

道頓堀  
今井

DOUTONBORI IMAI

**事前ご予約制**

『道頓堀 今井』のお料理のお申込みは、  
ご利用日**3日前の午後2時まで**  
**4個以上**より承ります。

昭和21年創業以来、守り続けた伝統の味。  
中でも北海道産の天然真昆布と九州産のさば節とうるめ節からじっくり時間をかけてつくった“こだわりのだし”は、しっかりとしたコクと旨味を持ちながら、上品な薄味に仕上げている。麺のつゆだけでなく、様々な料理に使われています。『今井のお出し』を使用した味を、ビスタルームにて是非ご賞味下さい。

厳選された食材による本格懐石御膳  
優雅なひと時を演出

**懐石御膳「雅」 9,500円**

**4個以上**  
より  
承ります

上の段 / 出し巻き玉子・牛肉しぐれ煮・鮭塩焼き  
蒲鉾わさび漬け・合鴨ロース燻製・  
切り干し大根旨煮・帆立貝山椒煮・笹巻き麩饅頭  
牛肉八幡巻き・酢蓮根・わかさぎ甘露煮・  
笹巻き寿司・甘酢生姜

下の段 / くるみ豆腐蒸しウニのせ・季節の和え物  
炊き合せ：南瓜・生姜ちぎり天・茄子・車海老・高野豆腐・三度豆・桜麩

お造り / 鯛昆布メ・サーモン昆布メ・帆立貝昆布メ

天ぷら / 小海老天ぷら・青唐辛子天ぷら

強肴 / 自家製焼き豚

御飯 / 季節ご飯・奈良漬

(季節ご飯：3-4月<豆ご飯>・5-6月<新生姜ご飯>・7月<とうもろこしご飯>  
8月<枝豆ご飯>・9-10月<栗ご飯>  
笹巻き寿司：鯛・海老・穴子など

**4個以上**  
より  
承ります

＜道頓堀今井＞の色とりどりのお料理を  
詰め合わせた逸品

**会席弁当「華」 7,500円**

先付 / 桜花豆腐・佃煮昆布  
お造り / 鯛昆布メ・帆立昆布メ・車海老・わさび・  
穂紫蘇・いり酒・大葉

揚げ物 / キス天ぷら・青唐天ぷら・さつま芋天ぷら・蓮根天ぷら  
八寸 / 出し巻き玉子・穴子と胡瓜土佐酢和え・合鴨ロース煮・板わさ・  
穴子八幡巻き・鮭塩焼き・酢茗荷・椎鮎甘露煮・  
さつま芋蜜煮・烏賊黄身焼き  
炊き合せ / ひろうす・絹さや・椎茸・生姜天・南瓜・  
桜麩・人参・木の芽  
ご飯 / ちらし寿司(穴子・酢蓮根・絹さや・錦糸玉子・焼きのり・寿司海老)  
デザート / わらび餅

**4個以上**  
より  
承ります

＜道頓堀今井＞の味をお気軽に  
お楽しみいただける会席弁当

**会席弁当「柳」 4,500円**

先付 / くるみ豆腐  
向付 / 鯛昆布メ・車海老  
八寸 / 出し巻き玉子・胡瓜酢味噌和え・合鴨ロース燻製・板わさ  
焼物 / 鰯庵焼き・酢蓮根・帆立バター焼き・酢茗荷  
炊き合せ / 高野豆腐・菜の花・椎茸・湯葉・南瓜・桜麩・木の芽  
御飯 / 季節のご飯・麩饅頭・奈良漬  
(季節ご飯：3-5月(枝豆ご飯) 6-8月(とうもろこしご飯) 9-10月(栗ご飯))

季節の  
ご飯

3月～5月

6月～8月

9月・10月

※メニューに使用している米はすべて国内産です。※季節によりメニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。



