



この一年を
ともに語りたい
あのひと、
あの仲間と。

空庭
ダイニングの

さあ、とっておきの乾杯を。

忘新年会

SORANIWA DINING
Year-end & New year

阪急 32 番街
空庭 DINING

今日は、少し贅沢に
ご褒美
ごはん
soraniwa gohobi gohan

サクサク、
ぱくぱく。

28F 串かつ料理
活 | 06-6315-8388

肉、野菜、魚介、旬の食材など、こだわりの素材に丁寧な細工を施し、一人ひとりに合わせたペースで揚げたてをご提供。ふんわりサクサクの薄衣が美味。
おまかせコース10本 3,600円(税込) ※お酒はコースに含まれません。

表紙写真協力

小肥羊(火鍋)、8TH SEA OYSTER Bar(生牡蠣盛り合わせ)、鎌倉グリル 洋食ビストロ(生ハムのシーザーサラダ、鎌倉グリル3種盛り～淡路玉ねぎと万願寺唐辛子添え～、自家製プリン)、世界の創作京風ダイニング 京月(口取り盛合せ、お造り盛合せ、京生麩のエビチリソース)

※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。
※営業時間は変更となる場合がございます。最新の情報は各店へご確認ください。※掲載情報は2023年12月1日時点の情報です。



白湯も麻辣も
Wでハオチー

中華料理(火鍋専門店)



小肥羊

06-6311-1177

修行を積んだ鍋師だけに調合が許された火鍋スープで、今年はワンランクアップの宴会を。スープの種類は「白湯」と辛さが選べる「麻辣」の2種。眺望を楽しめる8名様用個室もご用意。

特選コース

6,480円(税込)

前菜3種/小籠包/高級ラム肉/牛タン/豚肩ロース/白菜/紅芯大根/冬瓜/緑野菜/人参/かぼちゃ/料理長お助け5種のきのこ/凍り豆腐/季節の魚/海老つみれ/麵or雑炊or白米/デザート※2名様より当日予約可 ※2時間制



食べ飲み放題
カーニバル!

シュラスコレストラ



ALEGRIA 梅田

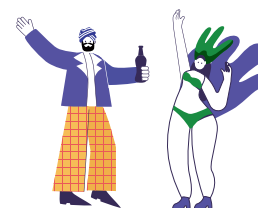
06-6379-5188

2023年8月OPEN!

2023年夏にオープンしたブラジリアンBBQ専門店。次々と目の前に現れるダイナミック&ジューシーな肉塊に、テンションも盛り上がりも最高潮!! 4種のビアバーも好評。

20種シュラスコ食べ放題と
アルコール飲み放題付コース
6,000円(税込)

【シュラスコ】ピッカーニャ(イチギ)/ベッパーステーキ/牛肩ロース/ランプ/ガーリックステーキ/ブラジリアンソーセージ/ラム/鶏もも肉/鶏ハツ/ペーコンチーズ/豚肩/ボークスベアリブ/焼キバイン/焼キ野菜/焼キチーズ他【サイドメニュー3品】ALEGRIA サラダ/ボンデケージョ/特製煮込みカレー※12/15、16、22、23、24は提供不可



イタリアンレストラン

パパミラノ | 06-6315-9205

魅せる季節の前菜から始まり、魚も肉も楽しめる本格イタリアンのフルコース。パスタは5種、肉料理は4種から選べるブリフィックススタイル。人数多めの宴会には個室をご用意。



スペチャリタコース 5,800円(税込)

前菜5種盛り合わせ/パスタ5種より1品/バゲット/真鯛のポワレ/ヴァンブランソース/ビーツの焼きリゾット添え/肉料理【合機のロースト/ブラットオレンジとカシスのソースor黒毛和牛のビーフシチューor国産牛フィレ肉のビステッカ/ソース・ヴェン・ルージュor大和牛ロースのビステッカ/トリュフ香るソース(+1000円)】/ドルチェ盛り合わせ/コーヒーor紅茶orエスプレッソ ※2時間制 ※仕入れ状況により内容が異なる場合あり

パスタ&肉料理は
選べるーノ!



インド料理



BINDU | 06-4709-0021

モチモチのナンと本場のカレー、本格釜で焼くタンドリーチキンやシークカバブなどのサイドメニューも食べ放題! 当店人気の食べ飲み放題コースは満腹必至で超オススメ!

