

一品一品に旬の味覚を詰め込んだ、
目にも涼を感じる新ランチです。



LUNCH

ふじのくに食の都づくり
仕事人ランチ

りょうか
涼夏

1名様／**3,300円**〈税込〉

【前菜】枝豆腐、しそ味噌 / タコのナムル / 鰻の山椒煮
【旬盛】季節の天婦羅(キス、志々唐、南京) / 茄子煮びたし /
冬瓜エビそぼろあんかけ / オクラ胡麻和え / さつまいも蜜煮
【サラダ】彩り野菜の豚しゃぶサラダ
【温物】茶碗蒸し
【食事】とうもろこし御飯 / 赤出し / 香の物
【甘味】旬のフルーツと黒糖わらびもち

＋「涼夏」のメニューに
「お造り盛り合わせ」がつけます。



◆お造り盛り合わせ

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〉

夏の グルメフェア

Summer Gourmet

土用の丑、暑い夏を
いなんばのうな重で。

LUNCH DINNER

いなんばの
“うな重”

1名様／**4,620円**〈税込〉

うな重 / 肝吸 / 香の物

※お時間がかかりますので、ご予約をおすすめ
いたします。

鰻の蒲焼、夏野菜など、季節の恵みを
贅沢に取り入れた華やかな会席です。



LUNCH

DINNER

3日前までのご予約制

会席“極”

1名様／
8,000円〈税込〉

【前菜】四季の盛り合わせ
【 椀 】白身魚酒焼の澄まし仕立て
【 造り 】鮮魚三点盛り
【 焼物 】鰻蒲焼 / とうもろこし天婦羅
【 蒸物 】自家製海鮮和風シューマイ
【 焔炉 】国産牛ロースと旬野菜の陶板焼
【 留 】とうもろこし御飯、ホタテ時雨煮のせ / 赤出し / 香の物
【 甘味 】旬のフルーツあんみつ



Image Photo

民芸割烹
ホテル別館

いなんば 2階 お座敷

【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：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)の
お席料を頂きます。

月曜
定休

TEL.053-454-6312



LUNCH

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 / パニライス

お肉がステーキ
ランチの1.5倍!

LUNCH

国産牛
ステーキランチ

1名様／**4,900円**〈税込〉

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 / パニライス

LUNCH

黒毛和牛セット(A3)

1名様／**6,300円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 黒毛和牛 A3 ヒレ 100g
またはロース120g / お食事 / パニライス

鉄板焼
いなんばの

LUNCH DINNER

鰻&活鮑と極上和牛
ステーキフェア

1名様／**15,400円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 鰻 / 活鮑 / 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cream

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 / 白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスcream



Image Photo

民芸割烹
ホテル別館

いなんば 1階 鉄板焼

【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)のお席料を頂きます。

月曜
定休

TEL.053-454-6312