

道頓堀
今井

DOUTONBORI IMAI

昭和21年創業以来、守り続けた伝統の味。

中でも北海道産の天然真昆布と九州産のさば節とう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。

「今井のお出し」を使用した味を、ビスタルームにて是非ご賞味下さい。

事前ご予約制

「道頓堀 今井」のお料理のお申込みは、ご利用日**3日前の午後2時まで4個以上**より承ります。



厳選された食材による
本格懐石御膳
優雅なひと時を演出

懐石御膳「雅」9,500円

4個以上
より
承ります

上の段 / 出し巻き玉子・牛肉しぐれ煮・鮭塩焼き
蒲鉾わさび漬け・合鴨ロース燻製・
切り干し大根旨煮・帆立貝山椒煮・笹巻き麩頭
牛肉八幡巻き・酢蓮根・わかさぎ甘露煮・笹巻き寿司・甘酢生姜
下の段 / くるみ豆腐蒸しウニのせ・季節の和え物
炊き合せ：南瓜・生姜ちぎり天・茄子・車海老・高野豆腐・三度豆・桜麩
お造り / 鯛昆布メ・サーモン昆布メ・帆立貝昆布メ
天ぷら / 小海老天ぷら・青唐辛子天ぷら
強肴 / 自家製焼き豚
御飯 / 季節ご飯・奈良漬
(季節ご飯：3-4月<豆ご飯>・5-6月<新生姜ご飯>・7月<とうもろこしご飯>
8月<枝豆ご飯>・9-10月<栗ご飯>
笹巻き寿司：鯛・海老・穴子など



＜道頓堀今井＞の色とりどりのお料理を
詰め合わせた逸品

会席弁当「華」7,500円

4個以上
より
承ります

先付 / 桜花豆腐・佃煮昆布
お造り / 鯛昆布メ・帆立昆布メ・車海老・わさび・
穂紫蘇・いり酒・大葉
揚げ物 / キス天ぷら・青唐天ぷら・さつま芋天ぷら・蓮根天ぷら
八寸 / 出し巻玉子・穴子と胡瓜土佐酢和え・合鴨ロース煮・板わさ・
穴子八幡巻き・鮭塩焼き・酢茗荷・稚鮎甘露煮・
さつま芋蜜煮・烏賊黄身焼き
焼き合せ / ひろうす・絹さや・椎茸・生姜天・南瓜・
桜麩・人参・木の芽
ご飯 / ちらし寿司(穴子・酢蓮根・絹さや・錦糸玉子・焼きのり・寿司海老)
デザート / わらび餅



季節のご飯
3月～5月



6月～8月



9月・10月



＜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

会席弁当「柳」

4,500円

4個以上
より
承ります

先付 / くるみ豆腐
向付 / 鯛昆布メ・車海老
八寸 / 出し巻玉子・胡瓜酢味噌和え・合鴨ロース燻製・板わさ
焼物 / 鱈幽庵焼き・酢蓮根・帆立バター焼き・酢茗荷
焼き合せ / 高野豆腐・菜の花・椎茸・湯葉・南瓜・桜麩・木の芽
御飯 / 季節のご飯・麩饅頭・奈良漬
(季節ご飯：3～5月<枝豆ご飯> 6～8月<とうもろこしご飯> 9・10月<栗ご飯>)

ご家庭で
「道頓堀 今井」の味が
お楽しみいただける
お土産をご用意しております。

※詳しくはお土産ページをご覧ください。



温製料理

Hot dishes



黒毛和牛のステーキ
醤油おろしソース
《4人前》 9,800円

口の中でとろける黒毛和牛
付け合わせにオクラやナス
ソースには醤油おろしで
和風仕立ての逸品



やんばるあぐー豚の
ピッツァイオーラ
《4人前》 6,800円

トマトのやさしい酸味が
「やんばるあぐー」の甘みと
柔らかさを引き立てるピッツァイオーラ
素材の味わいをじっくり楽しめる一皿



阿波尾鶏
3種のロースト
《4人前》 6,800円

高たんぱく、低脂肪で旨みが多い阿波尾鶏
《レモンペッパー、タンドリー、ねぎ塩》
3種の異なった味付けでロースト



3種魚介の白ワイン蒸し
《4人前》 6,800円

赤魚、貝柱、ハマグリ
魚介の旨味が凝縮された一皿



グリルチキン～ディアブル風～
《4人前》 5,800円

香ばしくグリルしたチキンに、特製マスタードマヨネーズを纏わせて
ピリ辛で香ばしい「ディアブル風」ソース仕立てのグリルチキン

温製料理・前菜
Hot dishes/Appetizers



黒毛和牛の旨みを
包み込んで揚げたカツレットと
あっさりサラダにドレッシングを添えて
黒毛和牛カツレット 《3~4人前》 **7,800円**
デミグラスバターソース



