

春に誘われ、
誰を誘おう。

空花見

【SORA HANAMI】

グループで
ペアで、
お一人様でも。

阪急 32 番街 空庭 Dining

写真協力／CRAFT BEER HOUSE molto!!(31F)

いちご一會の、
春来る。

ストロベリーバフェ

レギュラー 左／980円(税込) ジャンボ 右／1,380円(税込)

30F
kiefel cafe dining
カフェ | 06-6315-9211

生クリームやアイスをふんだんに載せた喫茶店の
パフェは、どこか懐かしくやさしい味。マロンや白
鳥型のメレンゲの焼き菓子はキーフェルオリジナル。

阪急 32 番街 空庭 Dining

春
好
味
はるごのみ
HARU GONOMI



31F
イタリア料理
FaRo Italiano
06-6225-7570

光溢れる眺望席で味わう
本格イタリアン



Elegante
エレガントコース
全10品
昼 8,000円(税込)
夜 8,500円(税込)

オマール海老や牧草牛フィレなどの高級食材を味わえるコースがおすすめ。旬や産地直送の食材にこだわった本格イタリアンを、大阪の景色が一望できる空間でいただける。晴れやかに非日常気分を味わいたいならぜひ。



31F
創作和食料理
世界の創作京風ダイニング
京月
06-6131-0901

春空を眺めながら、
春の旬を愉しもう。



京月コース
※飲み放題付き 全10品
7,500円(税込)
※2名様より
※前日21時までに要予約

春は、桜鯛のソテーや、春野菜などにわポーク西京味噌焼、菜の花や春野菜を使ったパスタなど、春気分満載のコースが登場。素晴らしい景色と春の空を眺めながら、丁寧に味付けされた、旬の味覚を愉しもう。



29F
お好み焼き
鶴橋風月
06-6367-8002

開放感あふれる席で
大阪「粉モングルメ」を！



宴会コース
※飲み放題付き 全8品
4,480円(税込)
※4名様より
※要予約

大阪鶴橋が発祥。ホンマもんの味として70年以上続く名店の味を、夜景を眺めながら味わえるのが魅力。お好み焼き、焼きそば、鉄板焼きなどの粉モン満載の大満足コースをご賞味あれ！



30F
カジュアルフレンチ
canaris - カナリス -
06-6131-0122

特等席で優雅なひととき
街を一望する



emotion -感-
全13品
5,980円(税込)
※2名様より

モダンフレンチを堪能できるスタンダードコース。フレンチの洗練された味わいを存分に満喫できる。抜群の景色とロケーションでいただける上質な時間を！

春に乾杯！
眺めのよい席で



01 SORA HANAMI 絶景席で 空花見

地上100m超からの
景色がお食事を
さらに素敵に。

31F
クラフトビール×イタリアン
CRAFT BEER
HOUSE
molto!!
06-6809-2641

イタリアンが楽しめるピアレストランのおすすめは、燻製盛り合わせに、アンガス牛ステーキ、国産クラフトビール15種がついた飲み放題のコース。春限定の桜や果物をつかったクラフトビールが愉しめる。春の女子会にぜひ。

贅沢コース ※飲み放題付き 全11品
7,300円(税込)



28F
日本料理&SKY BAR
ちょうつかひ
06-6131-2242

贅沢な眺望を愉しむ
大人の創作和食



人気の「黒毛和牛の6秒焼き」「季節の旬菜八寸」「真鯛のひつまぶし仕立て」などが入ったおすすめコース。手のこんだ美味しいお料理を、眺望のよいペアシートで。贅沢なひと時を過ごしたいならぜひ。

ちょうつかひおすすめの「極」コース
全8品
5,480円(税込)
※ディナーのみ ※2名様より ※前日までに要予約



02 SORA HANAMI 世界の美食で 空花見

中華にイタリアン、
インド、ブラジル料理など。
ここ躍る美味が勢揃い。

SORA HANAMI
27F
香港点心専門店
黒點心(ディムディムサム)
06-6948-6655

女性に人気の大根もちや、形がかわいい洋梨の型揚げ餃子、ぶりぶりの海老入り水晶蒸し餃子などを堪能できるコース。本場の点心師がつくる色とりどりの点心を、人気のライチティーと一緒にぜひ。

女子会や宴会におススメ!
香港飲茶ディナー
メインコース 全8品 +2,000円で飲み放題付き
4,400円(税込)



SORA HANAMI
30F
インド料理
BINDU
06-4709-0021

人気のサイドメニューが充実した、食べごたえのあるお得なコース。メニューからお好きなカレーが選べ、エビチリ、タンドリー料理2種、ビリヤニ、もちもちのナンとクルミナン付きでおすすめ。

ナマステディナーコース
2,850円(税込)
全8品

※2名様より ※ディナータイムのみ



SORA HANAMI
ALEGRIA 梅田
29F
シュラスコレストラン
06-6379-5188

肉質や焼き加減、カットに拘ったブラジル版BBQの店。希少部位のイチボを含むシェラスコ20種類食べ放題のコースが大人気。サラダ、ポンデケージョ、特製煮込みカレーのサイドメニュー3品付きで、大満足!

