

道頓堀
今井

DOUTONBORI IMAI

昭和21年創業以来、守り続けた伝統の味。中でも自慢の北海道産の天然昆布と九州産のさば節とつ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、麵のつゆだけでなく、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。

— 今井のお出し —

事前
ご予約制

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

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致します。

懐石御膳「雅」 8,800円

先付／くるみ豆腐・蒸し雲丹・タレ・山葵・造り湯葉
お造り／鯛昆布メ・ホタテ昆布メ・サーモン昆布メ
揚げ物／小海老天・青唐
八寸／出し巻・板わさ・鴨ロース燻製・わかさぎ甘露煮・和牛しぐれ煮・胡瓜ぬた和え・鱈幽庵焼き・酢蓮根・山桃・ホタテ山椒煮・和え物・珍味4種類
焼き合せ／高野豆腐・人参・冬菇椎茸・南瓜・三度豆・海老
強肴／焼豚
ごはん／ちらし寿司

4個以上より
承ります。

＜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」 3,800円

先付／くるみ豆腐
向付／鯛昆布メ・車海老
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

4個以上より
承ります。

＜道頓堀今井＞の色とりどりのお料理を詰め合わせた逸品です。

会席弁当「華」 6,800円

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・山葵・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・穴子と胡瓜土佐酢和え・鴨ロース煮・板わさ・穴子八幡巻き・鮭塩焼き・酢取り茗荷・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
ごはん／ちらし寿司（穴子・酢蓮根・絹さや・錦糸卵・焼きのり・寿司海老）
デザート／わらび餅

お土産

ご家庭で「道頓堀 今井」の味がお楽しみいただけるお土産も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。

VISTA ROOM

2023

予約
メニュー

弁当

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。

事前
ご予約制

Bento

弁当

日本三大和牛(松坂牛・近江牛・神戸牛)を贅沢に食べ比べ!
見た目もインパクトのある豪華なお弁当です。

近畿牛食べ比べ弁当 7,500円

- ◎神戸牛ステーキ重 ◎松阪牛グリル ◎近江牛握り寿司
- ◎マグロとアボカドのマリネ ◎ヤリイカキャビア和え ◎白身魚の根菜巻
- ◎鮑の洋風柔らか煮 ◎イセエビフリット ◎甘鯛と海の幸のムース
- ◎季節のフルーツ



煌びやかにネタを散らした
大阪らしい、ちらし寿司弁当。

なにわ宝ちらし弁当 3,500円



但馬牛和風ローストビーフ重 3,500円

但馬牛のもも肉を厳選、低温で焼き上げた和風ローストビーフ。



和弁当 2,700円

和の献立を一品ずつ丁寧に盛り付けました。



洋弁当 2,700円

ローストビーフやフライなどを
彩り豊かに盛り付けました。

kaiseki-Bento

会席弁当

和風会席弁当 5,500円

- 先付/胡麻豆腐
- お造り/4種の盛合せ
- 炊き合せ/海老艶煮・鶏治部煮・茶巾・大根
- 焼八寸/鰯西京焼き・福佐玉子・烏賊黄身焼き串
- 強肴/和風ローストビーフ・あしらい一式
- 酢の物/蟹身・和布・千枚胡瓜
- ご飯/炊き込み御飯 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



洋風会席弁当 5,500円

- イセエビのテルミドール
- ウニのフラン/タコのマリネ/パプリカのキッシュ
- 貝類のブルゴーニュ風
- 国産牛ステーキ/温野菜
- マグロのカクテル
- パエリア