柔らかい仔牛のタンを
サクッとしたカツに仕上げ
コク深いハッシュドビーフソースで味わう
贅沢な味わい
仔牛タンのカツ
〜ハッシュドビーフソース〜
《4人前》 **6,800円**



和の彩りを上品にまとめたオードブル
お酒とも合わせやすい落ち着いた仕立て
和風オードブル 《4人前》 **12,000円**

鱈西京焼き/バイ貝旨煮/袱紗焼き玉子/牛時雨煮/丸十蜜煮/ブロッコリー
茗荷/海老艶煮/蛸/南瓜麩/法蓮草お浸し/しめじ/半助大根/八幡菖蒲
季節麩/銀杏/合鴨ロース/蓮根唐揚/南京唐揚



シェフが厳選した食材をラインナップ
乾杯のひとときを華やかに彩る一皿
洋風オードブル 《4人前》 **12,000円**

ローストビーフ / ローストポーク / 生ハムメロン
エビと野菜のテリーヌ / タコとホタテのコンソメジュレ



中華の食材を華やかに盛り付け
シャンパンや白ワインと共に
中華前菜7種盛合せ 《4人前》 **12,000円**

蒸し鶏 / 海老煮 / 胡瓜甘酢 / 中華クラゲ / 鶏野菜巻き / 焼き豚 / 鮑オイスター煮



“極”を超える味わい〜至粹、華やかに盛り込まれた味わいの数々にぎり寿司「至粹」

《5人前》 **35,000円**

- | | | |
|-------|-------|--------|
| いくら軍艦 | 本鮪中トロ | 有頭車海老 |
| 蒸鮑 | 鯛昆布メ | 煮穴子1本巻 |
| 帆立炙り | 玉子焼き | |



こぼれイクラやウニなど贅沢なラインナップ

にぎり寿司「特選寿司」

《1人前》 **7,500円**

- | | | |
|--------|-------|--------|
| こぼれイクラ | 本鮪中トロ | 環八 |
| 車海老 | 蒸鮑 | 煮穴子1本巻 |
| ズワイガニ | ウニ軍艦 | 帆立炙り |



厳選された新鮮な海の幸を盛り込んだ至福の逸品にぎり寿司「極」

《5人前》 **25,000円**

- | | | | |
|--------|-----|----|-------|
| 剣先烏賊軍艦 | いくら | のせ | 鯛 |
| 赤貝 | | | 車海老 |
| 蒸鮑 | | | 本鮪中トロ |
| 煮穴子 | | | 玉子焼き |



にぎり寿司「上」《5人前》 **18,500円**

- | | | | |
|------|-------|-----|------|
| 鯛昆布メ | 大海老 | 煮穴子 | 剣先烏賊 |
| サーモン | いくら軍艦 | 中トロ | 焼き帆立 |
| | | | 玉子焼き |

Shushi × whiskey

おすすめウイスキー

ウイスキーの豊かな風味はお寿司ともよく合います



サントリー シングルモルト
ウイスキー 山崎12年
700ml 48,000円



竹鶴ピュアマルト
700ml 21,000円



キリン シングルモルト
ジャパニーズウイスキー
富士 700ml 17,600円



オリックス・バッファローズ
オフィシャルウイスキー
バッファロー・トレース
700ml 10,000円

事前ご予約制

予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。

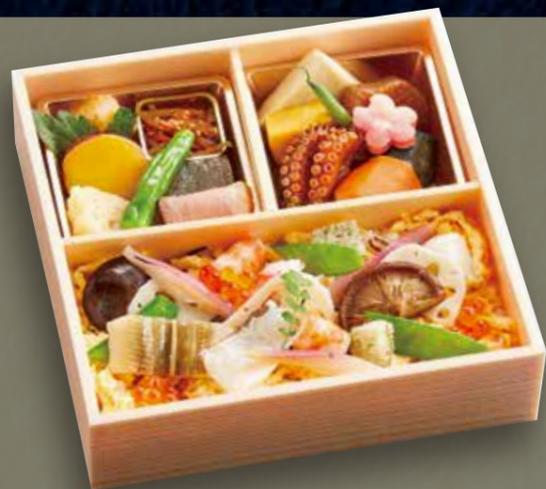
弁当
Bento



彩り豊かにリニューアル
多彩なメインと前菜をより贅沢に堪能できるラインナップ

洋風会席弁当 6,000円

うなぎのフリット/野菜のゼリー寄せ&カプレーゼ/キッシュ&合鴨コース
スモークサーモントラウト/鶏のテリーヌ/真鯛・貝柱・エビのポワレ
バジルチキンピラフ/黒毛和牛ステーキ/ローストポーク



