COURSE MENU

コース

Springselection 中国料理 燦宮

2025
2/14～
3/14

千早赤阪村
ブランドいちご
ちはや姫

High Class Strawberries

イメージ

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。

期間限定

春を告げる いちごのカクテル
Strawberry Cocktails

いちごのモクテル
ALC. 0.00%

甘ずっぱいいちごと、爽やかなTONIC WATERとの出会い。

Strawberry Mocktail 850円

甘くてフルーティー

いちご × 林檎
Strawberry and Apple
“木々の目覚め”
KIGINOMEZAME
950円

Vodka Strawberry
“春うらら”
HARU URARA
950円

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。

※写真はイメージです。

黄玉

—OUGYOKU—

＜MENU＞

前菜４種盛り合わせ

上海蟹味噌のふかひれスープ

帆立と季節野菜の薄塩炒め

自家焼き北京ダック

鯛の海鮮醤油蒸し

大海老のチリソースと
マンゴーマヨネーズ

和牛炒飯

デザート

10,000円
（お1人様／税込･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。

ランチタイムのご予約はコチラ

ディナータイムのご予約はコチラ

【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）11,700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。

デザートGradeUp＜黄玉＞
ランチタイムのご予約はコチラ

デザートGradeUp＜黄玉＞
ディナータイムのご予約はコチラ

霽月

—SEIGETSU—

＜MENU＞

前菜五種盛り合わせ

ふかひれの煮込み

蝦夷鮑と季節野菜の炒め

自家焼き北京ダック

大海老の大蒜海鮮醤油蒸し

牛フィレ肉の黒胡椒ソース

本日の麺類、又は飯類

デザートプレート

13,000円
（お1人様／税込･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。

ランチタイムのご予約はコチラ

【平日】
ディナータイムのご予約はコチラ

【土日祝】
ディナータイムのご予約はコチラ

【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）14,700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。

デザートGradeUp＜霽月＞
ランチタイムのご予約はコチラ

デザートGradeUp＜霽月＞
ディナータイムのご予約はコチラ

翠嵐
—SUIRAN—

＜MENU＞

燦宮特製前菜盛り合わせ

宮城県気仙沼産ふかひれの姿煮込み(胸びれ)

海鮮の炒め物 巣篭もり仕立て

北京ダック 揚げ物添え

季節の海鮮料理

黒毛和牛の黒胡椒ソース

本日の麺類、又は飯類

デザートプレート

16,000円
（お1人様／税込･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。

ランチタイムのご予約はコチラ

ディナータイムのご予約はコチラ

【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）17,500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。

デザートGradeUp＜翠嵐＞
ランチタイムのご予約はコチラ

デザートGradeUp＜翠嵐＞
ディナータイムのご予約はコチラ

鳳
—OTORI—

＜MENU＞

燦宮特製前菜盛り合わせ

宮城県気仙沼産 毛鹿鮫の尾びれと吉切鮫の胸びれの食べ比べ

活け蝦夷鮑と野菜の薄塩炒め 巣篭もり仕立て

北京ダック 揚げ物添え

伊勢海老の海鮮醤油蒸し

黒毛和牛ロースの黒胡椒ソース

本日の麺類、又は飯類

季節のデザートプレート

19,000円
（お1人様／税込･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。

ランチタイムのご予約はコチラ

ディナータイムのご予約はコチラ

【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）20,500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。

デザートGradeUp＜鳳＞
ランチタイムのご予約はコチラ

デザートGradeUp＜鳳＞
ディナータイムのご予約はコチラ

天華
—TENKA—

＜MENU＞

燦宮特製前菜の盛り合わせ

青鮫の姿煮込み、烏骨鶏スープ

黒鮑と季節野菜の炒め

北京ダックと揚げ物添え

伊勢海老の大蒜海鮮醤油蒸し

黒毛和牛の食べ比べ

本日の麺類、又は飯類

デザートプレート

30,000円
（お1人様／税込･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。

ランチタイムのご予約はコチラ

ディナータイムのご予約はコチラ

【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）31,500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。

デザートGradeUp＜天華＞
ランチタイムのご予約はコチラ

デザートGradeUp＜天華＞
ディナータイムのご予約はコチラ