7月・8月限定メニュー



国産 うな重 5,500円

ふわふわの国産うなぎを使ったうな重と
料理長こだわりの小鉢のセットです。

※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。

VISTA ROOM

2023

予約
メニュー

寿司・中華

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。

事前
ご予約制

Sushi

寿司



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 本まぐろ中トロ 焼き帆立 玉子焼き



大阪寿司と
にぎり寿司
《5人前》15,000円

本まぐろ中トロ 穴子押し寿司有馬山椒 烏賊にぎり寿司昆布のせ
海老押し寿司 サーモン 鯖の棒寿司
料亭のだし巻き玉子



大阪発祥の和食料理店による厳選された逸品
にぎり寿司「特選寿司」
《1人前》6,500円

さば棒寿司 帆立炙り スワイガニ 鯛昆布メ
本まぐろ中トロ 蒸鮑 車海老 煮穴子



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寄せ 鯛 赤貝
車海老 蒸鮑 本まぐろ中トロ
煮穴子 玉子焼き

Chinese

中華

中華前菜7種盛合せ
《4人前》10,000円

◎蒸し鶏 ◎海老煮 ◎きゅうり甘酢
◎中華クラゲ ◎鶏野菜巻き
◎焼き豚 ◎鮑オイスター煮
中華の食材を華やかに盛り付け、
紹興酒と共にご賞味ください。



※詳しくは
当日ドリンクメニューを
ご覧ください。



海鮮塩焼きそば
《2~3人前》4,500円

海老・ホタテ・イカなど、ふんだんに使用した逸品。



中華風鯛のお刺身
《3~4人前》7,000円

タレをかけて、揚げワタタンやピーナッツ、野菜などと
よく混ぜ合わせてお召し上がりください。

VISTA ROOM

2023

予約メニュー

和洋オードブル・薫製
酒肴・サンドイッチ
フルーツ

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。

**事前
ご予約制**

Hors d'oeuvre

オードブル

Appetizers

酒肴



シェフがこだわった食材をバランスよくラインナップ。
シャンパンやワインでの乾杯の後に欠かせない華やかな逸品です。

洋風オードブル《4人前》10,000円

スモークサーモン/生ハムメロン/鴨スモーク/ローストビーフ/
パテドカンパーニュ/鮑とホタテのコンソメジュレ

食材を活かし出汁を利かせた優しい味わい。
全体を彩り豊かに盛り付けました。

和風オードブル《4人前》10,000円

鱈西京焼き/バイ貝旨煮/福佐焼玉子/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/占地/半助大根/八幡菊蕪/季節麩/銀杏/合鴨コース/蓮根唐揚/南京唐揚

季節の酒肴 《3人前》6,000円 《お一人様追加》プラス2,000円

筍の土佐煮/サーモンの絹田巻/ピンチョウマグロの炙り/だし巻き玉子/
レンコ鯛の酢締め/白和え/鯿と菜の花/鯛の雲丹味噌焼/帆立貝柱の香味焼/
茹で有頭海老/鶏の八幡巻き

Smoked

薫製

Sandwich

サンドイッチ

Fruits

フルーツ



サンドイッチBOX《3~4人前》4,000円

クラブハウスサンド(ベーコン・チキン・トマト・レタス)と
海老とブロッコリーのタマゴサンドイッチの2種

季節のフルーツ盛合せ《3~4人前》6,000円

アールスメロン/キウイフルーツ/イチゴ/ドラゴンフルーツ/パパイヤ など

薫製7種の盛合せ《3~4人前》3,500円

鴨/チーズ/牡蠣/サーモン/ホタテ/いぶりがっこ/スズキ

※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。

VISTA ROOM

2023

予約
メニュー

プレミアムメニュー
トクトクセット

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。

事前
ご予約制



メインディッシュにふさわしい
贅沢なステーキと
魚介のグリルのプレートです。

VISTAプレミアムプレート《1人前》7,000円

牛ロースステーキ/フォアグラ トリュフ入りマデラソース(赤ワイン風味)
鯛/手長海老/ホタテ/キャビア ヴァン・ブランソース(白ワイン風味)



豪華な3種の海鮮を、
白ワインとバターで仕上げた
コクのあるソースでお召し上がりください。

海鮮グリルプレート《3人前》9,000円

《お一人様追加》プラス3,000円

ロブスター/鮑/ムール貝 プールブランソース

ワインと相性抜群な
華やかな一皿です。

生ハムと
ワインに合う
チーズの盛合せ

《3~4人前》5,000円

生ハム/ピコス(スペイン版グリッシーニ)
3種のチーズ(カマンベール、ミモレット、
ナッツとフルーツのクリームチーズ)



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

A トクトク
Set

《3~4人前》

合計9,200円→

8,500円

700円お得!!



