

誘われて。

春たけなわに

さあ、花香る間に。

空庭の春宴

[HARU UTAGE]
SORANIWA DINING

阪急 32 番街 空庭 Dining

写真協力 / 27F 點心心 (ディムディムサム)

春彩グルメ

はるいろ

SPRING GOURMET

春の旬が、
揃いました。



人気の鯛めし
食べ放題付き

27F

旬魚旬菜

咲くら

06-6315-7780

鯛やホタルイカ、さわらに菜の花…。仕切られた
9つの部屋に、色とりどりの春が咲き誇る美しい
箱膳。人気の鯛めしは鯛茶漬け用のお出汁付き。

春の咲くらの松華堂ランチ 2,500円 (税込)

※数量限定 ※ランチタイムのみ

阪急 32 番街 空庭 Dining

※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。
最新の情報は各店へご確認ください。※掲載情報は2024年3月1日時点の情報です。



HARU UTAGE
31^F
イタリア料理
FaRo Italiano
06-6225-7570

絶景と大人の空間を楽しむ本格イタリアン
レストラン。オマール海老や豊後水道直送
の天然魚、牧草牛フィレなど高級食材を
使った一皿は見た目も味も感動必至。

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相棒ヴィネグレットのインサラータorキャ
ビアの冷製カッパレリニ(+2,000円)/季節野菜の減圧調理/大分県 豊後水道
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)/本日のパスタorリゾット・雲丹
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)/食後のお飲み物/お茶菓子

洗練された空間も
美味のエッセンス

春を感じる全8品
目と舌で



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

金目鯛になにわポーク、黒毛和牛、フカヒレ
と希少な高級食材が次々と一品一品
こだわりの器に盛り付けられた目にも
おいしい全8品をご堪能あれ。

京月コース(春)※飲み放題付き

7,500円(税込)

口取り/お造り盛り合せ/生しらす・とろろすめの春
サラダ/金目鯛のソテー バター塩ボン酢/なにわ
ポークの角煮と京生麩のオイスターソースかけ/黒毛
和牛ステーキ シャリアピンソース サーロイン50g/フ
カヒレのカニあんかけイクラのセチャパン/抹茶プリ
ンと苺ミルク
※ディナータイムのみ ※2日前までに要予約

大人の遊び場
大人の飲み場



HARU UTAGE
31^F
ダイニング カフェ
Bella Dining Cafe
06-6948-8892

遊び心とクオリティを兼ね備えた「大人の
遊び場」。見た目も華やかな前菜のオードブル
スタンドや人気のチーズビザ、黒毛和牛
本格グリルなどスペシャル尽くしの全8品。

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
いろチーズと蜂蜜のピザ〜クアトロフォルマッジ〜/産
地直送鮮魚と魚介のブイヤベース/黒毛和牛のグリル
/本日のパスタ/リゾット/デザート3種
※4名様より ※仕入れ状況によりコース内容は変更あり



アツアツ鉄板に
春の訪れ

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

生で!温めて!炊き込みで!新鮮でおいしい
安全品質ファイブスターのミネラルオイスター
を味わい尽くせる本コース。牡蠣に合う
特製ワインも飲み放題!

牡蠣三昧コース-和- ※飲み放題付き

7,678円(税込)

生牡蠣4種盛り合わせ(生牡蠣・漬け牡蠣・炙り牡蠣・
断牡蠣)/前菜盛り合わせ(赤エビ炙り・牡蠣とネギト
ロの磯部巻き・牡蠣と魚の南蛮漬け、ローストビーフ)
/牡蠣の温泉盛り合わせ/(素揚げ、ウニ焼き、青唐辛
子味噌焼き、牡蠣の揚げだし、フライ、蒸し柚子胡椒)/
牡蠣と牡蠣汁で炊いた大根のポルチーニクリーム
ソース/牡蠣の炊き込みご飯(かに添え)/シャベット
※2名様より ※2日前までに要予約

HARU UTAGE
31^F
鉄板焼・ステーキ
ニュー松坂
06-6484-9801

ホタルイカや春野菜といった旬の食材と、
帆立貝、伊勢海老の豪華食材、メインは
高級和牛ステーキと贅沢すぎる組み合わせ。
6~8名様には半個室やソファ個室もオススメ。

