

Dinner Grand Menu

Restaurant Ci



アンピールホテル 大阪

Empire Hotel Osaka

山西福祉記念会館

2021.10.16 ~



Dinner Set ~ Bistro ~

★
夜だけの
オススメ
セット

シェフこだわりお料理をご堪能いただける、
夜だけの特別なディナーセットメニュー



サーロインステーキセット

-US産牛肉使用 /150g-

アメリカ産牛肉「サーロイン」を使用したジューシーなステーキ。
上品な赤身と脂身がおいしい高級部位「サーロイン」を贅沢に
お召し上がりいただける、特製ディナーセットでございます。

セット
価格 ￥1,300- 税込

ステーキグラム UP = 100gUP + 500 円 (税込み)

メイン
料理

+

ディナーセット内容



ライス または パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)



ハンバーグステーキセット

-牛肉 100% 使用- ※焼き上がりに少しお時間を頂戴します。

当店人気のハンバーグがメインのセット。長年改良を重ねた
『特製のハンバーグ』は、当店でしか味わえない逸品でござい
ます。ハンバーグ好きな方へオススメでございます。

セット
価格 ￥1,300- 税込

ソースは『和風』or『デミグラス』からお選び頂けます。

メイン
料理

+

ディナーセット内容



ライス または パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)



ビーフシチュー オムレツ添えセット

長時間煮込んだシチューはコクたっぷりの濃厚味。

柔らかい牛肉はクセになること間違いなしの逸品でございます。セット
ホテルシェフが作る『オムレツ』を添えてお召し下さいます。価格 ￥1,400- 税込

とろとろの牛肉とオムレツがマッチするシェフこだわりの王道メニュー

メイン
料理

+

ディナーセット内容



ライス または パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)



シータイガーのフライセット

人気洋食『エビフライ』のディナー限定セット。

エビ好きにはたまらないプリプリ、サクサク感をご堪能頂け
ます。ほかでは味わえないサイズと価格でございます。

セット
価格 ￥1,500- 税込

特人の有頭海老を2尾使用。お求めやすい価格でおいしくお召し上がりくださいませ。

メイン
料理

+

ディナーセット内容



ライス または パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)

●単品でのご注文はお断りさせていただきます。

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

Dinner Set ~ French ~

★
夜だけの
オススメ
セット

ディナーセット：フレンチ シェフこだわりの本格フレンチが味わえる、特別なディナーセットメニュー



牛ヒレ肉ステーキ マディラソース

-US産牛ヒレ肉使用/100g-

柔らかくておいしい牛ヒレ肉を使用した絶品ステーキ。

お肉のおいしさを引き立たせるシェフがこだわる

『マディラソース』でお召し上がりいただける贅沢セット。

セット
価格 ￥1,900- 税込

ステーキグラム UP = 50gUP+500円 (税込み)



シャラン鴨のポートワインのソース

柔らかく濃い味が特徴のシャラン鴨を旨味をとじこめてやきあげました。

芳醇でお肉と合うポートワインのソースを合わせ、口の中には
おいしさがたくさん広がるシェフこだわりの一品。

セット
価格 ￥2,000- 税込

ポートワインとは…ブランデーを添加したワインの一種

ディナーセット内容

メイン料理 +

ライス 又は パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)

ディナーセット内容

メイン料理 +

ライス 又は パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)



フランス産バルバリー 骨付き鴨のコンフィ

フランスで最も使用されているバルバリー種の骨付き鴨肉が
メインになったセット。骨付きのジューシーさと柔らかい肉厚
が堪らない一品でございます。

セット
価格 ￥1,600- 税込

ソースはグレイビーソースやマスタードとお好みでお召し上がりいただけます。

ディナーセット内容

メイン料理 +

ライス 又は パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)



ブッフブルギニョン～牛頬肉の赤ワイン煮込み～

牛頬肉を長時間、赤ワインで煮込んだ至極の逸品。

濃厚な味わいと口の中でとろける牛肉は一度食べると忘れられな
い、本格メニューでございます。

セット
価格 ￥2,600- 税込

長年、欧風料理を学んだ料理長イチオシの『クラシックな逸品』でございます。

ディナーセット内容

メイン料理 +

ライス 又は パン 本日のスープ サラダ コーヒー or ドリンク

●本日のデザート付き(グラスビール又はグラスワインへ変更可能)

●単品でのご注文はお断りさせていただきます。

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

À la carte

一品料理

エスカルゴ

シェフ
こだわり
逸品



¥800-(税込)

フランスの名物料理『エスカルゴ』はお酒と相性抜群。当店自慢のアラカルトメニュー



生ハムとイチジク

チョリソーとバゲット・・・¥700-(税込)

厳選した生ハムとチョリソーに
イチジクなどを添えたワンプレート。



仏産トーションフォアグラ

イチジクのプレッセ・・・¥800-(税込)

濃厚なフォアグラとイチジクがマッチする、贅沢味。



ジビエのパテドカンパーニュ・・・¥600-(税込)

当店オリジナルの鹿肉を使用した自家製パテ。



フロマージュ盛り合わせ・・・¥500-(税込)

