

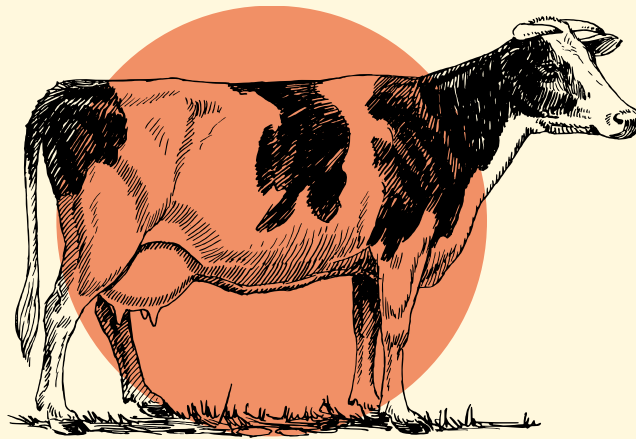
カジュアルコース

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

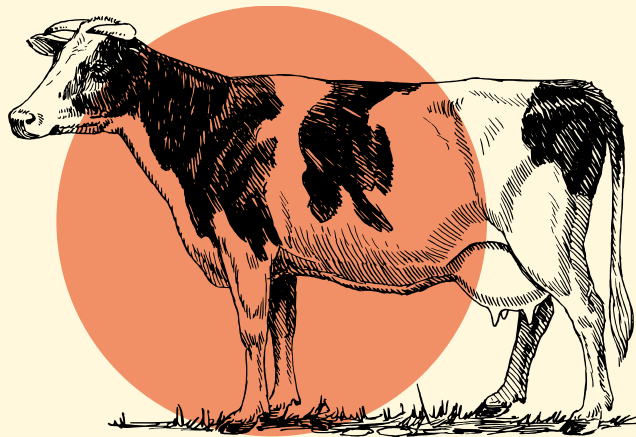
スタンダードコース

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
minoridebar



@MINORI_DE_BAR

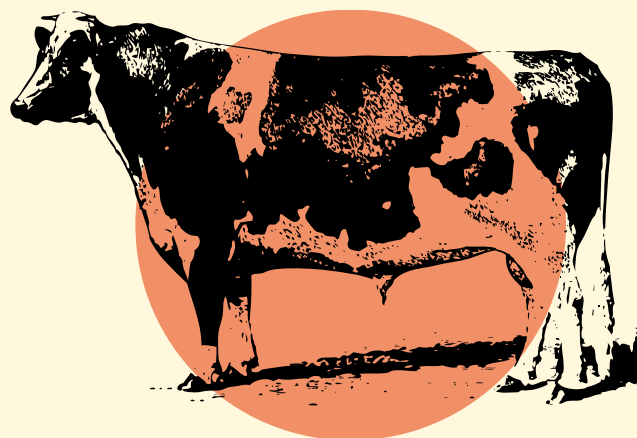
プレミアムコース

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