

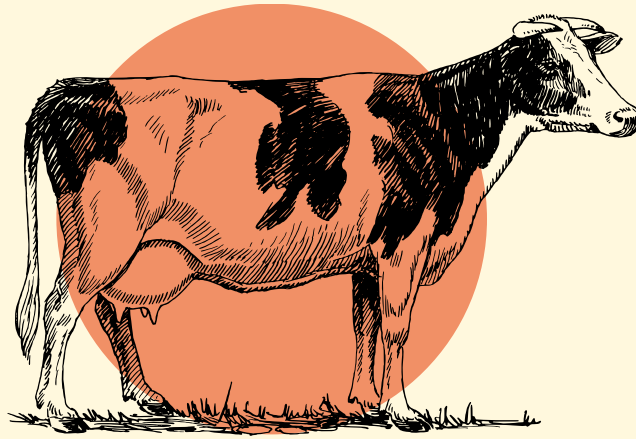
# カジュアルコース

実乃里

5,500円

税サ込 90分飲み放題

※グラス交換制・ラストオーダー70分



A5黒毛和牛の  
ステーキがついた  
コースに  
飲み放題をつけて。  
大人気の  
お手軽コースです。

## お献立

生ハムとモッツアレラチーズのサラダ

玉ねぎのスープ パン盛り合わせ

ズッキーニとベーコンの  
ペペロンチーノパスタ

A5黒毛和牛のステーキ  
バルサミコソースと季節の焼き野菜

バニラアイス



@MINORI\_DE\_BAR

  
GRANBELL HOTEL  
OSAKA

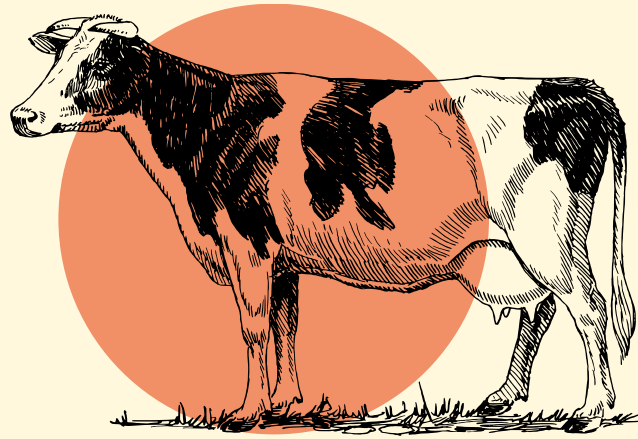
# スタンダードコース

実乃里

8,000円

税サ込 90分飲み放題

※グラス交換制・ラストオーダー70分



A5黒毛和牛のステーキはもちろん、当店自慢のA5黒毛和牛のカツを秘伝の梅肉醤油で。質、値段共にバランスの取れたコースです。



## お献立

新鮮野菜とサーモンのカルパッチョ

A5黒毛和牛 カツ 自家製梅肉醤油

海鮮ジェノベーゼパスタ

A5黒毛和牛のステーキ  
バルサミコソースと季節の焼き野菜

レアチーズケーキ



GRANBELL HOTEL  
OSAKA

実乃里 de バル  
MINORI de BAR



@MINORI\_DE\_BAR

# プレミアムコース

実乃里

10,000円 税サ込 90分飲み放題

※グラス交換制・ラストオーダー70分



A5黒毛和牛のステーキはもちろん希少部位シャトーブリアンも味わえます。このコースの和牛は霜降りです。贅沢に黒毛和牛を堪能して頂けます。



## お献立

新鮮野菜と  
自家製A5黒毛和牛ローストビーフ  
シャトーブリアンの一口カツ  
大エビフライ、カキフライ  
ムール貝の海鮮ジェノベーゼパスタ

A5黒毛和牛の霜降りステーキ  
バルサミコソースと季節の焼き野菜

北海道産チーズを使った  
レアチーズケーキ



GRANBELL HOTEL  
OSAKA

実乃里 de バル  
minori de bar



@MINORI\_DE\_BAR

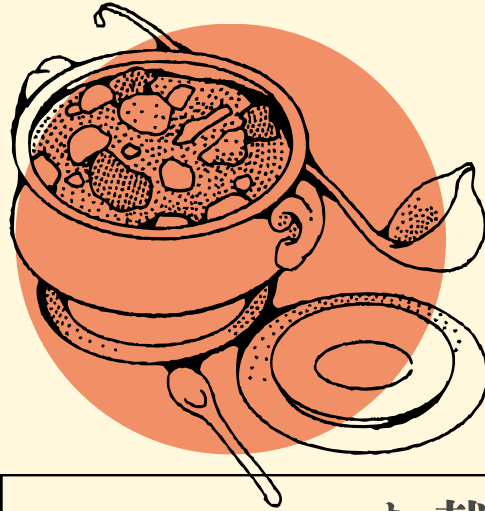
# 鍋と日本酒コース

実乃里

6,000円

税サ込 90分飲み放題

※グラス交換制・ラストオーダー70分



日本酒を含めた  
飲み放題と  
A5黒毛和牛の  
しゃぶしゃぶ  
刺身や締め雑炊ま  
で、全てが詰まった  
お得な鍋プランで  
す。

追加食材も魅力です



## お献立

新鮮野菜とサーモンカルパッチョ

A5黒毛和牛スライス

豚バラ、鶏モモ

白菜と4種類の季節野菜

特製赤ワイン鍋つゆ

卵雑炊

柚子シャーベット

追加食材：

A5黒毛和牛100g、サーモン80g 各980円

豚バラ100g、鶏モモ100g、野菜5種 各480円

ラーメン2人前 300円



GRANBELL HOTEL  
OSAKA

実乃里 de バル  
minori de bar



@MINORI\_DE\_BAR