当店シェフが厳選したチーズの盛り合わせ。



クリスピーポテト・・・¥400-(税込)

カリカリ食感で塩味のポテト。



シーザーサラダ・・・¥500-(税込)

野菜とシーザードレッシングと
チーズがマッチした王道のシーザーサラダ。

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

単品



瞬間スモークのレアサーモン

シェフ特製のソース・・・¥1,200-(税込)

●単品価格

シェフ特製のお魚料理

単品



本日の魚料理

※内容はスタッフまで・・・¥1,300-(税込)

●単品価格

Reserved Dishes

予約料理

※予約制：4 日前まで

単品



エゾ鹿シンタマ肉のロティ

ポワブラードソース・・・¥1,400-(税込)

こちらのお料理のご提供期間は令和4年1月末までです。

骨付き仔羊のロティ

マスタードソース・・・¥2,100-(税込)

単品



単品



仏産フォアグラのロッシェニ・・・¥2,100-(税込)

ステーキはUS産牛ヒレ肉 100g

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

こちらのお料理は4日前までの事前ご予約が必要でございます。
通常でのオーダーは受付ができませんのでご了承くださいませ。

予約料理

※予約制：4日前まで

Reserved Dishes

単品



丸鶏 岩塩包み焼き・・・¥3,600-(税込)

こちらのお料理は2人前分でございます。

単品



舌平目のムニエル・・・¥2,100-(税込)

単品



活オマール海老のポシェ

ソースアメリケーヌと熟成バルサミコ・・・¥2,200-(税込)

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

こちらのお料理は4日前までの事前ご予約が必要でございます。
通常でのオーダーは受付ができませんのでご了承くださいませ。

Glill Menu グリル

ジューシーなステーキや特製ハンバーグ。鉄板皿の特製グリルメニュー。



サーロインステーキ

アメリカ産牛を使用 ※税込

ライス or パン付き (ライス大盛無料)

Source

和風ソース

おろしポン酢

味噌だれ

上記からお選びください。

150g

1,000 円

250g

1,500 円

100g ごと追加 UP・・・プラス ¥500-



フィレステーキ

アメリカ産牛を使用 ※税込

ライス or パン付き (ライス大盛無料)

Source

和風ソース

おろしポン酢

味噌だれ

上記からお選びください。

150g

1,500 円

200g

2,000 円

50g ごと追加 UP・・・プラス ¥500-



牛肉
100%
使用

特製ハンバーグ

Source

デミグラスソース

おろしポン酢

上記からお選びください。

ライス or パン付き

200g シングル

900 円

ライス or パン付き

150g ダブル

1,300 円

ライス or パン付き

200g ダブル

1,700 円

シングル・・・ハンバーグ 1 個 ダブル・・・ハンバーグ 2 個

牛肉 100% 使用

※各税込



フィレステーキ

アメリカ産牛を使用 ※税込

ライス or パン付き (ライス大盛無料)

Source

和風ソース

おろしポン酢

味噌だれ

上記からお選びください。

150g

1,500 円

200g

2,000 円

50g ごと追加 UP・・・プラス ¥500-

～グリルメニューについて～

グリルメニューには当店オリジナルの専用グリル皿を使用しております。

- ご注意 -

ご提供時の鉄板は大変熱くなっております

お食事の際はお気をつけ下さいませ。



セットメニュー

洋風セット・・・¥300-

サラダ / スープ

和風セット・・・¥400-

小鉢料理 / お漬物 / お味噌汁

サイド単品

ライス・・・¥200-

お漬物・・・¥100-

パン・・・¥200-

小鉢料理・・・¥100-

ミニサラダ・・・¥150-

※各税込

ドリンクバー・・・¥200-(税込)

上記価格は単品価格

¥700 円以上のご注文に限りです。

ドリンクバー単品・¥450-(税込)



※画像はイメージです。盛り付けなどの提供内容に変動する場合がございます。

Light Dishes 軽食

Kids Plate

お子様から大人の方までお召し上がりいただける
当店オリジナルの大人気お子様プレート



お子様プレート

¥800-(税込)

ドリンクバー付き

※画像はイメージです。その日の仕入れ内容により盛り付けなど変動する場合がございます。

Curry Rice

自家製ビーフカレー(ノーマル)・・・¥800-(税込)

サラダ/スープ付き

ポークカツカレー・・・¥1,100-(税込)

サラダ/スープ付き

特大エビフライカレー・・・¥1,200-(税込)

サラダ/スープ付き

サーロインステーキカレー・・・¥1,600-(税込)

サラダ/スープ付き

●カレーのライス大盛・・・無料 / カレーのルウ大盛・・・¥200-(税込)



Drink Bar



ドリンクバー・・・¥200-(税込)

上記価格は単品価格
¥700 円以上のご注文に限ります。

ドリンクバー単品・¥450-(税込)

Dessert menu

シェフ特製のデザートメニュー



特製・アーモンドのチュイル

キャラメルとバニラの
自家製アイスクリーム

ほろ苦いコーヒー味のゼリー

バリエーション豊かに重ねた
美味しさのレイヤー

大人のスイートパフェ

Sweet parfait

キャラメルアイスをベースに
ほろ苦いコーヒー味のゼリーと氷菓子
特製アーモンドのチュイルをトッピング
チョコレートの甘さも引き立つ”
大人なパフェ”でございます。