旬をばおぼる 春のスペシャルコース

14,850円(税込)

和牛サーロインの炙り寿司/ホタルイカの春野菜のタ
ブレ/ニュー松坂名物白菜のソテー/帆立貝 ムール
貝 カブチーノ仕立て/伊勢海老のスバイシーチリソー
ス/黒毛和牛ステーキorA5ランクブランドステーキ(+
2,200円)or神戸牛又は松阪牛ステーキ(+6,600円)/
季節の野菜の鉄板焼き/ビーフマサカレー/季節の
スペシャルデザート/コーヒーor紅茶

旬の魚介や
希少部位のお肉など、
素材にご注目。

春宴

[HARU UTAGE]
SORANIWA DINING

素材に
こだわ
る



特許技術が生む
安心美味の牡蠣尽くし

松葉がにを
まるっと一杯！



HARU UTAGE
28 F
カニと海鮮と郷土料理
Dining 琴引
06-6131-1740

丹後直送!日本海・山陰の松葉がにをまるまる一杯使った贅沢なコース。新鮮な活松葉がにの旨みと甘さを口いっぱい感じながら、至福のひとつときを。

綾コース 15,950円 (税込)
先付／かに鍋／かにしゃぶ／かに甲羅焼き／かに雑炊／デザート
※90分制 ※2日前15時までに要予約



もつ鍋 宴コース 4,700円 (税込)
小鉢／鍋月前菜四点盛／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)／お好みの丼(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

もつ鍋の色は
3色から
お好みで

HARU UTAGE
28 F
もつ鍋居酒屋
蟻月
06-6379-5012

春の宴にピッタリ、その名も「もつ鍋 宴」コース。国産牛小腸の旨みを引き立てる多彩なスープは、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「黒」の3色から。

HARU UTAGE
28 F

土佐料理・しゃぶしゃぶ
司
06-6315-7580

厳選されたA5ランクの和牛を、土佐料理の鯉だしと絡めることでその旨味を閉じ込める絶品しゃぶしゃぶ。最上級の和牛を、さらに美味しく召し上がれ。

鯉だしの和牛しゃぶしゃぶコース 7,000円 (税込)
先付／一本釣り鯉のたたき／鯉の出汁しゃぶ(黒毛和牛A5等級90g、刻み野菜盛合せ、湯葉)／稲庭うどん／デザート
※2名様より

讃岐の和牛が
土佐の鯉にご挨拶



HARU UTAGE
28 F

和食ダイニング
はまぐり庵
06-6315-9215

名物の「焼きはまぐり」を始め、「はましゃぶ」や「はまぐりラーメン」を楽しめるはまぐり尽くしのコース。旬ならではのぶり食感、じゅわっと広がる香りをぜひ。

はまぐりコース 6,500円 (税込)
先付／お造り／焼きはまぐり3ヶ(ノーマル、バター、ガーリック)／温物／はまぐりと季節野菜のしゃぶしゃぶ／はまぐりラーメン
※2名様より ※2日前までに要予約 ※2時間制



春を味わう
天然はましゃぶ



人気の火鍋に
旬をプラス

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

前菜の菜の花から早速春を感じる「春コース」。辛さが選べる麻辣&白湯の2色鍋には、人気のラム、豚肩ロースに加え、筍やロマネスコなど春の食材が勢揃い!

春コース 4,000円 (税込) +1,500円で飲み放題付き
菜の花のお浸し 葱油ソース／鶏唐揚げの黒酢胡椒和え／火鍋(白湯・麻辣)／ラム肉、豚肩ロース肉、レタス、ロマネスコ、かぼちゃ、ミニトマト、ニラ、紅芯大根、筍、舞茸、きくらげ、白きくらげ、山菜入り巾着、なすなワンタン、刀削麺)／デザート
※麻辣スープの辛さは小辛or中辛or大辛(+400円)からお好みで ※4名様より ※前日までに要予約 ※仕入れ状況により一部食材の変更あり