ご家庭で  
「道頓堀 今井」の味が  
お楽しみいただける  
お土産もご用意しております。  
※詳しくはお土産ページをご覧ください。





# VISTA ROOM

## 予約メニュー2025

事前ご予約制 予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。

### 温製料理 Hot dishes

**BBCポークとは...**  
「ブルー・ブラン・クール協会」という機関で管理されている、フランス・ブルターニュ産のブランド豚



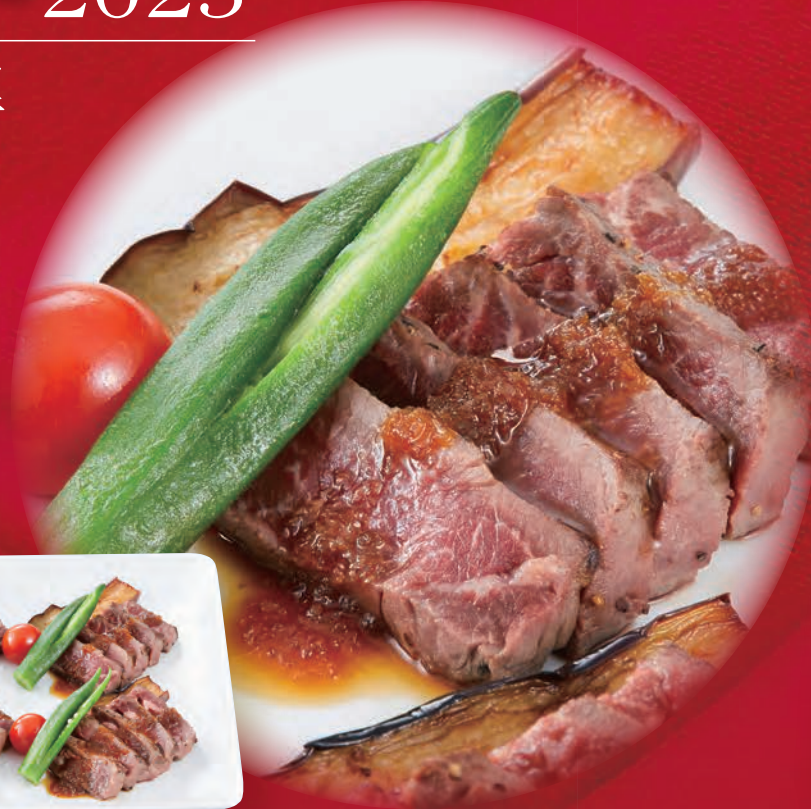
**BBCポークグリル**  
**シャリアピンソース**  
《4人前》 **7,800円**

柔らかな肉質にあっさりキレのある脂の味が特徴のBBCポーク網目に焼き上げたロースとバラの2種玉ねぎの甘みと香り豊かなシャリアピンソースは相性抜群!!



**黒毛和牛のステーキ**  
**醤油おろしソース**  
《4人前》 **9,800円**

口の中でとろける黒毛和牛付け合わせにオクラやナスソースには醤油おろしで和風仕立ての逸品



**海鮮クリーム煮パイ仕立て**  
《3~4人前》 **7,800円**  
サーモントラウト / あさり / いか / えび / ブッキーニ / さつまいも / れんこん / ヤングコーン / 赤パプリカ

9種の海鮮と野菜をホワイトソースで煮込み香ばしいパイで焼き上げ



**アクアパツァ**  
《4人前》 **6,800円**

イタリアの煮込み料理赤魚、貝柱、ハマグリと海鮮の旨味が凝縮された一皿



**阿波尾鶏**  
**3種のロースト**  
《4人前》 **6,800円**

高たんぱく、低脂肪で旨みが多い阿波尾鶏《レモンペッパー、タンドリー、ねぎ塩》三種の異なった味付けでロースト



黒毛和牛の旨みを包み込んで揚げたカツレツとあっさり野菜ドレッシングのサラダの一皿  
**黒毛和牛カツレツ** 《3~4人前》 **6,800円**  
デミグラスバターソース

※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。



事前ご予約制 予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。

# VISTA ROOM

## 予約メニュー2025

### 弁当

Bento

大切なご接待などにぴったりのお弁当をご用意しております。

和風・洋風・中華風を取り揃えておりますので、  
お好みに合わせてお選びいただけます。



### 洋風会席弁当 5,800円

国産牛ステーキ/温野菜/鯛の香草焼き/イセエビのフリット/  
雲丹のフラン/キッシュ&合鴨ロース/スモークサーモントラウト/  
鶏のテリーヌ/ローストポーク/バジルチキンピラフ



