

RESTAURANT YURA-YURA

TABLE ORDER DINNER

テーブルオーダーディナー

懐かしの 洋食フェア

Nostalgic Western food Fair

2021.4/29.THU - 6/30.WED

17:30~21:30(L.O.21:00)

長年愛され続ける洋食メニュー
懐かしいあの味、思い出のメニューを
洗練されたホテルアレンジでご賞味ください

前菜8種盛り合わせ

シェフおすすめの前菜・スープ・サラダを
まずはお楽しみください

小学生のお子様には、別メニューをご用意いたします



テーブルオーダー

裏面メニューからご注文ください

ファーストオーダーはおひとり様3つまでで
お願いいたします

120分制	平日	土日祝
大人	¥3,850	¥4,400
小学生	¥1,650	

※GW(4/29~5/5)は特別料金となります。詳細は裏面をご覧ください
※いずれもサービス料・税金込

120分制
ラストオーダー
30分前



ホテルロイヤルクラシック大阪

〒542-0076 大阪市中央区難波4-3-3

大阪メトロなんば駅12番出口直結 Tel.06-6633-0030(代表)

レストラン ユラユラ 2F

ご予約・お問合わせ

Tel. 06-6633-0052



2021031299

MENU

(メニュー例)

前菜8種盛り合わせ ASSORTED

・日替わり

小学生の方は前菜・スープ・サラダをお子様プレート(海老フライ・からあげ・コーンスープなど)へ変更しご提供いたします

本日のスープ SOUP

・具たくさん野菜のミネストローネ

本日のサラダ SALAD

・ロイヤルクラシックオリジナル“コンビネーションサラダ”

チョイス料理(食べ放題) CHOICE

- ・太刀魚と加茂茄子のグラチネ 味噌風味
- ・カレーと季節野菜のオープン焼き 野菜スープをソースとして **L**
- ・スズキと彩野菜のプロバンス風 カルトトッチョ仕立て **L**
- ・大阪名物“串カツ”いろいろ
- ・炭焼きハンバーグステーキ ホワイトソースとデューセル入りマッシュポテト **L**
- ・仔牛のカツレツ コルトンブル たっぷりチーズとニョッキを添えて **L**
- ・丹波地鶏とフォアグラのバロティーヌ レンズ豆のサラダ添え
- ・グリルポーク 牛蒡のピューレと2種トマトのケッカーソース
- ・ロイヤルクラシック特製“オムライス”2種のソース
- ・懐かしの“スパゲッティーナポリタン” **L**
- ・若鶏と温泉卵 たっぷり野菜のグラタン
- ・季節の変わり寿司 3種盛り合わせ(淡路牛炙り・烏賊炙り・鰻)

スペシャルONEディッシュ SPECIAL

・ローストビーフ ドフィノア添え
[土日祝ディナー(4/29~5/5は除く)・GWランチ限定]



デザート DESSERT ※食後にご注文をお伺いいたします

- ・プリンアラモード 北海道ソフトクリームをのせて
- ・ティラミス of ムース仕立て
ラズベリーのジュレとチュैール
- ・バイクドチーズケーキ
キャラメルソースのアクセントで
- ・よくばりデザート全種盛り



よくばりデザート全種盛り

ドリンク DRINK

- ・ホットコーヒー
- ・アイス(コーヒー、カフェラテ、抹茶ラテ、ココア)
- ・アイスティー
- ・紅茶(スイートアップル、スイートピーチ、アールグレイ、
レストラブレンド、レモニーハーブ)

GW特別料金

2021年4月29日(木)~5月5日(水)

【ランチ】チョイス料理のうち **L**メニューが
食べ放題。彩り一口らし寿司も。

【ディナー】GW限定メニューが登場

	ランチ 11:30~14:30	ディナー 17:30~21:30
大人	¥3,800	¥5,500
小学生	¥2,000	¥2,800

※ランチもテーブルオーダー形式となります

スペシャルONEディッシュ(ディナー)



淡路牛とフォアグラの“ロッシェニ仕立て”
赤ワイン風味のエスプーマ

ワゴンサービス(ディナー)



鯉のぼりに見立てたミルフィーユ
ラズベリーとビスタチオ2種ソースの彩り

記載は2021年5月31日までのメニューです。6月1日より一部メニューが変更となります

※画像は全てイメージです ※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます

感染予防に関する
当ホテルの取り組み

・お客様への入店時の手指消毒のお願いおよび検温実施 ・アルコールによる定期的な拭き取り消毒
・従業員の手袋およびマスクの着用 ・飛沫防止スクリーンの設置 ・空気清浄機の設置 など ※詳しくはHPをご覧ください