ナンと美味しい!
ナンともお得!

食べ飲み放題コース 4,400円(税込)

【フードメニュー】タンドリーチキン/シークカバブ/ブラウンカレー/ミックスベジタブルカレー/チーズナン/サラダナン/フィッシュフィンガー/サラダ/パバド【ドリンク】生ビール/サワー/焼酎/ウイスキー/ワイン/梅酒/カクテル各種/ソフトドリンク各種 ※2名様より前日までに要予約 ※2時間制 ※料理内容は季節や仕入れによって変更あり



もつ鍋居酒屋



蟻月

06-6379-5012

2023年11月OPEN!

東京でも大人気の本格博多もつ鍋専門店。ニンニクの利いたみそ仕立ての「白」、しょうゆ味の「赤」、すき焼き風の「黒」から、好きなスープをチョイス!

もつ鍋 宴コース

4,700円(税込)

小鉢/蟻月前菜四品盛り/いかしゅうまい/若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み/お好みのもつ鍋(白or赤or黒)/お好みのパ(長崎ちゃんぽんor雑炊セットor五島うどん)/デザート ※2名様より



博多もつ鍋
バリうまが



カニと海鮮と郷土料理

✿ Dining 琴引

06-6131-1740

忘新年会には、冬の味覚の王様かに！かにの殻でとった出汁はまさに至高！かにの「プルン」とした食感をぜひ堪能してみてください。

かにすき会席 8,800円(税込)

先付け／お造り三種盛り／かに酢の物／かに茶碗蒸し／かにと海老の天麩羅／こだわりのかにすき(野菜添え)／かに雑炊／香物／デザート ※ご注文は昼13時まで、夜19時まで

28F

冬の宴会は
かに最強説

✿ 世界の創作 京風ダイニング 京月

06-6131-0901

冬の贅沢食材を使用し、料理人が腕を振るう自信作。メインには和牛ステーキ、パには濃厚なカルボナーラ。全席から楽しめる梅田の眺望とともに、一年で一番贅沢な時間をお過ごしあれ。

極み ※飲み放題付き 9,000円(税込)

口取り盛合せ／お造り盛合せ／冬野菜のホットドレッシングサラダ／海老のトマトクリームソースかけ 京生鮎とおこげを添えて／伊達巻のロースト オレンジソースかけ／和牛ステーキ 赤ワインソースで／生ハムのカルボナーライクラをのせて／季節の甘味 ※2名様より前日21時までに要予約

31F

冬の贅沢食材を
こだわりの器で



29F

海鮮居酒屋

✿ 地酒と海鮮炉端 魚舟

06-4397-4577

蟹やあんこうなど、旬の食材を使用した全8品にアルコール飲み放題付きでジャスト5,000円！おいしい本格和食を気軽に楽しめる彩コースは少人数の宴会や接待にもオススメ。

彩コース ※飲み放題付き 5,000円(税込)

前菜三種盛り合わせ／鮮魚五種盛り合わせ／ロールキャベツ 蟹鍋かけ／あんこう唐揚げ 南蛮あん／豚角煮と大根の炊き合わせ／ずわいがにと胡瓜の酢の物／チキンステーキ おろしソース／海鮮炊き込みご飯

本格和食の彩で
この一年を飾る



五島列島直送
鍋の王様を堪能

土佐料理・しゃぶしゃぶ

28F

✿ 司 | 06-6315-7580

五島列島より直送の鍋の王様・真クエを使用した絶品「クエ鍋」。大きくブツ切りにしたクエの身はキュッと締まった身と、脂の乗り具合のバランスが食通も絶賛の美味しさ。

クエ鍋コース
11,000円(税込)

先付／一本釣り鮫のたたき／天然活バクエ鍋(クエの身3貫180g・野菜盛合せ・豆腐)／雑炊／デザート ※2名様より



旬魚旬菜

27F

✿ 咲くら | 06-6315-7780

寅河豚の唐揚げ、黒毛和牛のステーキ、鯛めしなど、咲くらのポテンシャルが凝縮した全9品。カウンターから半個室まで席の種類が豊富で、接待や会食にも好適。

黒毛和牛と寅河豚の唐揚げ、鯛めしを味わうプラン ※飲み放題付き 7,000円(税込)

