

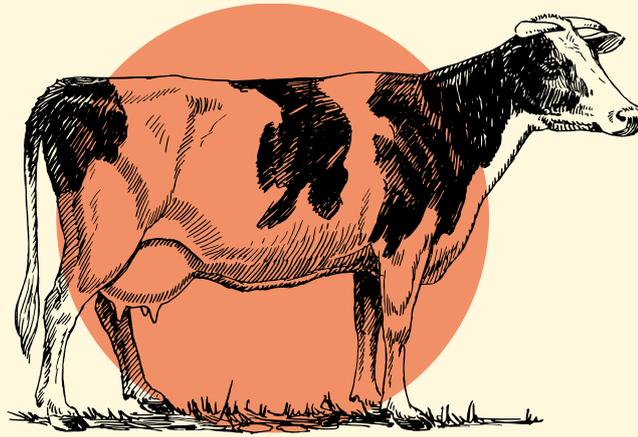
カジュアルコース

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

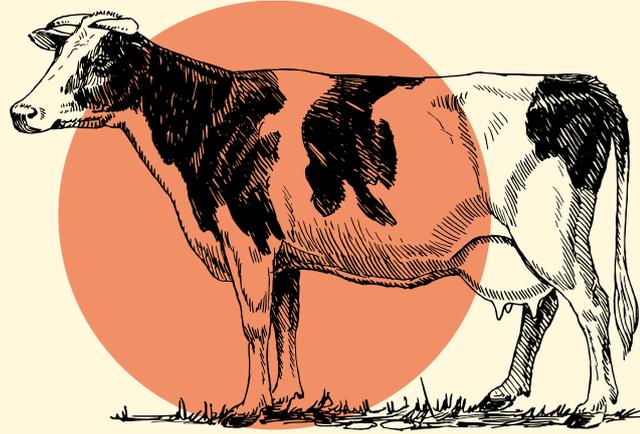
スタンダードコース

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
minorori de bar



@MINORI_DE_BAR

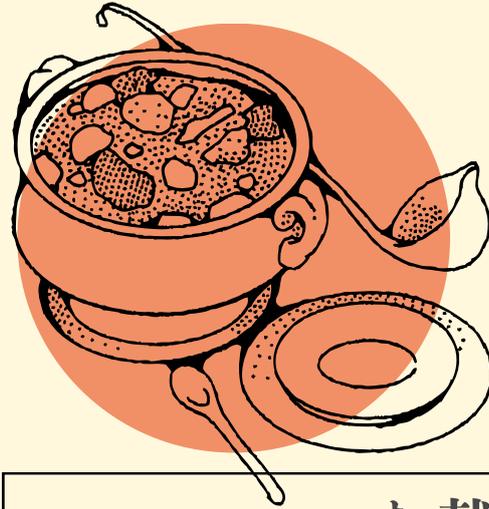
鍋と日本酒コース

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