贅沢コース!
食べ放題20種シェラスコ
+サイド3品付き 全23品
4,840円(税込)



中国最高峰!
秘伝の火鍋を日本で

SORA HANAMI
29F
中華料理(火鍋専門店)
小肥羊
06-6311-1177

料理長おすすめの前菜に、クセのないこだわりのラム肉と鶏肉、新鮮な野菜、〆(麺or雑炊)がセットのコース。数十種類の漢方食材のスープで美肌効果も!

小肥羊コース
全6品
3,980円(税込)
※2名様より



イタリアンのシェフが
魅せる美しい一皿

SORA HANAMI
27F
イタリアンレストラン
パパミラノ
06-6315-9205

気鋭のシェフたちが渾身の腕をふるうスペチャリタコースが人気。目にも美しい旬の素材を使った前菜や、選べるもちもちのパスタ、さらに、メインの魚料理&選べる肉料理で、ボリューム満点のWメインディッシュ。美しい盛り付けにもご注目。

パスタと肉料理が選べるWメインのフルコース
CENA スペチャリタ 全7品
5,800円(税込)



本格インド料理を堪能

熟練のシェフが腕を振るう



海鮮居酒屋
地酒と海鮮炉端 魚舟
06-4397-4577

料理長厳選の旬菜・旬魚のコース。五種のお造りや、焼き物、お酒と愉しめる逸品など、一品一品丁寧につくられた味覚がぎゅうりと並ぶ。〆の春らしいあさりと筍の混ぜご飯も絶品!



土佐料理・しゃぶしゃぶ
司
06-6315-7580

厳選されたA5ランクの黒毛和牛のしゃぶしゃぶコース。口に入れた瞬間にとろける柔らかな肉質と、上質な脂による旨みとコクが圧巻。鍋の前には、土佐名物・鰯のたたきも!



鰯出汁の和牛しゃぶ
90gコース
全4品
7,000円(税込)
※2名様より

黄金の鰯だしに
黒毛和牛をぐらせて



もつ鍋居酒屋
蟻月
06-6379-5012

厳選した国産の牛小腸の旨みをひきだすスープが人気の蟻月では、全4種の極上スープが選べる人気コースがおすすめ。博多唐揚や、いかしゅうまいなど、多彩な九州の味も楽しめる。

もつ鍋宴コース 全7品
5,200円(税込) ※2名様より

03 SORA HANAMI 旬の味覚で空花見



うなぎ料理・和食
江戸前うなぎ割烹う庵
06-6949-9256

和モダンな雰囲気の店内で、饅をつかった懐石料理がいただける。蛤の小鍋や季節のお造り・天ぷらに、うなぎ丢またはひつまぶしが選べるお得なコース。美味しいものが好きな人の春のお食事にぜひ。

神田川コース
※飲み放題付き 全11品
9,500円(税込)



カニと海鮮と郷土料理
Dining 琴引
06-6131-1740

特製の出汁で味わう「かにすき会席」は、特大ズワイガニの鍋をメインに新鮮な魚のお造り・天ぷら・蟹の酢の物など、いろいろ味わえるコース。ご家族やご友人と至福のひとときをぜひ。〆の雑炊も絶品!

かにすき会席 全10品
8,800円(税込)



梅田で愉しむ
特大ズワイガニを



串かつ料理
活
06-6315-8388

こだわりの食材を、串揚げ職人による絶妙のタイミングで提供する串カツの店。ふわっ&サクッとした衣がたまらない美味しさ。新鮮な素材を丁寧に下処理し完璧な揚げ加減で出てくるおまかせコースが一番人気。

おまかせコース
10本～
3,600円(税込)～

03

桜鯛のカルパッチョ
1,180円(税込)

桜が咲くこの時期に水揚げされた新鮮な真鯛(桜鯛)を、春らしいカルパッチョに。プリッと引き締まった身に、旨みが凝縮した春の味を召し上がり。

鎌倉グリル 洋食ビストロ
29F | 洋食ビストロ | 06-6940-4839



03

04

季節のオイスター 30ピースセット

通常価格 15,378円(税込)
予約価格 11,689円(税込)

