

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。

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。「今井のお出し」を使用した味を、ピスタルームにて是非ご賞味下さい。



<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。

4個以上
より
承ります

会席弁当「柳」4,000円

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



<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。

4個以上
より
承ります

会席弁当「華」7,000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・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・椎茸甘露煮・
さつま芋蜜煮・烏賊貫身焼き
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

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。

4個以上
より
承ります

懐石御膳「雅」9,500円

上の段 / 出し巻玉子・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・笹巻き麩饅頭
牛肉八幡巻き・酢蓮根・わかさぎ甘露煮・サラダ巻きそば寿司・甘酢生姜
下の段 / くるみ豆腐蒸し雲丹のせ・穴子と胡瓜土佐酢和え
炊き合せ：南瓜・生姜ちぎり天・牛蒡・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
お寿司 / ちらし寿司(車海老・焼き穴子・錦糸玉子・酢蓮根・絹さや)



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。

※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。

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。

VISTA ROOM

予約メニュー

～2024～

弁当

大切なご接待などにぴったりのお弁当をご用意しております。
今シーズンは和風・洋風・中華風を取り揃えておりますので、
お好みに合わせてお選びいただけます。



和風会席弁当 5,800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



洋風会席弁当 5,800円

国産牛ステーキ/温野菜/鯛の香草焼き/
イセエビのフリット/雲丹のフラン/キッシュ&合鴨ロース/
スモークサーモントラウト/鶏のテリーヌ
ローストポーク/バジルチキンピラフ



なにわ宝ちらし弁当 3,500円

煌びやかにネタを散らした、大阪らしい、ちらし寿司弁当。



和弁当 2,800円

和の献立を一品ずつ
丁寧に盛り付けました。



洋弁当 2,800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。



中華風弁当 5,800円

鮑の肝ソース/海老チリ/春巻/豚肉湯葉巻揚げ/
白身魚のカダイフ巻/中華クラゲ/胡瓜甘酢/
チンジャオロース/よだれ鶏/焼豚炒飯

※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。



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



大阪寿司とにぎり寿司
《5人前》15,000円

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 鯖棒寿司 玉子焼き



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

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

Sushi

寿司

VISTA ROOM

予約メニュー ~2024~

寿司・中華

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。

Chinese

中華



中華の食材を華やかに盛り付けました。シャンパンと共にご賞味ください。
中華前菜7種盛合せ 《4人前》 11,000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

