魔王 (鹿児島) 25度 720ml 13,000円
熟成ならではの飲み飽きない穏やかな風味、華やかに香りたち、豊かな余韻を残す酒、
まさに名門の粋。今宵も受け継がれるロマンの一滴です。

本格芋焼酎 黒丸 (鹿児島) 25度 720ml 4,600円

本格芋焼酎 さつま司 (鹿児島) 25度 720ml 4,200円

木挽BLUE (宮崎) 25度 720ml 4,200円

【麦】百年の孤独 (宮崎) 40度 720ml 13,000円

兼八 (大分) 25度 720ml 8,000円

八代不知火蔵 白水 (熊本) 25度 720ml 4,200円

※ミネラルウォーターは別売です。



日本酒・酎ハイ

獺祭 純米大吟醸45 (山口) 720ml 8,500円

「美味しくなければ意味がない」獺祭のスタンダード。
山田錦を45%まで磨き、米由来の繊細な甘みと華やかな香りを楽しめます。

日本酒(燗酒・冷酒・常温) 300ml 1,300円

こだわり酒場のレモンサワーセット(ソーダ2本付) 500ml 4,500円

酎ハイ(レモン/グレープフルーツ) 350ml 460円

梅酒

かみはやさんの梅酒(紅) 720ml 3,400円

かみはやさんの梅酒(白) 720ml 3,400円



その他

ソーダ/タンサン 490~500ml 400円

ミネラルウォーター 500~600ml 360円

ノンアルコールビール 350ml 460円

事前
ご予約制

樽生ビールのお申込みは、
ご利用日の**前日の午後3時**まで承ります。

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

ルーム冷蔵庫

瓶ビール(ザ・プレミアム・モルツ) 500ml 980円

瓶ビール(アサヒ・麒麟) 500ml 960円

各種ソフトドリンク 275~350ml 360円

※一部、容量の異なる商品がございます。

Beer 樽生ビール

◎キリン 一番搾り
(7ℓ/5~8人) 13,500円

◎アサヒ スーパードライ
(10ℓ/7~12人) 18,500円

◎サントリー ザ・プレミアム・モルツ
(10ℓ/7~12人) 20,500円

*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。



※写真はイメージです。



『道頓堀 今井』のお土産のお申込みは、ご利用日の
3日前の午後3時まで4個以上より承ります。

道頓堀
今井

DOUTONBORI IMAI

《道頓堀 今井》の味を
ご家庭でお楽しみいただけます。

乾麺うどん5人前と
オリジナルストレートの”ざるだし”に
自家製 ちりめん山椒を入れた
お土産セットです。

今井のお土産セット 3,500円
乾麺5人前、出汁、自家製ちりめん山椒付き

本記州 心づくし梅づくし
株式会社 岡畑農園
手渡し 紀州・上芳養極上本紀州梅のお店

岡畑農園の
半オフィシャル
ゆるキャラ
「梅岡さん」



幻の梅
(1kg) 5,400円

Bs 幻の梅
(80g×6個) 3,240円

Bs 幻の梅
(80g×4個) 2,160円

岡畑農園はオリックス・バファローズのオフィシャル梅スポンサーです。



「幻」という名に
ふさわしく
フルーティで
甘みたっぷりの
食べやすい梅干し
原料には自社農園で
大切に育てた紀州産の
枝成り完熟梅を使用しています。
お口の中でとろける柔らかい
果肉からはハチミツの
甘味がたつぷり。
5%にまで塩分を抑えているのに
梅の旨味はしっかり。
お茶請け・おやつとしても
喜ばれています。



お土産のお申込みは、
ご利用日の **3日前の午後3時**まで承ります。

Shin

FACTORY

ファクトリーシン

洋菓子の街「神戸」に創業以来、ひとつひとつに
心を込めたお菓子を通じて感動をお届けしています。



エクセレント(18ヶ入) 2,160円
スフレフロマージュ、スフレショコラ 各3、マドレーヌ、フィ
ンシェ、スフレキャラメル、ガレット(チョコ)、サブレ(メープ
ル)、サブレ(アールグレイ) 各2



エクセレント(27ヶ入) 3,240円
スフレフロマージュ 4、マドレーヌ、フィナンシェ、スフレショ
コラ、スフレキャラメル、ガレット(バニラ)、ガレット(チョコ)、
サブレ(メープル) 各3、サブレ(アールグレイ) 2



モダン(13ヶ入) 1,620円
スフレフロマージュ、スフレショコラ、スフレキャラメル 各2、
マドレーヌ、フィナンシェ、ガレット(バニラ)、ガレット(チョコ)、
サブレ(ココナッツ)、サブレ(アールグレイ)、千年樹
バームミニ 各1

※商品のラインナップ、内容及び仕様は予告なく変更することがございますので、あらかじめご了承ください。

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。

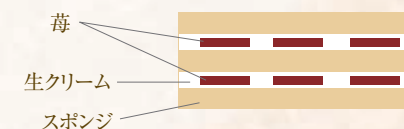


ケーキのお申込みは、
ご利用日の **3日前の午後3時**まで承ります。

きめの細かいしっとりとしたスポンジに、北海道産ク
リームといちごをサンド。生クリームと相性抜群の色と
りどりのフルーツをあふれんばかりに盛り付けました。

ラウンドケーキ
5号サイズ(15cm) 4,700円
6号サイズ(18cm) 6,300円
7号サイズ(21cm) 8,700円

チョコレートプレート・ローソク付
誕生日や記念日などに、好きなメッセージをお入れいたします。
※お持ち帰りのご用意はございませんので、ご注意ください(お帰りまでにお召し上がり下さい)。



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、以下の期日にて承ります。

道頓堀 今井 ファクトリーシシ、ケーキ	ご利用日の3日前 午後3時まで
その他 ご予約メニュー	ご利用日の1日前 午後3時まで

* 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