もつ、かに、
和牛にラム、
はまぐりまで。
色とりどりに
花咲くお鍋。
お鍋で
わいわい春宴
[HARU UTAGE]
SORANIWA DINING



HARU UTAGE
29_F
海鮮居酒屋
地酒と海鮮炉端
魚舟
06-4397-4577

春の旬菜、旬魚が彩るお料理の数々!新鮮なお造り5種が並ぶ豪華な舟盛りは、目にも鮮やかで日本酒と楽しみたい逸品。あさりと筍の混ぜご飯でも春らしく。

春彩コース ※飲み放題付き
5,000円 (税込)

先付け三種盛り／お造り五種盛り合わせ／ロールキャベツしらすあんかけ／かれの唐揚げ 黒胡麻たれ／豚肉と蓮根のオープン焼き／鯉南蛮漬け／めばる若狭焼き／あさりと筍の混ぜご飯
※前日23時までに要予約

旬
素
材
が
続
々
！
鯛、あさり、筍と



サ
ー
ロ
イ
ン
も
！
イ
チ
ボ
も
！
何
回
で
も
！

HARU UTAGE
29_F
シュラスコレストラン
ALEGRIA 梅田
06-6379-5188

開放的な春の気分にあふわしいブラジリアンシュラスコの食べ放題!目の前でカットされるお肉は、ジューシーな肉汁が食欲そそる絶妙な焼き加減。飲み放題のビアバーも大好評。

サロイン付き20種シュラスコ食べ放題2時間コース ※飲み放題付き 6,435円 (税込)

【シュラスコ】サロイン／ビッカーニャ(イチボ)／ペーコンチーズ／ペーパーステーキ／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／牛ハツ／豚肩／ボークスベアリブ／焼きバイン／焼きチーズ他
【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

和洋中にインド、ブラジル料理。
わくわく心躍る美味が勢ぞろい!
いつもの
仲間で
春宴

【HARU UTAGE】
SORANIWA DINING

HARU UTAGE
30_F
インド料理
BINDU
06-4709-0021

メインのカレーは定番の野菜、チキンはもちろん、ほうれん草、シーフード、チーズなど、25種以上からお好みをお選び!ビール、サワー、カレーアチャイも飲み放題!

ナマステディナーコース
※90分飲み放題付き 4,250円 (税込)

サラダ／チキンティッカ／シークバーブ／エビチリ／選べるカレー(2名様で1種)／サダナン(小)&クルミナン(小)／チキンビリヤニorベジタブルビリヤニ ※2名様より

選
べる
カ
レ
ー
×
飲
み
放
題
！



HARU UTAGE
27_F
イタリアンレストラン
パパミラノ
06-6315-9205

菜の花が香る春らしいフリッタータに始まり、ピッツァ、パスタまで勢揃い!レアな焼き加減で肉の旨みがあふれる国産牛フィレのビステッカは赤ワインと相性ピッタリ。

マンジャレーレ ※飲み放題付き
6,000円 (税込)

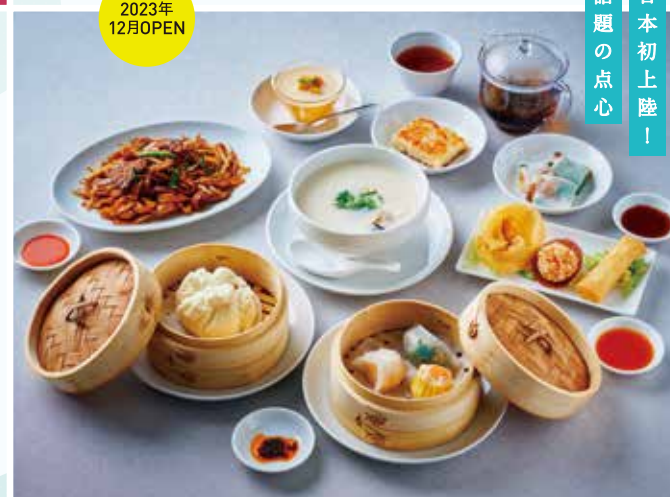
前菜盛り合わせ(菜花とベーコンのフリッタータ、彩り野菜のカボナータ、ハモンセラーノ、ペビーホタテとオレージのカルピオーネ)／彩り野菜のインサラータ チェザーレ／ピッツァ マルゲリータ／国産牛フィレのビステッカソース ヴァンルージュ／パスタ(バンチョッタと淡路玉葱 orペコリーノローマ／アマトリチャーナ)／季節のアイス
※3名様より ※前日22時までに要予約

