

1階  
鉄板焼

LUNCH DINNER  
4日前までご予約制

ディナータイムは2部制となります。  
(1部)17:00 (2部)19:00 ※90分入れ替え制

2日間限定  
12/24(火)  
25(水)

クリスマスステーキコース  
1名様 / 18,000円(税込)



グラススパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング/クリスマスオードブル/焼野菜/オマールテール/活鮑/極上和牛(A5)ヒレ 100g またはロース 120g/白ご飯またはガーリックライス/赤出し/香の物/クリスマスデザートプレート

Image Photo

LUNCH DINNER

伊勢海老&極上和牛  
ステーキフェア 1名様 / 16,000円(税込)

いなんばサラダ/焼野菜/イカ/伊勢海老半身/極上和牛(A5)ヒレ120g  
またはロース140g/白ご飯またはガーリックライス/赤出し/香の物/アイスクリーム

LUNCH DINNER

プレミアムステーキセット  
1名様 / 22,000円(税込)

いなんばサラダ/焼野菜/活鮑/伊勢海老半身/金目鯛/極上和牛(A5)ヒレ120gまたはロース140g/ガーリックライスまたは白御飯/赤出し/香の物/アイスクリーム

LUNCH DINNER 黒毛和牛セット(A3)  
1名様 / 6,300円(税込)

黒毛和牛 A3 ヒレ 100g またはロース 120g/海老/焼野菜/サラダ/お食事/パニラアイス

LUNCH ※1/1~3の販売はございません。  
デラックス国産牛  
ステーキランチ  
1名様 / 5,500円(税込)

いなんばサラダ/焼野菜/国産牛ロース  
150g/ご飯/赤出し/香の物/パニラアイス

LUNCH 国産牛ステーキランチ 1名様 / 4,900円(税込) ※1/1~3の販売は  
ございません。

いなんばサラダ/焼野菜/海老/帆立貝/国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニラアイス

特別な日を彩るいなんばのステーキ。  
シェフが目の前で焼き上げる  
鉄板焼きスタイルでお届けします。

冬の  
あたたか  
フェア



旬野菜と炭火鶏のゆず鍋など、  
身も心もあたたまる  
冬の味覚満載のランチです。

LUNCH ふじのくに食の都づくり仕事人ランチ  
しゅんさい  
旬彩 1名様 / 3,800円(税込)

LUNCH

ふじのくに食の都  
づくり仕事人ランチ  
ゆきみぜん

雪見膳 ※1/1~3の販売は  
ございません。  
1名様 / 3,300円(税込)

【一の重】ゴボウ胡麻和え/れんこんきんぴら/  
海老芋 胡麻チーズ焼き  
【二の重】鰯大根/茶碗蒸し、とろろ掛け  
【揚物】蟹真如揚げと大根サラダ明太子ソース  
【鍋】炭火鶏と旬野菜のゆず風味鍋  
【留】菜飯イクラのせ/赤出汁/香の物  
【甘味】一口ケーキ/フルーツ2種盛り

+

雪見膳に  
お造り  
盛り合わせが  
つきます



いなんば厳選の国産牛を、秘伝のタレで  
たっぷりとお召上がりいただけます。

LUNCH DINNER

しゃぶしゃぶ本格派(A5)

前菜/野菜/お食事/極上和牛 200g

1名様 / 13,700円(税込)



LUNCH DINNER 3日前までご予約制

会席“極”  
1名様 / 8,000円(税込)

【前菜】四季の盛り合わせ  
【椀】鯛みぞれ仕立て  
【造り】鮮魚三種盛り  
【揚物】ふぐ天婦羅  
【蒸物】桜海老と小柱の茶碗蒸し、  
銀あんかけ  
【焗炉】国産牛サーロイン鉄板焼き  
【留】蟹せいろ御飯/赤出汁/香の物  
【水物】季節のフルーツ盛り  
【甘味】抹茶大福



国産牛の鉄板焼きがメインの会席料理。

ふぐ天婦羅、蟹せいろ御飯など旬の味覚をお楽しみください。

民芸割烹  
ホテル別館

いなんば

【LUNCH】11:30~14:00(L.O.13:30) 【DINNER】17:00~21:00(L.O.20:00)/最終入店19:30

●お席料のご案内 鉄板焼き個室利用は昼夜ともに1名様700円(税込)。お座敷利用は、ランチ1名様300円(税込)、  
ディナー1名様700円(税込)を頂いております。

TEL.053-454-6312

月曜定休