単品 (通常) **¥ 600-** 税込

単品 (ハーフ) **¥ 300-** 税込

デザートメニューの場合

ドリンクバーはプラス 300 円となります。



特製ミルクレープ

Mille crêpes

こだわりシェフがつくる

絶妙なハーモニー

フルーツ 4 種をカスタードと生クリームで
5 層に重ねた味わいたっぷりな一品です。

単品 **¥ 450-** 税込

デザートメニューの場合

ドリンクバーはプラス 300 円となります。



クレープシュゼット

Crêpe Suzette

クレープの持つ甘さと砂糖、バター、
オレンジ・リキュール「グラン・マルニエ」
をフランベしたフランスのデザート料理です。

口溶ける甘さとほろ苦い香ばしさを
ご堪能頂ける一品でございます。

バニラアイス付き **¥ 600-** 税込

クレープ単品 **¥ 400-** 税込

デザートメニューの場合

ドリンクバーはプラス 300 円となります。



キャロットケーキ

Carrot cake

海外では伝統ある菓子の「キャロットケーキ」
シェフがこだわり仕立てた当店オリジナル。

キャロットのヘルシーな味わいと
しっとりと甘く、少しスパイシーな生地
外側にはクリームチーズを使用し
ほどよい酸味が美味しさを引き立てます。

単品 **¥ 300-** 税込

デザートメニューの場合

ドリンクバーはプラス 300 円となります。

※価格はすべて税込み価格です。

Alcohol

アルコール

グラスビール (アサヒ)	・・・	¥ 300	グラス焼酎 (麦・芋)	・・・	¥ 400
生ビール (アサヒ)	・・・	¥ 400	グラスワイン (赤・白)	・・・	¥ 400
瓶ビール (アサヒ中瓶)	・・・	¥ 550	グラスウィスキー	・・・	¥ 400
日本酒 1合瓶	・・・	¥ 600	グラス梅酒	・・・	¥ 400
ノンアルコールビール	・・・	¥ 400	ハイボール	・・・	¥ 400

- アルコール提供について -

※飲酒運転は法律で禁止されています。

当店ではお車でお越しのお客様へのアルコール類の提供はお断りさせていただいております。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。当店では年齢確認をさせて頂く場合がございます。

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

Soft Drink

ソフトドリンク

コーヒー (Hot・Ice)	・・・	¥ 400	ウーロン茶	・・・	¥ 300
紅茶 (Hot・Ice)	・・・	¥ 400	コカ・コーラ	・・・	¥ 350
カフェオレ (Hot・Ice)	・・・	¥ 450	ジンジャエール	・・・	¥ 350
ココア (Hot・Ice)	・・・	¥ 450	オレンジジュース	・・・	¥ 400
柚子ティー (Hot・Ice)	・・・	¥ 450	りんごジュース	・・・	¥ 400
ミルク	・・・	¥ 350			

Cream Soda

味覚と色味を楽しむソーダに自家製バニラアイスをトッピング

クリームソーダジュース各種

イチゴ	・・・	¥ 400	ブルーキュラーソー	・・・	¥ 400
マンゴー	・・・	¥ 400	グリーンミント	・・・	¥ 400

Drink Bar

ドリンクバー

単品	・・・	¥ 450
セット	・・・	¥ 200

※料理メニュー合計 ¥ 700- 以上ご注文の場合。

Course meal

オリジナル・コース料理



※コース写真は一例です。

ご予算に応じて提案いたします。

完全予約制(2日前からご予約可能でございます。)

コース ※¥5,000(税込)の一例

※ワンドリンク付き 生ビール、グラスワインなど

ご予約/お料理内容についてはスタッフまでお申し付けくださいませ。

- アミューズ
- オードブル1
- オードブル2
- 魚料理
- 肉料理
- ライス or パン
- デザート1
- デザート2
- コーヒー
- 小菓子3品

Party

お気軽にご相談くださいませ。

宴会・パーティ



～幅広い宴会料理をご用意しております～

コース料理や会席料理等、宴会料理はできる範囲内でお料理に関してのご要望を承ります。詳しくはお電話にて。

～貸切は最大60名様まで◎～

貸切もできる広々とした店内の内装は季節によって変わり、いつも来館いただいても新鮮な気分でお食事を楽しめます。

～ご予算に応じて幅広く対応～

宴会では、少人数様～大人数様まで細かなご予算に合わせできる限り対応させていただきます。

～食事会プラン～

ご予算に応じて「お料理プラン」と「飲み放題プラン」を自由に組み合わせていただけます。細かい金額設定も対応可能ですのでご相談ください。

プランの一例

<着席・立食のビュッフェ又はコース料理／お一人様あたり>

・1,500円コース・3,000円コース・5,000円コース

お料理のみでの注文も OK♪ビュッフェ形式のプランです。

★『ご家族』や『ご友人』のお祝いなどの特別な日や普段利用なども承ります。お気軽にお申し付けくださいませ。♪