なにわ宝ちらし弁当 4,000円

合鴨コース / 蓮根はさみ揚げ / 蒟蒻煮 / 牛しぐれ煮 / さつまいも煮 / 炊き合せ(蛸旨煮、高野豆腐、大根、茄子、南瓜、人参) / ちらし寿司(海老、かに身、いくら、鯛、子持ち昆布、煮穴子、帆立貝柱、椎茸旨煮など)

和弁当 3,000円

和の献立を一品ずつ
丁寧に盛り付け



洋弁当 3,000円

ローストビーフやフライなどを
彩り豊かに盛り付け



旬の味覚を贅沢に盛り込んだ季節の前菜やお造り、焼き物などこだわりの品々を折詰に

和風会席弁当 6,000円

先付/鮑福良煮・袱紗焼き玉子・むかご真丈
お造り/鮪・帆立・サーモン・かんぱち
炊き合せ/海老艶煮・舞茸・椎茸
強肴/ローストビーフ・あしらい一式
酢の物/鮭南蛮・竜皮巻
ごはん/かやくごはん 香物/ハリハリこうご
デザート/3種のフルーツ・散らしゼリー

大好評メニュー!!



4個以上
より
承ります

《叙々苑》焼肉弁当【上塩タンと肩ロース】 5,500円

厳選された和牛のタンと
脂身が少ない肩ロースを使用した焼肉弁当

《叙々苑》焼肉弁当のお申し込みは、
ご利用日**3日前**の**午後2時**まで承ります。

※メニューに使用している米はすべて国内産です。※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。

冷製料理

Cold dishes



3種の具材を詰め込んだファルシ仕立て
トマトを切り崩しながら、中の具材と一緒に
お召し上がりください

3種のトマトファルシ (3~4人前) **4,000円**

豚しゃぶ/カニ風味サラダ/合鴨ロース&ビーンズ



ジューシーなチキン南蛮に
サーモントラウト&カニ風味サラダ
2つの美味しさが一度に味わえる、大満足の盛合せ
2種のサンドイッチ盛合せ (3~4人前) **4,800円**

チキン南蛮 / サーモントラウト&カニ風味サラダ



海鮮と野菜を贅沢に盛り込んだサラダ
2つのソースで異なる味わいをお楽しみいただけます
海鮮と野菜のゴロゴロサラダ (3~4人前) **3,600円**

《エビマヨソース》《カルパッチョソース》
あさり/いか/えび/ズッキーニ/さつまいも/れんこん/ヤングコーン



素材の旨みを引き出した燻製5種
全体を彩り豊かに盛り付けました
燻製5種盛合せ (3人前) **4,500円**

サーモントラウト / 鯖 / 合鴨 / チーズ / ベーコン



生ハム&チーズ盛合せ (3~4人前) **5,500円**

ハモンセラーノ / ミモレット / カマンベール / スモークチーズ / モッツァレラトマト

予約メニュー2026

フルーツ・デザート
キッズ・トクトクセット

Fruit/Dessert/Kids/Tokutoku Set

事前ご予約制

予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。



フルーツ
生クリーム
スポンジケーキ
みかん
カスタードクリーム
チョコケーキ

色とりどりのフルーツを使用したスコップケーキ♪
お好みの量をすくってお召し上がりください
フルーツスコップケーキ《5~8人前》**7,000円**



季節のフルーツ盛合せ《3~4人前》**7,000円**



チーズインハンバーグや海老フライ、
野球ボール仕立てのオムライスに
ソーセージなど楽しみが詰まった
お子様ランチ

キッズボックス(ドーム型)

《1人前》**2,200円**

TOKU TOKU SET

ボリューム満点の当日メニューを、お得にご注文いただける予約限定セットです

トクトク **A** Set 合計11,500円→
《3~4人前》 **10,500円** **1,000円**
お得!!



ローストポーク&モッツアレラチーズ
~サルサソース~



鶏手羽の黒胡椒揚げ



焼き鳥4種盛合せ



枝豆

トクトク **B** Set 合計11,700円→
《3~4人前》 **10,500円** **1,200円**
お得!!



ソーセージとロースハムのグリル



鶏の唐揚げ&チリポテトフライ



ミックスピザ



ほっかけ焼きそば