大阪発祥の和食料理店による逸品
にぎり寿司「特選寿司」

《1人前》 6,500円

鯛の松前寿司 帆立炙り スワイガニ 鯛昆布メ
本鮪中トロ 蒸鮑 車海老 煮穴子

おすすめシャンパン

乾杯にシャンパンはいかがでしょうか。
お寿司から中華まで
様々な料理に合わせる
ことができます。



モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル
マグナム
1,500ml 35,000円



ヴーヴ・クリコ
イエローラベル
ブリュット
750ml 20,000円

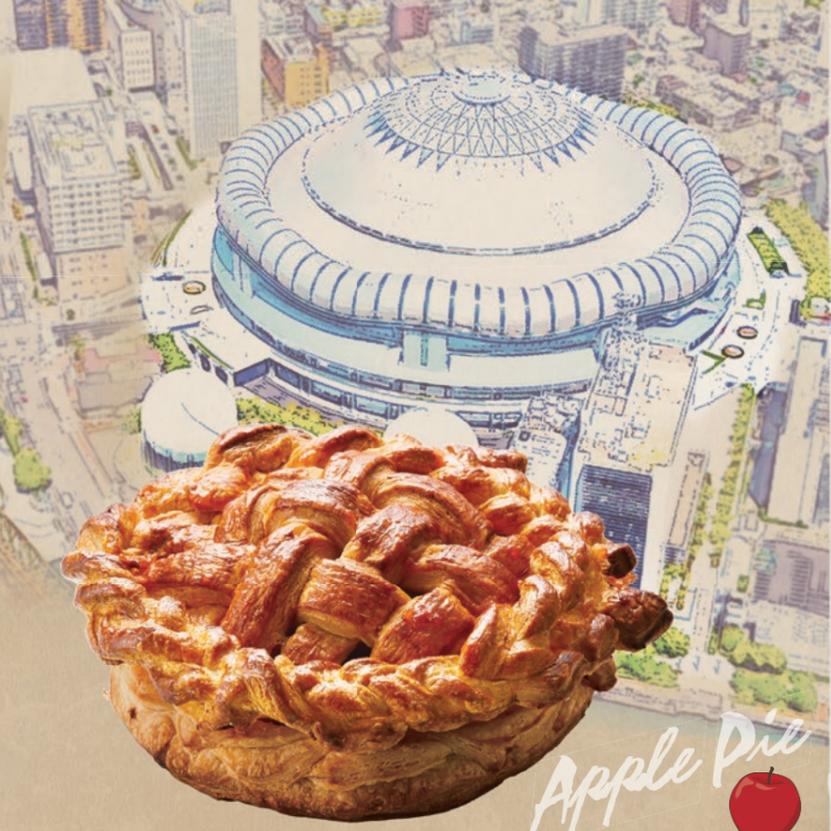
海鮮チャーハン
《3~4人前》5,500円



豚ヒレ肉の中華風
甘酢あんかけ
《3~4人前》4,500円



※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。



Apple Pie

しっとり甘く煮込んだリンゴを
たっぷりを使い、ドーム型に焼き上げました。
ホールにてご提供いたしますので、
お好きな大きさに切り分けて
お召し上がりください。



焼きたてドーム風
アップルパイ《4~6人前》4,800円



VISTA ROOM

予約メニュー ~2024~

プレミアムメニュー



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。

Premium

プレミアム

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

イセエビ/鯛/ムール貝

ブルブランソース



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

黒毛和牛ロースステーキ/フォアグラ
~トリュフ入りマデラソース(赤ワイン風味)
鯛/オマール海老/帆立/キャビア
~ヴァンブランソース(白ワイン風味)



霜降りが美しい黒毛和牛と、
噛むほどにおいしい阿波尾鶏をお楽しみください。

黒毛和牛ロース&阿波尾鶏のグリルプレート

《3人前》9,000円 《お一人様追加》プラス3,000円

黒毛和牛のカツレツ

《3~4人前》6,800円

デミグラスバターソース/野菜ドレッシング



おすすめワイン

「和牛ロースと阿波尾鶏のグリルプレート」や
「黒毛和牛のカツレツ」とご一緒にどうぞ。



ルイ・ラトゥール
ヴォーヌ・ロマネ
750ml 27,000円



ル オー メドック
ドラグランジュ
750ml 12,000円

「VISTAプレミアムプレート」や
「海鮮グリルプレート」におすすめです。



ルイ・ラトゥール
シャサーニュ・
モンラッシェ・ブラン
750ml 27,000円



ウィリアム
フェーブル シャブリ
750ml 12,000円

※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。

Hors d'oeuvre

オードブル



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》11,000円

スモークサーモントラウト/生ハムメロン/合鴨スモーク/ローストビーフ/
パテドカンパーニュ/鮑と帆立のコンソメジュレ



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》11,000円

鰯西京焼き/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/八幡菊蕪/季節麩/
銀杏/合鴨ロース/蓮根唐揚/南京唐揚



**ピンチョスオードブルと
チーズ盛合せ《3人前》6,000円**

3種のピンチョス
大根とサーモントラウトのミルフィーユ仕立て
ローストビーフとフルーツマトの生春巻
帆立の生ハム巻き
2種のクリームチーズとミモレット

VISTA ROOM

予約メニュー
~2024~

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2時**まで承ります。



Sandwich

サンドイッチ

サンドイッチBOX
《3~4人前》 **4,500円**

海老カツ玉子サンド
照り焼きチキン&チェダーチーズサンド
フルーツ

Fruits

フルーツ

季節のフルーツ盛合せ
《3~4人前》 **6,000円**



トク トク セット

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

<p>トク トク A Set 《3~4人前》</p>	<p>合計10,000円→ 9,500円 500円お得!!</p>	<p>トク トク B Set 《3~4人前》</p>
 ミックスピザ	 鶏の唐揚げ& チリポテトフライ	 生ハムとカプレーゼサラダ
 焼き鳥4種盛合せ	 枝豆	 3種のミックスポテトフライ
		 ソーセージと ロースハムのグリル
		 燻製3種盛合せ

※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。