レ
ア
な
国
産
牛
と
赤
ワ
イ
ン
が
好
相
性



2023年
12月OPEN

日
本
初
上
陸
！
話
題
の
点
心



HARU UTAGE
27_F
香港点心専門店
點點心
(ディムディムサム)
06-6948-6655

香港発、台湾・韓国で話題の人気飲茶レストランが日本初上陸!本場香港の点心師が作る本格的な飲茶から、人気のメニューを取り揃えた本コースは一食の価値あり。

人気メニューを少しずつ楽しめる
香港飲茶コース

3,850円 (税込) +1,500円で飲み放題付き

本日の前菜／点心3種／点心揚げ3種／干し海老大根餅／香港風牛肉炒麵／鶏とキノコの香港粥／チャーシューバオ／マンゴープリン／本日のお茶
※4名様より ※2日前までに要予約

GOURMET

春彩グルメ

とろ〜り卵に
明太子ドーン！



29F

ドリア専門店

神戸元町ドリア

06-6766-4309

熟成明太子の名店「やまや」との期間限定コラボメニュー。とろとろ卵が乗った熱々オムドリアの上に、まさかの明太子が一腹♡口の中で躍るぷちぷち食感を心ゆくまで。

やまや熟成明太子とパルメザンチーズの
焼きオムドリア 1,749円(税込)

ぶりぶり海老に
たっぷりチーズ



29F

スパゲッティ専門店

洋麺屋五右衛門

06-6361-9424

ぶりぶりの海老と香り高いモッツアレラチーズがたっぷり乗った人気メニュー。ピスク風味の濃厚トマトクリームが、イタリア直輸入のスパゲッティによく絡み食べ応え十分。

たっぷり海老とモッツアレラチーズの
トマトクリーム 1,250円(税込)

サクッフ衣で
10本べろり



28F

串かつ料理

活

06-6315-8388

サクッ、フワッ。何本でも食べられる軽い食感と、一本一本に施された巧妙な細工が魅力。肉、野菜、魚介、旬の食材など、約30種からオススメの10本をアツアツの揚げたてで。

おまかせコース10本 3,600円(税込)

堂々たる海老を
蕎麦のあとみに



28F

そば

土山人

06-6362-0666

さくさくの衣を身にまとった堂々たる大海老2尾と、旬の春野菜の組み合わせ。つるりとした喉ごしと香り高さを誇る石臼挽き手打ち蕎麦とご一緒には非。

海老天ぶら 1,320円(税込)

いつもの神間で春宴

イチボのレア感が
たまらない



個性派ビールと
逸品で夢の饗宴



HARU UTAGE

29F

洋食ビストロ

鎌倉グリル 洋食ビストロ

06-6940-4839

質とコスパの満足度で選ぶなら断然コチラ！前菜、サラダ、揚げもの、メイン、パスタ、デザートまで全てが揃う全11品。デザート皿にメッセージを添えられ、歓送迎会にも◎

春の歓送迎会 デラックスコース

※飲み放題付き 6,000円(税込)

前菜(ローストビーフ、キノコのキッシュ、生ハムポテトサラダ、季節のカルパッチョ、ラタトゥイユのブルスケッタ)／彩りグリーンサラダ／海老のアービョバゲット添え／蟹クリームコロッケ／国産イチボステーキ／季節のパスタ／本日のデザート ※2名様より ※前日までに要予約 ※ディナータイム限定 ※仕入れ状況により内容や盛り付けは変更あり

HARU UTAGE

31F

クラフトビール×イタリアン

CRAFT BEER HOUSE molto!!

