



四季折々、移り行く美しい自然の景観を眺めながら  
職人の握る匠の寿司とともに和やかなひとときを

- 寿司コース 11,000 円 (税込)
- 寿司懐石 13,200 円 (税込)
- おまかせ寿司コース 16,500 円 (税込)



## 都心から約30分。 自然豊かな明治の森へ。

### ■お車でお越しの場合

大阪・京都からR423号(新御堂筋)萱野  
交差点を左折し、R171号線を池田方面へ。  
牧落交差点を右折し、そのまま北へ。  
箕面駅手前の「市営第一駐車場」に御停  
めください。  
音羽山荘へは箕面駅改札前より滝道を  
上がること徒歩8分。

### ■阪急電車でお越しの場合

阪急大阪梅田駅より宝塚線石橋阪大前  
駅で箕面線に乗り換え終点箕面駅より  
滝道を上がること徒歩8分。



### ■ 無料送迎バスのご案内

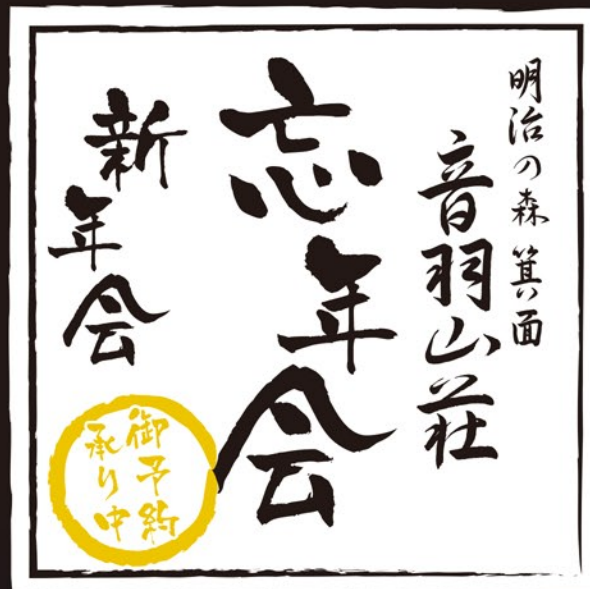
15名様以上で御利用可能です。

### 明治の森 箕面 音羽山荘

〒562-0002 大阪府箕面市箕面公園1-3  
営業時間 / 11:30 - 22:00 (火曜日定休)

◆前日17時までの完全予約制

Tel 072-721-3005







※写真はイメージです。

## 冬至の懐石料理 1名様 16,500円(税込)

- ◆先付 雲丹と車海老の柚子釜蒸し  
色出し三つ葉、銀箔
- ◆前菜 一、蟹身湯葉豆腐、美味出汁、キャビア、穂紫蘇  
一、子持ち昆布とちじみ法蓮草の浸し  
一、酢橘釜、梅型寿司、千社唐、花百合根、黑豆松葉差
- ◆煮物 伊勢海老真丈、舞茸、梅人参、姫青梗菜、ばちこ、松葉柚子
- ◆向付 鯛、とろ、寒鰯、剣先鳥賊、雲丹 ~あしらひ一式~
- ◆焚合せ 聖護院大根、鱈鱈、たらば蟹、捻り梅、針莢、針柚子
- ◆焼物 鯛大根、雪輪連根氷餅、白菜芯柚子酢漬け
- ◆肴 黒毛和牛の炭火焼、大黒湿地、姫慈姑素揚げ、胡麻ソース、岩塩、山葵
- ◆蓋物 蓮根饅頭、蟹身餡掛け、蓮の実、山葵
- ◆食事 蟹といくらの土鍋御飯
- ◆香の物 三種盛
- ◆留物 赤出汁仕立て
- ◆水物 檸檬ゼリー、柚子グラニテ、苺
- ◆甘味 抹茶、和菓子

## 冬の味覚を楽しむ

く年末年始のお集まりにご利用下さい

2019年12月1日

2020年2月29日

※夕食には、10%のサービス料がかかります  
※仕入れ状況により、内容が一部変更となる場合がございます  
※通常の宿泊料金プラス3,300円でお夕食を左記の「冬至の懐石料理」にグレードアップいたします

音羽山荘



※写真はイメージです。

ふぐ、カニ、寒ブリ、ボタン海老など  
冬の味覚を満喫

冬の味覚の宴会プラン フリー  
ドリンク付  
1名様 11,000円(税・サ込)

先付・向付・炊合せ・焼き物・台の物・蒸し物  
酢の物・食事・椀物・水物 全10品

フリードリンク

瓶ビール(プレミアムモルツ)  
日本酒(杜氏艦)・焼酎(蔵の師魂・壺乃園)  
梅酒・烏龍茶・オレンジジュース

+1,000円で追加

ウイスキー(山崎)ハイボール・ワイン(赤・白)

※6名様以上の宴会プランとなります  
※8,800円からその他宴会プランもございます