### 和風会席弁当 5,800円

先付/鮑福良煮・袱紗焼き玉子・むかご真丈  
お造り/鮪・帆立・サーモン・かんぱち  
炊き合せ/海老艶煮・舞茸・椎茸  
強肴/ローストビーフ・あしらいい式  
酢の物/鮭南蛮・竜皮巻  
ご飯/かやくごはん 香物/ハリハリこうこ  
デザート/3種のフルーツ・散らしゼリー



### 中華風弁当 5,800円

鮑の肝ソース/海老チリ/春巻/豚肉湯葉巻揚げ/白身魚のカダイフ巻/中華クラゲ/  
胡瓜甘酢/チンジャオロース/よだれ鶏/焼豚炒飯



### なにわ宝 ちらし弁当 3,800円

合鴨ロース / 蓮根はさみ揚げ /  
蒟蒻煮 / 牛しぐれ煮 / さつまいも煮 /  
炊き合せ(鯖旨煮、高野豆腐、大根、  
茄子、南瓜、人参) / ちらし寿司(海老、  
かに身、いくら、鯛、子持ち昆布、煮穴子、  
帆立貝柱、椎茸旨煮など)



3~5月

9~10月

6~8月

『春・夏・秋』の旬の献立を  
ふんだんに盛り込んだお弁当

### 四季彩弁当 3,800円

【春の献立】・鯛幽庵焼き、そら豆蜜煮、酢の物盛合せ  
<3~5月> ・合鴨ロース、さつまいも蜜煮、牛蒡唐揚げ、えんどう豆玉メ  
・かやくごはん(筍) 季節の煮物炊合せ(筍含め煮、小芋煮、菜種煮浸し、煮若布)

【夏の献立】・稚鮎唐揚、さつまいも蜜煮、酢の物盛合せ  
<6~8月> ・鱈醤油焼、いちじく玉味噌かけ、長芋唐揚、袱紗焼き玉子、枝豆  
・かやくごはん(穴子) 季節の煮物炊合せ(冬瓜、海老艶煮、小芋煮、茄子煮)

【秋の献立】・鮭幽庵焼き、牛蒡唐揚げ、酢の物盛合せ  
<9.10月> ・むかご白和え、公魚かりんとう、合鴨ロース、袱紗焼き玉子、など  
・かやくごはん(季節の彩) 季節の煮物炊合せ(舞茸、海老艶煮、茄子煮、小芋煮)



# VISTA ROOM

## 予約メニュー2025

**事前ご予約制** 予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。

《叙々苑》焼肉弁当のお申し込みは、  
ご利用日**3日前**の**午後2時**まで承ります。

**新メニュー!!**



《叙々苑》焼肉弁当【上塩タンと肩ロース】 **5,000円**

厳選された和牛の牛タンと  
脂身が少ない肩ロースを使用した焼肉弁当

弁当・寿司  
Bento/Sushi

# 寿司



こぼれイクラやウニなど  
贅沢なラインナップでリニューアル  
**にぎり寿司「特選寿司」**  
《1人前》 **7,500円**

- |        |       |        |
|--------|-------|--------|
| こぼれイクラ | 本鮪中トロ | 環八     |
| 車海老    | 蒸鮑    | 煮穴子1本巻 |
| ズワイガニ  | ウニ軍艦  | 帆立炙り   |

**にぎり寿司「上」**  
《5人前》 **18,500円**

- |           |     |      |      |
|-----------|-----|------|------|
| 鯛昆布メ      | 大海老 | 煮穴子  | 剣先烏賊 |
| サーモンいくら軍艦 | 中トロ | 焼き帆立 |      |
| 玉子焼き      |     |      |      |



**大阪寿司とにぎり寿司**  
《5人前》 **15,000円**

- |             |            |
|-------------|------------|
| 中トロ         | 穴子押し寿司有馬山椒 |
| 烏賊にぎり寿司昆布のせ | 海老押し寿司     |
| サーモン        | 鯖棒寿司 玉子焼き  |



