

ホテル京阪 天満橋駅前

和カフェ&ダイニングバー Aoi 葵 を オープンします。

～朝食からランチ、カフェ、ディナーまで、
一日を通して気軽にご利用いただけるレストランです～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：山田 有希生）が2022年4月3日（日）に開業する、ホテル京阪 天満橋駅前（大阪市中区）の1階に、株式会社K・HOUSE（本社：東京都新宿区 社長：小河原 淳）が運営するレストラン「和カフェ&ダイニングバー Aoi 葵」がオープンいたします。朝食からランチ、カフェ、ディナーまで、一日を通してご利用いただけます。

このレストランのコンセプトは「お客様にも地球にもやさしい“食”の提供」です。契約栽培の大豆や規格外の食材を活用するなど食の視点からSDGsに取り組みます。特におすすめしたいのは、「大豆丸ごと！SDGs 豆富」です。豆富の製造過程で通常は約半分が廃棄される「おから」が発生しない特許製法による「大豆丸ごと豆乳」を使用して店内で製造しています。自慢の豆富は朝昼夜すべての時間帯で提供しております。

朝食は、大阪ならではの“粉もん”メニューをはじめとした和洋の50品目以上をバイキングスタイルでお楽しみいただけます。

ランチは、“一汁三菜膳”と“一汁五菜膳”がおすすめ。雑穀米を中心とした主食と、選べるメイン料理、副菜にSDGsの豆乳が付いた充実のセットです。手軽に食べられるパスタセットやサラダセットもご用意。多彩なラインナップでお楽しみいただけます。

カフェタイムには、和テイストのスイーツとコーヒー、抹茶ラテ、ほうじ茶、各種フレーバーティーなどでゆったりした時間をお過ごしください。

ディナーは、一汁三菜膳や一汁五菜膳のほか、しゃぶしゃぶやすき焼きなどのセットメニューやアラカルトもご用意しております。また、店内にはバーコーナーもあり、日本酒をはじめウィスキーやワインも国産にこだわって取り揃えております。大阪・天満橋の夜をゆっくりとお楽しみください。



レストラン店内



大豆丸ごと！SDGs 豆富

和洋メニューをバイキングスタイルでお楽しみいただく朝食

「大豆丸ごと！SDGs 豆富」をはじめ、50品目以上の和洋メニューをバイキングスタイルでお召し上がりいただけます。大阪名物のたこ焼きやお好み焼きなどもご用意しております。朝食で大阪の味もお楽しみください。

【朝食料金：1,870円】



朝食バイキング（イメージ）

選べるランチメニュー

メイン料理一種を選べる一汁三菜膳や一汁五菜膳、パスタランチセットやサラダランチセットをご用意しています。

【メニュー】

◆御膳ランチ（十六穀米または白米、味噌汁、サラダ、ミニ豆乳付き）

- ・一汁三菜膳 1,190円
メイン料理を5種から選べます。
副菜小鉢2種がつきます。

- ・一汁五菜膳 1,490円
メイン料理を5種から選べます。
副菜小鉢4種がつきます。

※プラス300円で釜揚げしらす茶碗に変更でき、
プラス500円でうな茶碗に変更できます。

◆パスタランチセット（スープ、サラダ付き）

- ・釜揚げしらすと旬野菜の和パスタ 1,090円
- ・揚げ茄子とベーコンのトマトパスタ 1,090円
- ・たらこクリームパスタ 1,190円

◆サラダランチセット（スープ、パン付き）

- ・海鮮とアボカドのタルタルサラダ 1,090円
- ・海鮮カルパッチョサラダ 1,090円
- ・ポークサラダ～和風味噌～ 990円
- ・チキンコンフィと豆富のサラダ 990円

◆セットドリンク 190円

コーヒー/紅茶/ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

ビール / グラスワイン（赤・白） 300円

本日のミニサンデー 290円



パスタランチセット（一例）

和パフェやわらび餅など和のデザートをご用意したカフェメニュー

お食事と一緒に、カフェだけでも気軽にご利用いただけます。

◆和パフェ 780円

◆わらび餅 480円

◆アイス最中 480円

◆ミルクかき氷 880円～

◆豆乳スムージー 580円

他、カフェラテ、抹茶ラテなどドリンクメニューも各種ご用意しております。



和パフェ（一例）

しゃぶしゃぶ御膳、すき焼き御膳などを手軽にお楽しみいただけるディナーセット

手軽なセットからプレミアムなセットまでご用意しております。

【メニュー】

◆ディナーセット 各1,628円

- ・十六穀米の一汁三菜膳
メイン料理（5種から選べます）/十六穀米（白米に変更できます）/漬物/味噌汁/
豆乳/サラダ/茶碗蒸し/副菜小鉢
- ・釜揚げしらす丼と茶そばセット
しらす丼/茶そば/漬物/サラダ/茶碗蒸し/副菜小鉢
- ・豆乳しゃぶしゃぶ膳
豚ロースまたは豆富/野菜/ご飯/漬物/サラダ/茶碗蒸し/副菜小鉢

◆プレミアムディナーセット 各2,728円

- ・十六穀米の一汁五菜膳
メイン料理（5種から選べます）/十六穀米（白米に変更できます）/漬物/味噌汁/
豆乳/サラダ/茶碗蒸し/副菜小鉢
- ・うなぎの蒲焼御膳
うなぎの蒲焼/ご飯/漬物/味噌汁/ロースポークサラダ/茶碗蒸し/副菜小鉢
- ・国産牛すき焼き/しゃぶしゃぶ御膳
国産牛/ご飯/漬物/味噌汁/茶碗蒸し/副菜小鉢/薬味

手軽なおつまみからお食事まで多彩にお選びいただけるグランドメニュー

ディナータイムにご利用いただけます。

◆お鍋

- ・豚とお野菜の豆乳しゃぶしゃぶ 1,280円
- ・豆富とお野菜の豆乳しゃぶしゃぶ 1,080円
- ・国産牛とお野菜のすき焼き鍋 2,180円
- ・豆乳湯豆富鍋 1,280円

など

※ライスセット（ご飯/漬物/味噌汁） 480円

※豆乳鍋は、「大豆丸ごと豆乳」を使用しております。

◆グリル

- ・照り焼きチキン 880円
- ・サーモングリル 1,280円
- ・うなぎの蒲焼 1,980円
- ・本日のベジタブル 880円

（岩塩グリル/照り焼きグリル）

◆サラダ

- ・ローストポークサラダ 1,080円
- ・海鮮カルパッチョサラダ 1,180円
- ・アボカドと豆富のカプレーゼ 680円

など

◆麺・ご飯

- ・だし茶漬け（鯛/サーモン/牛しぐれ） 880円
- ・茶そば 880円

など

◆ドリンク

ビール、日本酒、ウィスキー、カクテルなど多彩にご用意しております。

日本酒をはじめ国産にこだわったワインやウィスキーを豊富に取り揃えております。

■概要

営業時間： 朝食 7：00～10：00（9：30最終入店）
ランチ 11：30～14：30（L.O.14：00）
カフェ 11：00～24：00（L.O.22：00）
ディナー&バー 17：00～24：00
（L.O.フード22：00/ドリンク23：30）

■レストランについてのお問合せ

和カフェ&ダイニングバー A o i 葵

ホテル京阪 天満橋駅前1F

所在地：大阪府中央区天満橋京町2-13

アクセス：京阪電車、Osaka Metro 天満橋駅より徒歩約1分

お問合せ：06-4309-6855

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/