

味彩豚中華しゃぶしゃぶ鍋コース

選べる 鍋 厳選7種

博多三昧コース

お手軽 当日鍋 申込受付時間 AM11:00~PM7:00(宴会最終開始はPM8:00)

当日申込のみ ご来館頂いてからの受付となります。ご予約等で満席の場合は承りできません。予めご了承ください。



霜降り
黒毛和牛
使用



鹿児島県産
黒豚使用

11月限定

とろけるおいしさ
すき焼き 一人前 入館料別 4,170円

仕上げるラーメンも絶品
とんこつ豚しゃぶ 一人前 入館料別 1,870円

ボリューム満点こだわり水炊き



仕上げは
焼きおにぎり
雑炊

はかた地鶏
水炊きコース

ご予約制
3階 炉端居酒屋 限定

先付け / 造り五種盛り / はかた地鶏炭火焼 / はかた地鶏唐揚げ / はかた地鶏水炊き / 玄うどん / 焼きおにぎり雑炊 / フルーツ

入館料
サービス!

一人前
(税・サ込) 8,000円

・炉端居酒屋でのご宴会となります。
・定員は4~20名様となります。
・宴会開始はPM5:00~PM8:00となります。

数量限定

※限定数になり次第終了となります。

お値打ち特選 サイドメニュー



醤油焼きまたは塩焼きを
お選びください。

白子焼き
一皿 1,450円



でっさ
一皿 1,230円



ふぐ皮湯引き
一皿 620円



ふぐ唐揚げ
一皿 1,000円

要予約

備長炭使用 炭火焼



こちらのメニューは事前のご予約が必要となります。
鍋コースをご注文の際に、ご一緒のご予約をお願い致します。

焼きふぐ
一皿 1,840円

要予約

さらに大満足! もっと豪華に!



舟盛
16,500円~



お子様ランチ
2,200円~

●オプション●
もつと華やかに
コンパニオン
もつと賑やかに
カラオケ
※料金など詳しくは
お問い合わせください。

※こちらのメニューは事前のご予約が必要となります。鍋コースをご注文の際に、ご一緒のご予約をお願い致します。入館料別

入館料		
通常時料金	中学生以上	1,300円
	小学生以下	1,000円
当館指定特別日	中学生以上	お問い合わせください
	小学生以下	お問い合わせください
深夜割増料金	上記入館料プラス1,300円(AM0:00~AM5:00の入館及び在館)	

※中学生以上のお客様は深夜時間ご利用時、深夜割増料金に加えて150円の入湯税が加算されます。
※入館料につきましては、時期により変動する可能性があります。

ご利用案内	
・入浴料・プール利用料・ジム利用料・タオル・館内備品使用料は入館料に含まれております。 ・AM8:45~AM10:00の間は館内点検の為入館及び入浴できません。 ・入館後の途中退館はできません。 ・館内への飲食物のお持ち込みは固くお断りしております。係員が発見次第、直ちに没収致します。また場合によっては退館して頂きます。 ・イレズミ(タトゥー・シール・ペイント等含む)の方、及び泥酔者等のお客様にご迷惑をかける方の入館はお断り致します。 ・12歳未満のお子様のみのご入館はお断り致します。保護者同伴でご利用ください。 ・各店舗・各施設の営業時間は異なります。詳しくはお問い合わせください。 ・記載料金は全て税込価格です。 ・本チラシに掲載の内容は予告なく変更になる場合がございます。	

受付時間 AM10:00~PM8:00 ヨイフロ
予約専用ダイヤル 06-6645-4126
おかけ間違いのないようお願い致します。

宴会ご利用案内	
・4名様からの完全予約制となります。1週間前までにご予約ください。 ・キャンセルにしましては2日前より規定の料金を頂戴致します。 ・ご宴会開始時刻はAM11:00から最終PM8:00までとさせていただきます。 ・本チラシに記載の料金にはバック料理を除き、入館料は含まれておりません。 ・JIR大阪環状線 新今宮駅下車すぐ ・南海電車 新今宮駅下車すぐ ・宴会時間は2時間とさせていただきます。 ・料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ・満席の場合は、ご予約をお承りできません。 ・お料理は季節により異なります。予めご了承ください。	

交通アクセス案内
【電車にてご来館の場合】
Osaka Metro 動物園前駅下車すぐ
JIR大阪環状線 新今宮駅下車すぐ
南海電車 新今宮駅下車すぐ
【お車にてご来館の場合】
阪神高速松原線 天王寺出口
※松原方面からお越しの場合は
なんば出口



令和元年度
忘新年会プラン

選べる鍋 厳選7種



世界11カ国16種類の天然温泉



と7種類の中から選べる鍋で楽しい忘年会!

2階
宴会場

4名様から240名まで多人数様も対応可能な宴会場。
季節感溢れる美味が和やかに
語らいのひとときを盛り上げます。

※ご注意

4名様からの**完全予約制**となります。
ご宴会予定日の1週間前までにご予約をお願い致します。
※旬の新鮮な食材を提供する為、写真と異なる場合があります。 ※写真はイメージです。

入館料サービス!!

お一人様 **8,000円** (税・サ込)



飲み放題!

+1,100円で 瓶ビール・オレンジジュース・烏龍茶

+1,670円で 瓶ビール・オレンジジュース・烏龍茶・チューハイ・ハイボール

+2,200円で 瓶ビール・オレンジジュース・烏龍茶・チューハイ・焼酎・ハイボール・梅酒・ウイスキー・日本酒・ブランドデー

飲み放題のご注文は
グループの人数と
なります。



厳選された
博多の味
を凝縮



博多の“旨い”を骨のすいまで
博多三昧コース

先付け / 三種盛り珍味 / 造り五種盛り / 博多地鶏唐揚げ / 博多地鶏の皮ボンズ和え /
もつ鍋 / ちゃんぽん麺 / フルーツ



霧島高原
味彩豚



風味豊かで旨みの多い、宮崎県産の味彩豚使用

味彩豚中華しゃぶしゃぶ鍋コース

先付け / 三種盛り珍味 / 造り五種盛り / エビチリ / 味彩豚鍋 / 中華麺 / フルーツ



旨み豊かな
鳥取名産の
銘柄鶏



ふっくらジューシーな食感の大山どりを使用

大山どり鍋コース

先付け / 造り五種盛り / 大山どりキモ時雨煮 / 大山どり砂ずり白ワイン蒸しぬた和え /
大山どり手羽先唐揚げ / 大山どり鍋 / 玄うどん / フルーツ



こだわりの
岩塩
使用



21種類の具材が共演

塩ちゃんこ鍋コース

先付け / 造り五種盛り / ちゃんこ鍋 / 中華麺 / フルーツ



味の芸術品
とらふぐ
三昧



800g以上のとらふぐ

てっちりコース

先付け / ふぐ皮湯引き / てっさ / てっちり / 雑炊 / フルーツ



国内最高級の
ブランド鴨
河内鴨



仕上げる蕎麦も絶品!!

河内鴨きのか鍋コース

先付け / 造り五種盛り / 合鴨やわらか煮 / 河内鴨きのか鍋 / 蕎麦 / フルーツ



極上の
最高級霜降り
黒毛和牛



霜降り黒毛和牛使用

黒毛和牛しゃぶコース

先付け / 造り五種盛り / しゃぶしゃぶ鍋 / 玄うどん / フルーツ

サイドメニューも多数ご用意しております。詳しくは裏面をご覧ください。