ミックスピザ



鶏の唐揚げ&
チリポテトフライ



ソーセージとロースハム&
ベーコンのグリル



枝豆

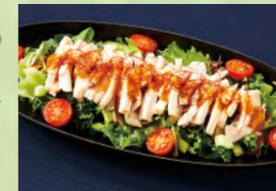
B トクトク
Set

《3~4人前》

合計9,100円→

8,500円

600円お得!!



棒棒鶏の
グリーンミックスサラダ



ヘルメット入りポテトフライ



焼き鳥盛合せ



中華点心盛合せ

※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。

VISTA ROOM

2023

開催日限定
予約メニュー

お申込みは、
ご利用日 **前日**の午後2時まで承ります。

事前
ご予約制

バッファローズ主催の公式戦
デーゲームのみご注文いただけます。
(ご予約はお子様含む6名以上より承ります)

オーダーバイキング



大人(中学生以上) 4,500円
お子様(小学生) 2,250円

◎ロースとハラミのW牛ステーキ
※人数分を初回のみ提供となります。



- ① ミックスピザ (3~4人前)
- ② 鶏の唐揚げ&チリポテトフライ (3~4人前)
- ③ 中華点心盛合せ (3人前)
- ④ 牛カルビ炒飯 (3~4人前)
- ⑤ ポテトチップス&ポップコーン (3~4人前)
- ⑥ アイスクリーム(バニラ・抹茶) (1個)



ロースとハラミの
W牛ステーキ
《写真は3人前です》



オードブル盛合せ
《写真は4人前です》



ミックスピザ
《3~4人前》



鶏の唐揚げ&チリポテトフライ
《3~4人前》



中華点心盛合せ
《3人前》



牛カルビ炒飯
《3~4人前》



ポテトチップス&ポップコーン
《3~4人前》



アイスクリーム(バニラ・抹茶)
《1個》



大人(中学生以上) 6,000円
お子様(小学生) 3,000円

◎オードブル盛合せ
◎ロースとハラミのW牛ステーキ
※人数分を初回のみ提供となります。



- ① ミックスピザ (3~4人前)
- ② 鶏の唐揚げ&チリポテトフライ (3~4人前)
- ③ 中華点心盛合せ (3人前)
- ④ 牛カルビ炒飯 (3~4人前)
- ⑤ ポテトチップス&ポップコーン (3~4人前)
- ⑥ アイスクリーム(バニラ・抹茶) (1個)



◎締めの一品 ※人数分の提供となります。
(例)とんこつラーメン、すだちそば等

※ 締め切り後のキャンセルはできません(※人数追加は可能です)。
 ※ 同室ご利用のお客様全員のご注文が必要です。
 ※ ラストオーダーは試合開始時間から90分後、または7回裏終了時のいずれか早い時間となります。
 ※ 1度のご注文は人数×1品まで、ご利用人数以上のご注文はできません。
 (例:6人利用の場合→6品の注文は○、4品の注文は○、10品の注文は×)
 ※ ①~⑥のメニューは追加注文が可能です、オードブルと牛ステーキの追加注文はできません。
 ※ 追加注文のオーダーは前の注文の配膳後に可能です。
 ※ ご注文は、喫食が可能な範囲でお願いいたします。過度な食べ残しは追加料金をいただく場合がございます。
 ※ お持ち帰りは厳禁です。

オーダーバイキング(AまたはB)利用特典 樽生を特別価格でご注文いただけます

- ◎キリン(7ℓ/5~8人) 15,000円→12,000円
- ◎アサヒ(10ℓ/7~12人) 20,000円→16,000円
- ◎サントリー(10ℓ/7~12人) 23,000円→18,400円