先付 海老つまみと里芋の茶碗蒸し／前菜盛り合わせ(あん肝ポン酢・合鴨と白葱のもろみソース、小松菜のお浸し)／刺身 鹿児島産鯛・本鮓／焼き物 蟹味噌グラタン／揚物 寅河豚柚子胡椒唐揚げ／メイン 黒毛和牛のステーキ／鯛めし茶漬け ※2時間制 ※2名様より前日21時までに要予約

会話も花咲く
華やか和食

和食ダイニング

✿ はまぐり庵 | 06-6315-9215

三重県桑名直送のはまぐりは、肉厚でふりっとした食感、口の中にじゅわっと広がる海の香りが魅力。焼きはまぐりから名物しゃぶしゃぶ、ラーメンまで、はまぐり尽くし！

はまぐりコース
6,500円(税込)

季節の先付／季節のお造り／焼きはまぐり／手羽唐揚げ／季節の逸品／はまぐりのしゃぶしゃぶ／はまぐりラーメン ※2名様より

食感ぷっくり
旨みたっぷり



28F

忘新年会 2
PARTY THEME



冬が旬の海の幸を
存分に味わう
メニューが充実！



味、映え感、
デラックス！

洋食ビストロ

◆ 鎌倉グリル 洋食ビストロ | 06-6940-4839



29F

人気看板メニューを盛り込んだ豪華で満足感あるデラックスコース！当店でしか味わえない和牛ハンバーグとアンガス牛のロッシーニは味もインスタ映えも間違いなし！



炭火ダイニング

◆ Sumi to Farm - 炭とファーム -
06-6367-2022

炭とファームを代表するお料理5品に、スパークリングワインを含む全50種以上のドリンクが飲み放題！ガラス張りの開放的な店内は、カウンター、テーブル、半個室など席バリエも豊富。

ドリンク飲み放題コース
5,800円(税込)

本日のアパタイザー／彩り野菜のシーザーサラダ(1名様+¥500でリースサラダに変更可、要事前予約)／3種の貝のガーリックバター蒸し／本日のグリル／たっぷりチーズのポロネーゼ／ライ麦パン ※2名様より ※2時間制(飲み放題は90分)



30F

忘新年会デラックスコース※飲み放題付き
6,000円(税込)

燗製オイルサーディンのカナッペ／バスタミのピンチョス／ロースハムのトンナートソース／ラタトゥイユのブルスケッタ／生ハムのシーザーサラダ／海老のアヒージョ&パケット／カニ爪クレーミーフライ／和牛ハンバーグとアンガス牛のロッシーニ風／サーモンとイクラのクリームパスタ／本日のデザート ※2名様より ※前日までに要予約

ダイニング カフェ

◆ Bella Dining Cafe | 06-6948-8892

2023年6月OPEN!

オードブルスタンド、人気のピザ、厳選黒毛和牛グリルなど全8品のスペシャルコースに、30種以上の飲み放題をセット。「大人の遊び場」をテーマとしたインベーティブな空間。

Bella Party-C ※飲み放題付き 7,700円(税込)

生ハム サラミ盛り合わせ／前菜7種盛り合わせ／いろいろなチーズと蜂蜜のピザ／アクトロフォルマッジー／産地直送鮮魚と魚介のピヤベース／黒毛和牛のグリル／本日のバスタ／リゾット／デザート3種 ※4名様より



31F

大人の遊び場で
大人の忘新年会を



忘新年会 3
PARTY THEME

ごちそう
テーブル

素材やお酒にこだわって
集まるなら。



料理と時間
記憶に残る

イタリア料理

◆ FaRo Italiano | 06-6225-7570

オマール海老や牧草牛フィレなど、こだわりの食材の減圧調理を堪能する全10品。『絶景』と『大人の空間』を楽しむ印象的なひとときは、一年の終わりと始まりを飾るにふさわしい。

Eleganteエレガントコース 昼 8,000円／夜 8,500円(税込)

生ハムと減圧レタスのクリスタル／FaRo特製パン・自家製生ハムバター／前菜の盛り合わせ／オマール海老と帆立の柑梅ダレグレッドのインサラータorキヤビアの冷製カッパレ／ニ(¥2,000円)／季節野菜の減圧調理／大分県 豊後水産直送 天然魚のグリル／牧草牛フィレのグリルor能登牛イチボのグリル(¥1,000円)or能登牛サーロインのグリル(¥1,500円)／本日のバスタorリッチー～豊丹のトマトクリーム～(¥1,000円)／本日のドルチェor【期間限定】季節のフルーツドルチェ盛り合わせ(¥500円)／食後の飲み物／お茶菓子



