

誘い誘われ。

春のきざしに、

とき 旬めく春宴

SORANIWA DINING Haru-Utage

阪急 32 番街

春を、
ほおぼる。

SORANIWA DINING

春味日和

HARUMI BIYORI



絶景いちごアフタヌーンティー
6,000円(税込)

みずみずしく香り立ついちごを主役に、
多彩なスイーツをご用意。ロンフェルト社のブラックティーや、
フレーバーティー、ハーブティーなども飲み放題。

31F

ダイニングカフェ
Bella Dining Cafe
06-6948-8892

阪急 32 番街

※掲載写真はイメージです。※内容は予告なく変更する場合があります。売り切れの際はご容赦ください。
最新の情報、メニューの詳細は各店へご確認ください。※掲載情報は2026年3月2日時点の情報です。



31F

イタリア料理

FaRo Italiano

Corso Elegante

全10品 8,500円(税込)

06-6225-7570

最上階から見渡す大阪の眺望。地元大阪の厳選した旬の食材とイタリアンの技法による多彩なコース料理。上質な時間を心ゆくまで。



29F

中華料理(火鍋専門店)

小肥羊

代謝アップコース

全8品 5,500円(税込)

06-6311-1177

※2名様より

唐辛子と生姜を効かせた薬膳火鍋で代謝を促進。カラダを芯から温め、春の冷えや疲れやすさを解消。



27F

イタリアンレストラン

パパミラノ

ストーリーコース

全9品 10,000円(税込)

06-6315-9205

※2名様より ※前日21時までに要予約

季節の前菜5種&オマール海老&山形牛ロースを味わうコース。

大切な人との春の門出の祝いや記念日におすすめ。メッセージ付きデザートプレートなどサプライズ演出も。



28F

日本料理&SKY BAR

ちょうつがひ

ちょうつがひ春の華コース

全7品 7,480円(税込)

06-6131-2242

※ディナーのみ ※2名様より

雲丹・いくら・鮑、人気の黒毛和牛赤身肉6秒焼き、季節の釜飯など、贅を尽くしたプレミアムディナー!



28F

うなぎ料理・和食

江戸前うなぎ割烹う庵

美肌うなぎ創作ブチコース

全9品 3,818円(税込)

06-6949-9256

「食べる美容液」と言われる鰻の良さを最大限いかした美肌コース。はまぐりなど季節の味覚とともに鰻を堪能。



ときめく 女子の 春宴 Haru-Utage

心躍る華やかなお料理。美肌や代謝がテーマのコースも。

27F

香港点心専門店

點點心 ディムディムサム

本場香港の多彩な料理が堪能できる豪華センチュリオンコース

全12品 8,400円(税込)

+3,600円で飲み放題付き

06-6948-6655

※2名様より ※3日前までに要予約 ※ご提供時間は17時~19時30分

極上の点心にシェフ渾身の香港料理の品々を味わえる特選コース。点心師による至高の香港飲茶をお愉しみください。



31F

オイスターバー

8TH SEA OYSTER Bar

—

06-6130-8880

牡蠣三昧コース - 和-

全7品 5,478円(税込)

※ディナーのみ ※2名様より ※2日前までに要予約

牡蠣好きなら堪らない!

極上の牡蠣を、心ゆくまで味わえるコース。

生、漬け、炙り、焼き、フライに

牡蠣ご飯まで、ご堪能あれ。

27F

旬魚旬菜

咲くら

—

06-6315-7780

春の血鉢盛りと
黒毛和牛ステーキを味わう
旬櫻コース(飲み放題付き)

全12品 7,000円(税込)

※2名様より ※前日21時までに要予約
※ディナータイムのみ

お酒にあう春の肴をふんだんに盛り付けた
豪華血鉢に、黒毛和牛ロースのステーキ付き。
春の歓送迎会におすすめ。

SORANIWA DINING

旬味に ときめく 春宴

Haru-Utage

その香りに、春の訪れを
ふわりと感じる“旬の美味”が勢揃い。



28F

カニと海鮮と郷土料理

Dining 琴引

—

06-6131-1740

琴引コース

全7品 9,900円(税込)

みずみずしい蟹の刺身や
丹後の旬魚の天ぷらなど
日本海の春の恵みを五感で味わえる。



28F

串かつ料理

活

—

06-6315-8388

おまかせコース(10本~)

3,900円(税込)~

※コースに酒類は含まれません

ふわっ&サクッとした軽い衣は
串揚げ職人による至高の技! 肉・野菜・魚貝など
旬の食材を絶妙の揚げ加減で。



29F

海鮮居酒屋

地酒と海鮮炉端 魚舟

—

06-4397-4577

春雅コース

全9品 6,000円(税込)

※前日22時までの要予約

旬の厳選食材で、季節の彩りを感じられるような
魚舟自慢のコース。お造りや旬魚の焼き物など、
魚介の新鮮な旨みを味わおう。



30F

カジュアルフレンチ

canaris-カナリス-

—

06-6131-0122

スタンダードディナーコース

全13品 5,980円(税込)

※2名様より

四季折々の彩り前菜4種が堪能できるイマージュ
オードブル付モダンフレンチコース。平日限定で
通常“Wメイン”のお料理が“トリプルメイン”!

31F

クラフトビール×イタリアン
**CRAFT BEER
HOUSE molto!!**

06-6809-2641

肉料理×クラフトビールを堪能!
牛・豚・鶏の3種の肉盛りなど
ボリューム満点の料理にビール飲み放題付き!

スペシャルプラン
(クラフトビール飲み放題付き)

全8品 **7,000円**(税込)

29F

シュラスコレストラ
ALEGRIA 梅田

06-6379-5188

巨大グリルで焼き上げた豪快な塊肉を、
目の前でカット。肉質や焼き加減にこだわった
ブラジル版BBQが食べ放題!

