

S E N 
RESTAURANT

SEN

RESTAURANT

SEN の総料理長である北原は、日系ホテルを皮切りに、1986 年にヒルトン大阪のオープニングメンバーとしてヒルトンでのキャリアをスタート。

各国のシェフと共に約 8 年間、調理の技術・統率力を磨く。日本初進出となる外資系ホテルにオープニングメンバーとして入社後、「料理人を始めて 10 年で料理長」になる夢を実現。レストラン料理長・宴会料理長を経て、料理長から 10 年後には副西洋料理長に就任、その後勤続 24 年の知識と経験を活かしフレンチレストランをはじめ、道の駅等の立ち上げの総料理長を務める。2023 年 2 月には、外資系ホテルの総料理長に就任、経験等を活かして 2023 年 12 月よりダブルツリー by ヒルトン大阪城のオープニングメンバーとしてヒルトンに戻り総料理長を務める。

Chef Kitahara started his career with Hilton in 1986 as an opening member of Hilton Osaka.

He worked with chefs from various countries for about 8 years, honing his culinary skills and leadership abilities. After joining the first foreign-affiliated hotel in Japan as an opening member, he accomplished his dream of becoming "Chef de Cuisine" within 10 years. In February 2023, he assumed office as the Executive Chef of a foreign-affiliated hotel, and with his experience and other skills, he returned to Hilton as an opening member of DoubleTree by Hilton Osaka Castle.

SEN 総料理長
北原 祥行
Yoshiyuki Kitahara

Full Buffet

フルビュッフェ

Lunch 11:30-14:30 (Last Entry 13:30)

Dinner 17:30-21:00 (Last Entry 20:00)

平日 Weekdays

Lunch	大人 /Adult	¥5,000	子ども/Children (6歳~11歳)	¥2,500
Dinner	大人 /Adult	¥6,000	子ども/Children (6歳~11歳)	¥3,000

土日祝 Weekends and Public Holidays

Lunch	大人 /Adult	¥6,500	子ども/Children (6歳~11歳)	¥3,250
Dinner	大人 /Adult	¥6,800	子ども/Children (6歳~11歳)	¥3,400

数を表す”千” (SEN) は数多の人が集う場所であり、千客万来、
天下の台所の栄華を今なお体現するオールデイダイニング。
ブレックファースト・ランチ・ディナーとそれぞれバラエティ豊かなメニューを
お楽しみいただけるインターナショナルなお料理を提供するレストランです。
ホテルのダイニングエクスペリエンスとして「OMOROI X FUZEI」をコンセプトにし
関西固有のユニークな価値観“おもろい”と、大阪城築城を機に民衆の中に生まれ育まれた
美意識としての”風情”をテーマにし、お客さまをお迎えします。
大阪城を眺めながらゆっくりとお食事をお召し上がりください。

The number "SEN" is a place where many people gather,
and it is an all-day dining that still embodies the glory of the kitchen under heaven.
It is an a la carte & buffet restaurant serving international cuisine with a variety of menus
for breakfast, lunch and dinner.

Based on the concept of “OMOROI x FUZEI” as a hotel dining experience,
guests will be welcomed with the theme of "OMOROI",
a unique value to the Kansai region, and "FUZEI" as an aesthetic sense that was born and nurtured among the people on the occasion of the construction of Osaka Castle.

Please enjoy your meal while enjoying the view of Osaka Castle.



Ala Carte

アラカルト

11:30-22:00 (Last Order 21:00)

Appetizer

前菜

- | | | |
|--|---|--------|
| スモークサーモンとピクルスのサラダ仕立て 葡萄の葉を添えて
Salad of Smoked Salmon with Pickles and Grape Leaves | | ¥2,500 |
| 黒ベーコンとロメインレタスと半熟たまごのシーザーサラダ
Caesar Salad, Black Bacon, Romaine Lettuce, Soft Boiled Egg | | ¥1,800 |
| 季節の野菜とグリーンサラダ ノンオイルヴィネグレットソース
Seasonal Green Salad Oil-Free Vinaigrette |  | ¥1,200 |

Soup

スープ

- | | | |
|------------------------------------|---|--------|
| 本日のポタージュスープ
Today's Potage Soup | | ¥1,200 |
| アレルギーフリースープ
Allergen-Free Soup |  | ¥1,200 |

Main

メイン

- | | | |
|---|--|--------|
| 本日の鮮魚またはチキンまたはポークのお料理
Today's Fresh Fish or Chicken or Pork Dish | | ¥2,600 |
| 本日のオーギービーフのお料理
Today's Aussie Beef Dish | | ¥3,500 |