06-6809-2641

厳選クラフトビール最大20種が飲み放題！アツアツ鉄板に乗った名物グリルステーキをはじめ、自家製燻製盛りやトリュフ薫るポテトフライなど、ビール好き垂涎の逸品揃い。

歓送迎会・送別会 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、燻製タマゴ、但馬馬の燻製、燻製カマンベールチーズ、燻製有頭海老)／燻製薫るチッツ／削りたてチーズのベリーーフサラダ／ポテトフライwithトリュフの品格／名物アングス牛の燻製鉄板グリルステーキ／旬の食材を使用したパスタ／レモンのソルベ ※2時間制

MEI

春彩アイテム

29F

宝塚歌劇110th記念
キラキラボールペン
1,500円(税込)

カットガラスがキラキラと輝く華やかなボールペンは、宝塚歌劇110周年を記念したスペシャルなアイテム。ボディには5組マークと「110th Anniversary」の刻印入り。

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

サクラボックスバスセット

748円(税込)

春らしい桜の香りの入浴剤とバスポンジのセット。ひらひらと花びらが舞う可愛いパッケージは、ちょっとしたプレゼントにもオススメ。

化粧品・化粧雑貨 | カラーフィールド | 06-6130-8460



1F

CINQ Soin du Soleil
(サンク ソワンドゥ ソレイユ)

4,840円(税込)

国内最高数値の紫外線防止効果ながら、スキンケア発想のノンケミカル処方下地。「赤み」「くすみ」「シミ」等の肌悩みを自然に補正して、明るい印象肌へ。

化粧品 | blanche étoile | 06-6360-6810

春彩グルメ

SPRING GOURMET

30F

創作ダイニング
シーフード
トラットリア S dining
06-6130-8528

オマール海老450gを、
まるまる一尾使用!半身は
豪快にローストし、もう半身は旨みが
凝縮したトマト風味の Pasta として。

海老1尾 ロースト&パスタ 7,300円 (税込)

※入荷状況により提供できない場合あり



手巻きとんかつに
季節の野菜をIN

28F

とんかつ
KYK 06-6315-8451

旬の食材を、フレッシュなソースで一つ一つ手巻きした
創作かつに、海老フライ1尾をセット。新鮮サラダや
カレー、ドリンクなどが揃ったビュッフェコーナーも利用可。

季節の手巻き野菜とんかつ膳 2,000円 (税込)

※こちらのメニューは3月11日(月)からの提供です。



牛すじモダンで
春の🌸月見

29F

お好み焼き
鶴橋風月 06-6367-8002

牛すじ入りのお好み焼きに、当店自慢の麺を乗せて、
半熟の目玉焼きと山盛りのジャキジャキねぎをON! テコ
を入れた瞬間、とろりと流れ出る黄味にテンションUP!

牛すじねぎ月見玉モダン 1,820円 (税込)

1皿で2度おいしい
絶品オマール



SWEETS

甘酸っぱい春を、
思い切りほおぼって。

30F

カフェ
英國屋 06-6315-9213

春爛漫。色とりどりの果実が見た目にも
美しく、その爽やかで甘酸っぱい味はいは、
外サク&中フワなワッフルと絶妙にマッチ。

フルーツワッフル 単品 1,100円 (税込)
(練乳つき) セット 1,660円 (税込)



ハーゲンダッツに
莓の彩り

30F

カフェ
kiefel cafe dining
06-6315-9211

莓ソースと絡んだソフトクリームの上には、大人気の
ハーゲンダッツの莓とバニラを乗せて。自社製ビスタ
チオドーナッツと一緒にどうぞ。

ハーゲンダッツ ストロベリーパフェ 1,130円 (税込)



果実華やか
春めきワッフル

28F

日本料理&SKY BAR
ちょうつがひ
06-6131-2242

季節を感じる旬菜4種と、産地直送の
魚介4品が楽しめる満足ランチ。この春
は、真鯛昆布、紀州産紋甲イカ下足酢
味噌、鰯の菜種焼き、境港産にぎすの
天ぷらで勝負!

産地直送 旬魚賛尽くしランチ

1,950円 (税込)

※数量限定 ※ランチタイムのみ



旬を楽しむ
とりどり小皿

春香るおいしい旬グルメが、
どれも食べ頃、味わい頃。