20種シュラスコ+ボンデケージョも
食べ放題!+サイドメニュー2品付き
贅沢コース

全23品 **5,280円**(税込)



31F

鉄板焼・ステーキ
ニュー松坂

06-6484-9801

目の前でシェフが極上食材を調理してくれる
贅沢な鉄板焼。ブランド肉、オマール海老などを
完璧な焼き加減とタイミングでいただける。

アニバーサリー
ペアコース(2名様)

全10品 **27,500円**(税込)

29F

お好み焼き
鶴橋風月

06-6367-8002

ぶた玉モダン、風月焼き、焼きそば、とんべい焼きの
4種の定番メニューが味わえる
大阪の粉もん満載の大満足セット。

大阪セット(2~3名様分)

全4品 **4,950円**(税込)



SORANIWA DINING
満腹 春宴
コースで Haru-Utage

体が目覚める春の陽気に、
早くも食欲満開というあなたへ。

30F

インド料理
BINDU

06-4709-0021

チキン、シーフードなどから選べるカレーに
シークカパーブやチキンティッカがついたセット。
本場のインド料理を存分に♪

ナマステディナーコース

全8品 **2,850円**(税込)
+1,600円で90分飲み放題付き
※ディナーのみ ※2名様より

春味日和

HARUMI BIYORI



山椒香るはまぐりと
春の味覚の
スープパゲッティ
1,450円(税込)

29F

イタリアン
ホームズパスタ
トラットリア
06-6940-4839

はまぐり、筍、ワカメ、菜の花をあっさりとした
和風出汁で仕上げた、春を感じるスープパスタ。
花椒の香りがいいアクセントに。



熟成明太子と
バルメザンチーズの
焼きオムドリア
1,749円(税込)

29F

ドリア専門店
神戸元町ドリア
06-6766-4309

博多の「熟成明太子」をまるごと1本使用した
贅沢ドリア。明太の辛味と、
チーズの旨味がやみつきに。



はまぐりの
しゃぶしゃぶ(30個)
4,800円(税込)

28F

和食ダイニング
はまぐり庵
06-6315-9215

※2日前までに要予約 ※お鍋の野菜は別売りで

旨みたっぷりのはまぐりと、
その出汁がしみ込んだお野菜と一緒に。
今が旬のぷっくりとしたはまぐりが愉しめる。



NEW!
3月17日OPEN!

出来立てひとひ豆腐と
湯葉の彩り春ランチ
3,100円(税込)

30F

豆ふと鮎と和食
ひとひ
06-6312-2345

※平日限定価格 ※土日祝は3,500円(税込)

北海道産大豆と五島灘のにがり。
素材にこだわった旨味溢れる
クリーミーな自家製豆腐をお楽しみ下さい。

28F

もつ鍋居酒屋
蟻月

06-6379-5012

もつ鍋 宴セット

全5品 4,730円(税込)

※2名様より

九州の旨いものが盛り沢山。
5種のスープから好みの味が選べる絶品もつ鍋。
セットの揚げいかしゅうまいなども絶品



28F

そば
土山人

06-6362-0666

土山人 夜のコース料理

全4品 3,800円(税込)

※ディナーのみ ※前日までに要予約

前菜5種、揚げ物、煮物、お蕎麦と、
お酒に合う自慢の料理が愉しめるコース。
香り高い蕎麦と日本酒をぜひ。

28F

土佐料理・しゃぶしゃぶ
司

06-6315-7580

鯉出汁の和牛しゃぶ
90gコース

全5品 7,000円(税込)

※2名様より

A5ランクの黒毛和牛のしゃぶしゃぶコース。
肉の旨みを、黄金の鰹だしのスープで
いただく至福のコース。



和食に
ときめく
春宴
Haru-Utage

落ち着いた和の宴席で、
美味しい春に舌鼓。

SORANIWA DINING

春うららに、
心も上がる。

春味日和

HARUMI BIYORI



なにわポークの
カルボナーラ
2,500円(税込)
※ランチタイムのみ

31F

創作和食料理
世界の創作京風ダイニング 京月
06-6131-0901

脂身に甘みがあって旨いなにわポークに、
北海道産生クリームのクリーミーな
ソースがベストマッチ。

SWEETS

[春味スイーツ]

春爛漫に、いちご咲く。



ストロベリーワッフル
単品 1,000円(税込)
ドリンクセットで1,660円
※国産苺がなくなり次第、終了となります

30F

カフェ
英国屋
06-6315-9213

苺の甘酸っぱさが引き立つ春限定ワッフル。
お店で焼くので外はカリッ、中はふんわりの食感。
苺の味をひきたてるアイスつき。



ハーゲンダッツの苺と
ミックスベリーの
パンケーキ
1,450円(税込)

30F

カフェ
kiefel cafe dining
06-6315-9211

シールド乳酸菌配合の人気のパンケーキに、
ハーゲンダッツの苺アイスがのったパンケーキ。
甘い至福のひとつときを。



スペシャル
スイーツセット
パスタ単品価格に
+550円(税込)

29F

スパゲッティ専門店
洋麺屋五右衛門
06-6361-9424

お好みのスパゲッティ単品に、
プラス550円でお好きなスイーツ、サラダ、
お好みのドリンクがついたセットが登場!



手巻きアスパラかつ
盛り合わせ膳

28F

とんかつ
KYK
06-6315-8451

1,880円(税込)
※ビュッフェコーナーご利用付

手巻きアスパラかつ、海老フライ、
へれひとくちかつの人気盛合せ。
美味しい春の揚げ物を召し上がれ。