31F



31F

鉄板焼・ステーキ

◆ ニュー松坂 | 06-6484-9801

肉寿司から始まり、選べる魚介と和牛が楽しめる人気のコースに、ウエルカムスパークリングワイン付き！8名までの鉄板焼き個室や、ダイナミックな眺望のソファ個室も。



目の前の鉄板で
極上食材が次々と

忘新年会スペシャルコース 9,900円(税込)

和牛サーロインの炙り寿司／季節の前菜／白菜のソテー／季節の焼野菜3種／オマール海老のソテー -香辛バターソース- or活車海老とホタテ貝柱の鉄板焼き -アメリカンソース- or本日のお魚料理or活アワビのステーキ -肝バターソース(+3,300円)／黒毛和牛ステーキ orA5ブランド牛ステーキ(+2,200円)or神戸牛ステーキ(+6,600円)or松阪牛ステーキ(+6,600円)／彩り野菜のサラダ／ご飯・香の物・赤だしor焼きパンor焼きパスタ(+330円)orガーリックライス・香の物・赤だし(+550円)／季節のデザート／コーヒール茶 ※2時間制

オイスターバー

◆ 8TH SEA OYSTER Bar | 06-6130-8880

自慢の生牡蠣4種から始まり、温菜、炭火焼き、焼き込みまで旨みたっぷりの牡蠣三昧！8月にリニューアルしたばかりの店内には、夜景を一望できるビッグソファ席も。

牡蠣三昧コース -和-
4,950円(税込)

生牡蠣4種盛り合わせ(生牡蠣・漬り牡蠣・炙り牡蠣・酢牡蠣)／前菜盛り合わせ／牡蠣の温菜盛り合わせ／牡蠣と牡蠣出汁で炊いた大根のウニクリームソース／牡蠣の炭火焼き風／牡蠣の焼き込みご飯 いくら添え／シャベット ※2名様より2日前までに要予約



31F

生で！焼きて！
焼き込みでも！



ご褒美 SWEETS

無条件で幸せになれるのは、
やっぱり甘いもの。

30F 英國屋 | 06-6315-9213

カフェ

ココアが香るほんのりビターなワッフルに、濃厚なチョコレートソースがたっぷり。彩り豊かなフルーツとバニラアイスとともに、自分だけの特別な時間をお過ごしあれ。



ココアワッフルドリンクセット
1,650円(税込)

とろ〜り濃厚
チョコの誘惑

ハーゲンダッツと
絶景のコラボ



カフェ

30F kiefel cafe dining
06-6315-9211

厳選ミルクの濃厚な味わいが人気のハーゲンダッツを使ったコラボメニュー。写真のパフェの他に、苺や抹茶を使ったアイス、パンケーキメニューもご用意。

ハーゲンダッツコラボメニュー

左.ストロベリーパフェ 1,130円(税込)
右.抹茶パフェ 1,190円(税込)



ご褒美 GOODS

冬のオシャレやお出かけを彩るアイテムも。



29F 手袋
3,500円(税込)

リボンとビジュアがついた宝塚歌劇らしい上品な手袋。指輪風デザインがアクセントの手袋をつけたままスマートフォンやタブレット操作も可能。

宝塚歌劇オフィシャルショップ
Quatre Rêves キャトルレーヴ | 06-6315-6757

1F マナラ ホットクレンジングジェル
マッサージプラス増量セット
4,180円(税込)

大人気!ホットクレンジングジェルのミニサイズ付きお得なセットが今年も数量限定で登場!可愛い星柄の限定パッケージでプレゼントにもおススメ。

化粧品・化粧雑貨 | カラーフィールド | 06-6130-8460



1F ÉPOQUE ROUGE
(エポックルージュ) 5,060円(税込)

待望の口紅が新登場!ひと塗りですぐに濃密な発色をもたらす「モイスターベアベトリップ」、保湿成分を配合した様々なシーンで唇に彩りをプラス。

化粧品 | blanche étoile | 06-6360-6810



ご褒美空間
美味に癒やされる

日本料理&SKY BAR

ちようつがひ | 06-6131-2242

28F

アワビ、ウニ、イクラから始まり、豪華食材が並ぶ大人の贅沢ディナーコース。「天空の隠れ家」を模した店内で、料理人の技が光るモダンスタイルの本格和食をごゆるりと。

華コース 7,300円(税込)

