

Odona style

高感度の大人世代に、心地よい刺激を。—— 淀屋橋オドナ

30 Shops & Restaurants

淀屋橋
odona

Spring 2017



Dinner menu

春のヘルシーコース

¥3,780 (税込)

※1ドリンク付き出し・生野菜(6種)・デザート付
※ドリンクは、生ビール6種、スパークリングワイン、ハイボール、ソフトドリンクの中から選べます。

天使の海老や鯛などをカラリと揚げた串揚げと、組み合わせの妙が楽しい創作串焼き全10本がメイン。オリジナルソースやあわせ塩など、5種のソースからお好みの味を見つけてみて。

串あげものs

B1F 串揚げ料理

TEL.06-6223-2228

ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)

[日・祝] 16:00~22:00 (L.O.21:00)

※連休の場合、中日のみ 17:00~23:00まで営業



Anytime menu

オーロラの枕

¥4,989 (税・サービス料込)

※コースでも登場

リヨン地方の伝統的なパイ料理。パイの中は、濃厚パテと仔牛からとったコンソメのジュレ。お昼のアミューズにもミニサイズが登場。

プレスキル

2F フランス料理

TEL.06-7506-9147

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:30~22:30 (L.O.21:00)

9周年 アニバーサリー グルメ!

今年開業9周年を迎える淀屋橋オドナ。

人気グルメ店自慢の味をお楽しみいただけるメニューで、

感謝を込めておもてなしいたします。

タルトタタン

¥800 (税込)

仏ロワール地方の郷土菓子を、伝統的な製法で再現。爽やかな青森産リンゴとほんのりビターな自家製キャラメルが織りなす大人の味わいに、思わず独り占めしたくなるはず。

ジョエル

1F パティスリー

TEL.06-6152-8780

[月~金] 10:30~21:00

[土・祝] 11:00~20:00

[日] 休

Anytime menu

アサリ汁ごはん

¥1,580 (税込)

あさりのむき身に香草、ピーナッツをたっぷりのせたごはん、あざりと鶏ガラの旨味濃厚スープをかけて、お茶漬け風に。お好みでエビ味噌やレモンを加え、しっかり混ぜてめしあがれ。

ベトナム料理 インドシナ

B1F ベトナム料理

TEL.06-6209-8889

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:30)

カフェ 14:30~16:30

ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)

[土・日・祝] 17:00~22:00 (L.O.21:00)