厳選された新鮮な海の幸を盛り込んだ至福の逸品  
**にぎり寿司「極」** 《5人前》 **25,000円**

- |    |       |      |
|----|-------|------|
| 鯛  | 赤貝    | 車海老  |
| 蒸鮑 | 本鮪中トロ | 煮穴子  |
|    |       | 玉子焼き |

**和弁当 2,800円**

和の献立を一品ずつ  
丁寧に盛り付け



**洋弁当 2,800円**

ローストビーフやフライなどを  
彩り豊かに盛り付け



※メニューに使用している米はすべて国内産です。※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。



# VISTA ROOM

## 予約メニュー2025

**事前ご予約制** 予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の**午後2時**まで承ります。

### 前菜・冷製

Appetizers/Cold dishes

シェフが厳選した食材をラインナップ  
乾杯の後に欠かせない華やかな一皿  
**洋風オードブル**《4人前》**11,000円**  
ローストビーフ / ローストポーク / 生ハムメロン /  
エビと野菜のテリーヌ / タコとホタテのコンソメジュレ



**生ハム&チーズ盛合せ** 《3~4人前》**5,000円**  
ハモンセラーノ / ミモレット / カマンベール / スモークチーズ / モッツアレラマト



**和風オードブル** 《4人前》**11,000円**  
鱈西京焼き/バイ貝旨煮/袱紗焼き玉子/牛時雨煮/丸十蜜煮/ブロッコリー/茗荷/  
海老艶煮/蛸/南瓜麩/法蓮草お浸し/しめじ/半助大根/八幡蒟蒻/季節麩/銀杏/  
合鴨コース/蓮根唐揚/南京唐揚



中華の食材を華やかに盛り付け  
シャンパンや白ワインと共にご賞味ください  
**中華前菜7種盛合せ** 《4人前》**11,000円**  
蒸し鶏 / 海老煮 / 胡瓜甘酢 / 中華クラゲ / 鶏野菜巻き / 焼き豚 / 鮑オイスター煮



食材を活かし  
出汁を利かせた優しい味わい  
全体を彩り豊かに盛り付け  
**燻製5種盛合せ** 《3~4人前》**4,500円**  
サーモントラウト / 鱈 / 合鴨 / チーズ / ペーコン

**おすすめ  
ウイスキー**

オードブルには  
ハイボール  
燻製料理には  
水割りやロックが相性◎  
飲み方いろいろ、お料理  
に合わせて是非どうぞ



ザ・マッカラン12年  
700ml 40,000円



ザ・ニッカ  
700ml 19,500円



キリン シングルモルト  
ジャパニーズウイスキー  
富士 700ml 17,600円

※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。



# VISTA ROOM

## 予約メニュー2025

サンドイッチ・フルーツ・デザート  
キッズ・トクトクセット  
Sandwich/Fruit/Dessert/Kids/Tokutoku Set



フルーツ  
生クリーム  
スポンジケーキ  
みかん  
カスタードクリーム  
チョコケーキ

フルーツたっぷりのスコップケーキ♪  
お好みの量をすくってお召上がりください  
フルーツスコップケーキ《6~8人前》7,000円

事前ご予約制 予約メニューのお申込みは、ご利用日**前日**の午後**2時**まで承ります。



チーズインハンバーグや海老フライ、野球ボール仕立てのオムライスにソーセージなど楽しみが詰まったお子様ランチ  
キッズボックス(ドーム型)《1人前》2,200円



サンドイッチBOX 《3~4人前》4,500円  
海老カツ玉子サンド・照り焼きチキン&チェダーチーズサンド・フルーツ



季節のフルーツ盛合せ 《3~4人前》6,500円

### トク トク セット

## TOKU TOKU SET

ボリューム満点の当日メニューを、  
お得にご注文いただける予約限定セットです

トクトク  
**A** Set  
《3~4人前》  
800円  
お得!!  
合計10,800円→  
**10,000円**



ロースとハラミのW牛ステーキ



ミックスピザ



枝豆

トクトク  
**B** Set  
《3~4人前》  
1,000円  
お得!!  
合計11,000円→  
**10,000円**

豚しゃぶと焼き茄子



ソーセージとロースハムのグリル



鶏の唐揚げ&チリポテトフライ



ほっかけ焼きそば

※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。