海の贅沢ワンスプーン〜アワビ、ウニ、イクラの鮑肝醤油和〜季節の五種盛り合わせ/寒平目の見布目キャビア乗せ/タラ白子の桑焼き〜花椒仕立て〜 or 北海道産帆立のレア天ぷら〜いくら・唐墨まぶし〜和牛サーロインのローストわさび マルドン塩/河豚と下仁田ネギの鉄板蒸し/黒毛和牛 御黄しゃぶすき 和出汁の汁/飯・手練りわが餅



PARTY THEME 3

ごちそう
テーブル

お好み焼き

鶴橋風月
06-6367-8002

29F

前菜、お好み焼き、焼きそば、鉄板焼きなど、鶴橋風月の定番メニューに飲み放題をセット!明るく開放的な雰囲気、わいわいカジュアルな忘新年会をどうぞ。

宴会コース ※飲み放題付き
3,980円(税込)

前菜/塩焼き盛り合わせ/牛すじ塩焼き/とんべい焼き/焼きそば/風月焼き/ふた玉モダン/デザート ※4名様より ※要予約

梅田の夜景×粉モンで
大満足の宴会を!



クラフトビールメイトリアン

CRAFT BEER HOUSE molto!!
06-6809-2641

名物の自家製燻製盛り合わせやジュージュー大迫力のアンガス牛の鉄板グリルスステーキ等、贅沢な逸品を詰め込んだプラン!もちろん、約20種類の国産クラフトビールも飲み放題!

贅沢コース ※飲み放題付き 7,300円(税込)

燻製5種盛り合わせ(燻製ポテトサラダ・燻製タコ・但馬島の燻製・燻製カンパネラチーズ・燻製有頭海老)/燻製薫るナッツ/削りたてチーズのベビーリーフサラダ/ポテトフライwithリュウの品格/名物アンガス牛の燻製鉄板グリルスステーキ/旬の食材を使用したバスナ/レモンのソルベ

31F

クラフトビール
約20種飲み放題!



2023年8月OPEN!

サガリ肉のステーキドリア
1,738円(税込)

ドリア専門店

29F

神戸元町ドリア

06-6766-4309

ドリアの上に堂々と君臨するサガリ肉(ハミ)は、しっとり柔らかな焼き加減で、赤身の旨みもしっかり。玉ねぎのシャリ感と、青ねぎのシャキ感も楽しい食感。

熱々ステーキは
たっぷり130g!

ご褒美 LUNCH&DINNER



おいしいものに癒やされる至福の時間を、
自分にプレゼント。



そば

28F

土山人

06-6362-0666

繊細な風味としなやかな食感、つるりとした喉ごしが自慢の土山人の蕎麦と、新鮮な海老を使った揚げたての天ぷらが一緒に味わえる逸品をぜひ。

天ぷら蕎麦 1,980円(税込)

さくふわ天ぷらと
つるり食感の蕎麦



とんかつ

28F

KYK | 06-6315-8451

鹿児島黒豚のロース肉を使用した上級ロースかつ。きめ細やかで歯切れの良い肉質と、豊かな旨み&甘みのある脂身が特徴。人気のカレーや新鮮なサラダは食べ放題!

鹿児島黒豚ロースとんかつ膳

2,550円(税込)



人気の黒豚を
ご堪能ください



たっぷりの海鮮が
地中海にDIVE!



スパゲッティ専門店

29F

洋麺屋五右衛門

06-6361-9424

海老、帆立、いか、ムール貝、カニ爪、とシーフード満載!コクがありクリーミーなトマトソースは魚介の旨味も溶け込み、パスタに絡めて食べると至福の味わい。

地中海風カニと海老と帆立の
トマトクリームスープ

1,350円(税込)



豚肉の甘みが
ここに染みる

30F

創作ダイニング

シーフードトラットリア
S dining | 06-6130-8528

しっとりした骨なしのポークロースト「ボルケッタ」は、イタリアの伝統料理で「豚の丸焼き」の意。皮はパリパリ香ばしく、お肉はしっとりジューシーなのが魅力。

ボルケッタ ~伊ローストポーク~

3,200円(税込)

