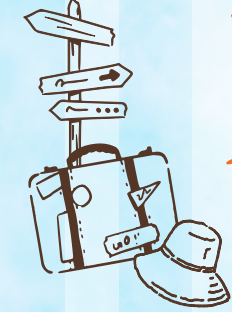


夏のプレミアムビュッフェ

～郷土のごちそうを味わう美味探訪～

Summer Premium Buffet -Explore the delicacies of local cuisine



ランチ LUNCH 90min.
ディナー DINNER 120min.
L.O.30min.

旅気分でめぐるご当地の味わいを、上質なビュッフェで楽しむ特別な夏のひととき
Experience a special summer moment as you journey through Japan's local flavors at our refined buffet.

2026.5.16(SAT) ▶ 8.31(MON)

料金 PRICE				
フリーソフトドリンク付き Free Flow Soft Drinks	大人 ADULT	シニア (65歳以上) SENIOR (over 65 years old)	小学生 CHILD (6-12years old)	
ランチ LUNCH 11:30~14:30 (L.O.14:00)	¥5,500	¥5,000	¥2,750	
ディナー DINNER 17:30~21:30 (L.O.21:00)	¥7,500	¥6,500	¥3,750	
お盆特別料金 (8/8~8/16)	ランチ	¥6,500	¥6,000	¥3,250
	ディナー	¥8,500	¥7,500	¥3,750

※いずれもサービス料・税金込 ※未就学児童は大人1名様につき1名様無料
※シニア割をご利用の際は、身分証明書のご提示をお願いいたします
※Service charge and tax are included. ※One preschooler per adult is free of charge.
※ID is required to apply for the Senior Plan.



炎のサイコロステーキ



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 大阪メロなんば駅12番出口直結
Tel.06-6633-0030(代表) <https://hotel-royalclassic.jp/>

レストラン ユラユラ 2F

ご予約・お問い合わせ

Tel. 06-6633-0052



2026052058

LIVE KITCHEN MENU シェフの技を目の前で。臨場感溢れるライブキッチン



☀️ ローストビーフ



🌙 鯛めし



☀️ 名古屋名物 味噌カツ丼 ※



☀️ すっぱうまい広島レモン鍋 ※



🌙 なにわポーク朴葉味噌焼き ※



🌙 紀の国みかん鶏 食べくらべ ※

☀️ ランチ5種

🌙 ディナー8種

BUFFET MENU

シェフこだわりの逸品をご用意

◆前菜・温製料理

- 石川県 赤魚の能登いしり煮
- 京都府 カレイ西京味噌焼
- 愛知県 ハンバーグ 岡崎八丁味噌デミグラスソース
- 三重県 ポークロースト四日市トンテキソース
- 長野県 信州ソウルフード 山賊焼き
- 長崎県 長崎ちゃんぽん風 など

DESSERT MENU 芳醇な香りと気品ある甘みが満ちる、桃のプレミアムスイーツ



- ① 可愛い白桃のプチタルト
- ② 赤桃とキャラメルのがトー ホワイトチョコレートのアクセント
- ③ 白桃とマスカルポーネムースをのせたバニラクッキー
- ④ プレーンロールケーキ 白桃のソースとともに
- ⑤ 白桃とオレンジのマチエドニア ライムシロップ など

SPECIAL DESSERT

白桃をのせたレアチーズケーキ
マンダリンオレンジのソースと
チュールを添えて※

香り高いココアシュロイゼルにレアチーズムースを重ね、みずみずしい白桃を贅にあしらいました
相性の良いマンダリンオレンジのソースとともに、上品な余韻をお楽しみいただけます



FREE DRINK

- ・コーヒー(H/I) ・カフェラテ(H/I) ・紅茶(レストラブレンド・アールグレイ・アップルなど)
- ・アイ스티ー ・抹茶ラテ(H/I) ・オレンジジュース ・ウーロン茶 など

アルコール飲み放題 [ランチ] 2,000円 / [ディナー] 2,500円

※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