

お正月 ビストロ2025

冷製料理

ブリの姿造り／山積み甘エビ／山積み紅ズワイ蟹

おせち料理各種

(数の子土佐漬け・鳴門金時の栗きんとん・田作りと黒豆煮
・鱈の煮つけ・いくらなます・紅白真丈)

シーフードカクテル／サラダマルシェ／コールミート

サンドイッチ など

温製料理

牛肉の赤ワイン煮込み

阿波尾鶏のロースト

ホテル特製スパイスカレー

ショートパスタ

白身魚のポワレ 茸のソテー

クラムチャウダーパイ包み焼き

ホテルロイヤルクラシック大阪特製おでん

知床サーモンのネギ味噌焼き

飲茶各種

お雑煮

お雑煮いろいろ

(白みそ) (すまし) (フカヒレ)

ライブキッチン

国産牛 鉄板焼き

オマールエビ 鉄板焼き

生ハム

スモークサーモン

にぎり寿司 (本鮪・他各種)

近江牛のすき焼き

大阪名物かすうどん

キッズ

ミックスピザ／揚げたてポテト

自家製若鶏のから揚げ／エビフライ

焼きそば／アメリカンドッグ

ユーンスープ／ピラフ

デザート

お祝いの苺ショート／ミニドーナツ

パリブレスト／ロールケーキ

紅茶のムース／ガトーショコラ

マルジョレーヌ／ファーブルトン

焼きたてみたらし団子／あったかわらび餅

チョコレートファウンテン

カットフルーツ