

# 千早赤阪村



High Cla

完熟紅ほっぺの杏仁豆腐

いちごのアイスクリーム

完熟紅 ほっぺのタルト

いちごの馬拉糕 (中華風蒸しカステラ)

ちはや姫

### ちはや姫と完熟いちごのデザートプレート

(単品) 2,500円(税込)

### 🏡 コースのデザートをGradeUpしていただけます。 🗘

百合/北京ダックコース/姿ふかひれコース/桂花・・・・・(コース料金)+1,800円 蘭/水蓮/黄玉/桂花・・ ・・・・・(コース料金) + 1,700円 翠嵐/鳳/天華・・・ (コース料金) + 1,500円



#### ちはや姫とは

「朝採れ」「重さ40g以上」「糖度15度以上」の厳しい基準をクリアした 千早赤阪村と隣接する河南町で採れるいちごのみが名乗ることを許される 大阪初のブランドいちご。



※いちごの生育状況によっては、河南町産のいちごを使用する場合がございます。※希少ないちごを使用しており、数に限りがございます。売り切れの際は ご容赦ください。

## △春を告げる//

うちごのカクテル

Strawberry Cocktails

いちごのモクテル

Strawberry Mocktail

850<sub>円</sub>





いちご×林檎 Strawberry and Apple

"木々の目覚め" KIGINOMEZAME 950⊞



Vodka Strawberry " 奉うらら" HARU URARA 950<sub>円</sub>

グラスの中で舞ういちごで、柔らかな陽の光に照らされる 花々をイメージしたカクテル。



## WEEKDAY LIMITED LUNCH COURSE - YURI-

平日限定

前菜の3種盛り合わせ

大海老のマンゴーマヨネーズ

帆立焼売・ふかひれ餃子

豚トロの黒胡椒炒め

高菜炒飯

本日のデザート

(お1人様) 3,000円 [税金・サービス料込み]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

#### ご予約はコチラ RESERVATION



#### 【2/14~3/14 期間限定】

### 大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザートプレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

#### 【内容】

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
- ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐
- ・いちごのアイスクリーム
- ・いちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) **4,800**円 [税金・サービス料込み]

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp 百合>ご予約はコチラ RESERVATION







前菜三種盛り合わせ 黒酢風味の酢豚 蒸し物二種盛り合わせ

- ●吉切鮫の姿ふかひれ、鶏白湯あんかけご飯
- ●吉切鮫の姿ふかひれ、オイスターあんかけスープそば

- ※上記●印よりどちらかをお選びください。-

本日のデザート

(お1人様) 4,200円 [税金・サービス料込み]

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

ご予約はコチラ



#### 【2/14~3/14 期間限定】

大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザートプレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

#### 【内容

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
- ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐
- ・いちごのアイスクリーム
- ・いちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) 6,000円 [税金・サービス料込み]

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp ふかひれランチ>ご予約はコチラ **RESERVATION** 







# 北京烤鴨

北京ダックランチコース

特製前菜三種盛り合わせ

燦宮オリジナルの醤で食す北京ダック(2枚)

蒸し点心 人参焼売・もち米鳥賊団子

ココナッツ香る海老のマンゴーマヨネーズ、ラズベリーソース

細切り葱のスープそば 香り高いピーナッツオイル仕上げ

濃厚マンゴープリン フレッシュフルーツ

(お1人様) 4,200円 [税金・サービス料込み]

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

#### ご予約はコチラ RESERVATION



#### 【2/14~3/14 期間限定】

大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザートプレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

#### 【内容】

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
- ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐
- ・いちごのアイスクリーム
- ・いちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) 6,000円

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp 北京ダックランチ>ご予約はコチラ RESERVATION





### SEASONAL RECOMMENDED LUNCH COURSE

#### -KEIKA-

前菜パレット

紅ずわい蟹とふかひれのスープ

帆立貝柱と季節野菜の薄塩炒め 柚子の香りで

但馬鶏モモ肉と根菜のXO麹蒸し

自家焼き叉焼のスープそば

杏仁豆腐

(お1人様) 4,800円 [税金・サービス料込み]

< 2025.4.1~メニュー内容が変更となります。>

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

> ご予約はコチラ RESERVATION



#### 【2/14~3/14 期間限定】

大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザートプレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

#### 【内容】

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
  - ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐
- いちごのアイスクリームいちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) 6,600円

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp 桂花>ご予約はコチラ RESERVATION







### SEASONAL RECOMMENDED LUNCH COURSE -RAN-

前菜三種盛り合わせ

鱈と大根餅のXOソース蒸し

オマール海老のチリソース

沖縄県ブランド豚「金アグー」の角煮

蟹肉入りレタス炒飯

杏仁ティラミス・マンゴーアイス大福・いちごのタルト

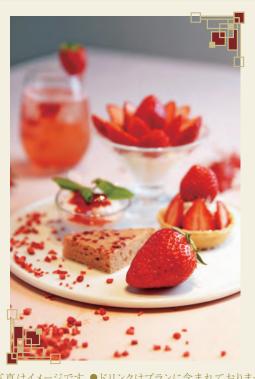
(お1人様) 6,000円 [税金・サービス料込み]

<2025.4.1~メニュー内容が変更となります。>

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

### ご予約はコチラRESERVATION



#### 【2/14~3/14 期間限定】

### 大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と 朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と 朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザート プレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時 間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで 真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
- ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐
- ・いちごのアイスクリーム
- ・いちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) 7,700円 [税金・サービス料込み]

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp 蘭>ご予約はコチラ RESERVATION







-SUIREN-

特製前菜 5 種盛り合わせ ふかひれの煮込み 旬の魚介と季節野菜の薄塩炒め 大海老のニンニク蒸し 国産牛三角バラの黒胡椒ソース

海鮮 XO チャーハン

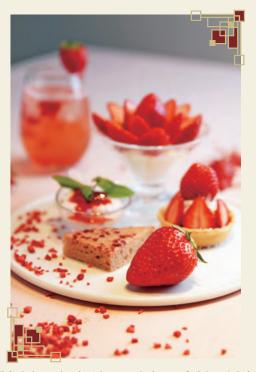
デザートプレート

(お1人様) 8,000円 [税金・サービス料込み]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

#### ご予約はコチラ RESERVATION



#### 【2/14~3/14 期間限定】

大阪南河内産ブランドいちご「ちはや姫」と朝採れ完熟いちご尽くしのデザートへ変更

厳しい認定基準をクリアしたもののみ、名乗ることができる「ちはや姫」と朝採れ完熟いちごをふんだんに使用したいちご尽くしのデザートプレートにGradeUpしていただけるプランです。産地より車で約1時間圏内だからこそご用意できる、繊細な完熟いちご。がくの縁まで真っ赤に染まった旬の美味しさをご堪能ください。

#### 【内容】

- ・大阪初のブランドいちご「ちはや姫」
- ・完熟紅ほっぺのタルト
- ・完熟紅ほっぺの杏仁豆腐・いちごのアイスクリーム
- ・いちごの馬拉糕(中華風蒸しカステラ)

(お1人様) 9,700円 [税金・サービス料込み]

●写真はイメージです。●ドリンクはプランに含まれておりません。●いちごの生育状況によっては、いちごの品種を変更させていただく場合がございます。

<GradeUp 水蓮>ご予約はコチラ RESERVATION