※2日前までの予約

生牡蠣、カクテル、グリル、フライ、ソテーなど、30ピースの牡蠣を、様々な調理法で堪能し尽くせる牡蠣専門店のお得なセット。グループでシェアしても楽しめる。牡蠣にあうワインも充実しているのでぜひ一緒に。

8TH SEA OYSTER Bar
31F | オイスターバー | 06-6130-8880



04

05

はましやぶ(30個～)

4,500円(税込)

※2日前までに要予約
※30個から10個単位で追加可

ぷっくりとした身のはまぐりと、その深い味わいの出汁。その出汁がしみ込んだお野菜と一緒にいただく、ヘルシーでカラダに優しい名物しゃぶしゃぶ。三重県桑名から直送の旬味を一度ご賞味あれ。

はまぐり庵
28F | 和食ダイニング | 06-6315-9215



05



HARU GONOMI

春好味

はるごのみ



春を彩る旬の素材や、各店自慢の逸品が勢揃い。
心までわくわく踊る季節の味覚に、いざ舌鼓。

01 オマール海老1尾ロースト &パスタ

7,300円(税込)

オマール海老450gを一尾まるまる使用! 半分は豪快にローストし、もう半分は旨みが凝縮したトマト風味のパスタにした迫力ある一皿。爪の中までしっかり詰まった身は、見た目も味も満足度・大!

シーフードトラットリア S dining
30F | 創作ダイニング | 06-6948-6858

02 春の咲くらの松華堂ランチ

2,600円(税込)

※数量限定 ※ランチタイムのみ ※蘭めし食べ放題付き

お造り盛り合わせや、鯛、鰯、菜花としらす…。仕切られた9つの部屋に、とりどりの春が咲き誇る美しい箱膳。季節の茶碗蒸しなども絶品。人気の蘭めしは最後にお茶漬けでも楽しめる。

咲くら
27F | 旬魚旬菜 | 06-6315-7780

苺、たっぷり。 春、先どり。

10 春風そよぐ イチゴのハーモニー

1,000円

※ランチメニュー、ディナーメニュー注文が条件

鉄板焼のニュー松坂では、この春、食後に、シェフ考案の特別ないちごメニューをご用意。オレンジソースとブリュレといちごの甘酸っぱいハーモニーをご賞味あれ。

ニュー松坂

31F | 鉄板焼・ステーキ | 06-6484-9801



11 ストロベリー アフタヌーンティー

6,000円

旬真っ盛りのいちごをふんだんにつかった期間限定アフタヌーンティー。ロンネフェルト社の上質な紅茶やオリジナルコーヒーと一緒に、いちごスイーツが堪能できる。眺めのよい席で優雅なひとときを。

Bella Dining Cafe

31F | ダイニングカフェ | 06-6948-8892



12 苺とカスタードの ご褒美ワッフル～苺フェア限定～

1,870円

※ドリンク付き

焼きたてのワッフルに濃厚なカスタードクリーム、そこにフレッシュないちごをたっぷり。みずみずしいいちごの酸味と、甘味のバランスが絶妙の美味しさ。一足早い春の幸せが到来。

英國屋

30F | カフェ | 06-6315-9213

いちごスイーツが登場!
シェフ考案の

12

HARU GONOMI



08 たっぷり海老とモツァレラチーズの トマトクリーム

1,250円

ぶりぶりの海老と、香り高いモツァレラチーズ、2種類のキノコがたっぷり入った人気メニュー。ピスク風味のトマトクリームが、イタリア直輸入のスパゲティによく絡み、濃厚な味わい。

洋麺屋五右衛門
29F | スパゲッティ専門店 | 06-6361-9424

09 天盛りせいろ蕎麦

1,430円

しなやかな食感と香り高さが自慢の手打ち蕎麦に、揚げたてのえび天2尾がついたセット。つるっとほおばつたお蕎麦とサクサク天ぶらの相性は間違いない。

土山人
28F | そば | 06-6362-0666

雲丹クリーム×チーズ×明太子
至福の味わいをぜひ!



06 熟成明太子と雲丹の カマンベールチーズドリア

1,749円

あつあの雲丹クリームドリアに、ビリ辛の熟成明太子と濃厚なカマンベールチーズをのせたボリューミーな一品。ビリッと辛い熟成明太子とチーズに濃厚な雲丹のクリームソースの旨みが絡まった贅沢な味をご賞味あれ。

神戸元町ドリア
29F | ドリア専門店 | 06-6766-4309

07 エビかつ膳

1,730円

小海老をふんだんにつかったエビかつ膳。口に入れた瞬間にさくさくの衣と海老の旨みが広がり、海老のぶりぶりとした食感と甘みが、やみつきになる味わい。

KYK
28F | とんかつ | 06-6315-8451