



10F 神戸元町ドリア

牡蠣とパルメザンチーズのチャウダードリア / 1,639円

雪のようなパルメザンが舞う、牡蠣の贅沢チャウダードリア。濃厚なチャウダーソースをかけたドリアの上に、香ばしく焼き上げた牡蠣を3粒トッピングしました。



10F 三宝庵

鍋焼きうどん / 1,500円

しっかりとしたうまみのある「国産あい鴨」を使用した鍋焼きうどんです。

冬の
セレオハ王子

あったか メニュー



9F ローカルインディア

しょうがと根菜の

煮込みカレー / 1,280円

(カレー、ナン)※ランチタイムはサラダ、スープ付
大根やレンコン、根菜、しょうがなどを
煮込んだ、身体の芯から温まるカレーです。



9F とんかつ和幸

ロースかつ鍋御飯 / 1,800円

(御飯、味噌汁、漬物、サラダ)

熱々出来立てのかつ煮を鉄鍋でご提供いたします。
ひれかつ鍋、ひれ海老鍋もご用意しておりますので
是非ご賞味ください。



9F サンマルク

ハンバーグステーキ

濃厚なチーズソースに包まれて

(焼き立てパン食べ放題付き) / 1,969円

肉汁あふれるハンバーグをコク深いチーズソースで
包み込み、トリュフソースとイセエビソースの
特製ソースで仕上げました。

【販売期間 : 2026年2月末まで】



9F きせきの食卓

鶏と大根の

オーガニックトマトソース煮 / 1,485円

(自然栽培の玄米ご飯、北海道大地の味噌汁、季節の副菜3品、人参ラバ)
シンプルな味付けでお野菜の旨味を引き出したオーガニック
トマトソースを、長時間かけて鶏と大根で煮込みました。
身体も心も温まるきせき自慢の一品を
お楽しみいただけます。



9F 梅蘭

酸湯肥牛 (サン・タン・フェイ・ニイウ)

1,680円

四川の代表的な白菜・生姜の塩漬けと、野山椒と唐辛子の
塩漬けで作られたスープは、程よい酸味で
辛味がおいしく感じられます！



9F 築地魚力

あつあつ「天然ぶり大根煮」

1,089円

旬を迎える鮮度抜群の天然ぶりを、冬大根と一緒に
煮込んだ「あつあつ・ほくほく」な一品です。



9F ジャスミンパレス

ベトナム海鮮カレーと

牛すじスープ麺のセット / 1,680円

(ベトナム海鮮カレー・牛すじコラーゲンスープ麺・ライス・
揚げ春巻き・蒸し春巻き・デザート)

香り豊かなベトナム風海鮮カレーと、旨味たっぷりの牛すじ
スープ麺と一緒に楽しめる贅沢なセットです。スパイスの効いた
カレーとやさしい味わいのスープ麺の組み合わせが絶妙です！

【販売期間 : 2026年1月31日(土)まで】