

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3時まで、**4個以上**より承ります。



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「こたわりのだし」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》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」 6,000円

4個以上より
承ります。

先 付／桜花豆腐/山葵/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 飯／ちらし寿司(穴子/酢蓮根/絹さや/錦糸卵/焼きのり/寿司海老)
がり
デザート／わらび餅(別付け)



《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

4個以上より
承ります。

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／鯖幽庵焼き・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

2021 Vista Room 予約メニュー

会席弁当

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3時**まで承ります。

和風会席弁当 5,000円

先 附／胡麻豆腐と青菜
お 造り／4種の盛合せ/散らしイクラ
焚 合／海老艶煮/鶏治部煮/茶巾/大根等
焼 八寸／鯖西京焼/福佐玉子/烏賊黄身焼串等
強 肴／和風ローストビーフ/あしらいいー式
酢 物／蟹身/若布/千枚胡瓜
御 飯／炊き込み御飯
香 物／ハリハリこうこ等
デザート／3種のフルーツ/散らしゼリー



洋風会席弁当 5,000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(サザエ・アワビ・ハマグリ)のブルゴーニュ風
ラムの香草焼き マスタードソース
和牛ステーキ/温野菜/岩塩/山葵
マグロのカクテル
バエリア



季節の御膳 4,000円

旬の素材を使用した日替わりのお弁当

商品の一例

銀鰯西京焼/蟹の天婦羅/蕪荳紅葉麩煮
黒豆/栗の蜜煮/烏賊焼売/合鴨京風蒸し
白和え/蟹爪フライ/菜の花浸し

旬のちらし寿司または手巻寿司、炊き込みご飯など
季節による商品をお楽しみ頂けます。



※写真はちらし寿司の場合

2021 Vista Room 予約メニュー

寿司・オードブル・サンドイッチ・フルーツ

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3時**まで承ります。

お料理は全て個室でご提供いたします

Sushi 寿司

6人前、7人前等、
何名様でも
ご予約可能です

にぎり寿司「特選寿司」

《1人前》 6,000円

5人前から承ります

本マグロ中トロ	車海老	蒸し鮑
雲丹軍艦	活鯛の昆布メ	こぼれイクラ
煮穴子一本	環八	袱紗玉子焼
生姜甘酢漬	香物	



Hors d'oeuvre オードブル

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パンパイ
・3種のハム



個室イメージ



個室イメージ

にぎり寿司「極」《5人前》 22,000円

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



個室イメージ

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・
薩摩芋と蓮根の唐揚・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

Sandwich サンドイッチ



個室イメージ

サンドイッチ盛合せ《3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



個室イメージ

季節のフルーツ盛合せ《3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。



個室イメージ

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



個室イメージ

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	

※メニューに使用している米はすべて国内産です。※季節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。

2021 Vista Room 予約メニュー

弁当・季節限定メニュー・トクトクセット

Bento 弁当



Players Box 3,500円

京セラドーム大阪の選手サロンで提供している人気メニューを詰め合えました。和牛ロースや鶏山賊焼きなど、選手と同じお食事をビスタルームでご賞味下さい!

選手サロンで
提供の
メニュー!



但馬牛
使用
但馬牛ローストビーフ重 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。



和弁当 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 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。



観戦弁当 2,000円

お手軽にお召し上がり頂けるフルーツサンド、牛カツサンドのお弁当です。

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3時**まで承ります。

Seasonal menu 季節限定メニュー



懐石小箱《3月～5月》 2,600円

手毬寿司をはじめ、鯖西京焼、春の食材を使った彩り豊かなお弁当です。



懐石小箱《6月～8月》 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。



懐石小箱《9月・10月》 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。

Toku Toku Set

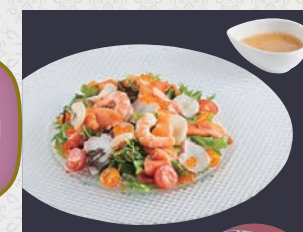
当日メニューをセットでご予約いただくと、
お得な価格でご利用いただけます。

ミニ
デザート
付き



A トクトク
Set
7,000円

600円おトク!!



シーフード
サラダ



個食イメージ



チーズ
盛合せ



個食イメージ

B トクトク
Set
6,500円

600円おトク!!



ぼっかけ
焼きそば



個食イメージ



焼き鳥4種
盛合せ



個食イメージ



ソーセージ
盛合せ



個食イメージ



ミックスピザ



個食イメージ