ベジタリアンメニュー-Vegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Light Meal 軽食

おすすめ“コンフォートフード”メニュー ビーフステーキと海老天ぷらのダブル丼和風仕立て Comfort Food Menu Beef Steak and Shrimp Tempura Double Donburi	¥3,800
ビーフピラフ ミニサラダ添え Beef Pilaf with Side Green Salad	¥2,500
ビーフカレー ミニサラダ添え Beef Curry with Side Green Salad	¥2,000
生スパゲッティ ごろごろミートソース ミニサラダ添え Spaghetti Meat Sauce with Side Green Salad	¥2,000
スパゲッティ 野菜のペペロンチーノ ミニサラダ添え Spaghetti Vegetable Peperoncino with Side Green Salad	¥1,500
SEN オリジナル 100%ビーフハンバーガー フライドポテト添え SEN Original Kuroge Wagyu Beef Hamburger with French Fries	¥3,000
SEN オリジナルクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え SEN Original Club Sandwich with French Fries	¥1,800
2種類の SEN オリジナルブレッド デイップ添え 2 Types of SEN Original Bread with 3 Types of Dips	¥500

ベジタリアンメニュー-Vegetarian Menu

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。
Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Kids Menu

キッズメニュー

お子様プレート

ハンバーグ・オムライス・ミートソーススパゲッティ・フライドチキン

¥2,000

海老フライ・サラダ・フルーツ・プリン

Kids Plate

Hamburg Steak, Omelet Rice, Spaghetti Bolognese, Fried Chicken

Fried Shrimp, Salad, Fruit Pudding

ミニオムライス

¥1,200

Mini Omelet Rice

きつねうどん

¥800

Kitsune Udon

玉子おじや

¥800

Egg Porridge

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Dessert

デザート

チーズケーキ ミックスベリー添え Cheese Cake with Mixed Berries	¥1,400
和栗のモンブラン Japanese Chestnut Mont Blanc	¥1,400
アイスクリームとシャーベット (バニラアイスクリーム/ストロベリーアイスクリーム マンゴーシャーベット/ライチシャーベットから2種お選びください) Ice Cream and Sorbet Please choose 2 types from (Vanilla Ice Cream/Strawberry Ice Cream /Mango Sorbet/Lychee Sorbet)	¥800
チョコレートムース Chocolate Mousse	¥1,200

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Drink

ドリンク

Free Flow (90 minutes)

飲み放題 (90 分制)

スタンダードプラン

(スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン/
オレンジジュース/ウーロン茶/コカ・コーラ/ジンジャーエール)

¥3,000

Standard Plan

(Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Orange Juice / Oolong Tea / Coca-Cola /
Ginger Ale)

プレミアムプラン

(スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン/瓶ビール/ウイスキー/ジン/
ウォッカ/カシス/オレンジジュース/ウーロン茶/コカ・コーラ/
ジンジャーエール)

¥4,500

Premium Plan

(Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Bottled Beer / Whisky / Gin /
Vodka / Cassis Orange Juice / Oolong Tea / Coca-Cola / Ginger Ale)

飲み放題の終了 15 分前にお声がけさせていただきます。

We will inform you 15 minutes before L.O.

Beer

ビール

アサヒ スーパードライ 生ビール 450ML Asahi Super Dry Draft Beer 450ML	¥1,600	サッポロ エビス生ビール 450ML Sapporo YEBISU Draft Beer 450ML	¥1,800
アサヒ マルエフ生ビール 450ML Asahi Maruef Draft Beer 450ML	¥1,800	アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール 330ML Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer 330ML	¥1,200
河内のエール ヴァイツェン 330ML Kawachi No Ale Weizen 330ML	¥1,600	河内のエール ピルスナー 330ML Kawachi No Ale Pilsner 330ML	¥1,800
河内のエール ペールエール 330ML Kawachi No Ale Pale Ale 330ML	¥1,800		

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Wine by the Glass

グラスワイン

Champagne & Sparkling Wine

シャンパン&スパークリングワイン

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial Champagne, France	¥3,000	シャンドンブリュット Chandon Brut Victoria, Australia / Chardonnay	¥2,200
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン ノンアルコールスパークリング Pierre Zero Blanc de Blancs Non-Alcoholic Sparkling	¥1,500		

White Wine

白ワイン

ブレットアンドバター シャルドネ Bread and Butter Chardonnay California, USA / Chardonnay	¥3,000	バロンフィリップ ソーヴィニヨン ブラン Baron Philippe Sauvignon Blanc Vin de Pays Pays d'Oc, France / Sauvignon Blanc	¥1,800
トリンバック リースリング Trimbach Riesling Alsace, France / Riesling	¥2,300	ピエール・ゼロ シャルドネ ノンアルコール白ワイン Pierre Zero Chardonnay Non-Alcoholic wine	¥1,500

Red Wine

赤ワイン

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル シラーズ Penfolds Koonunga Hill Shiraz South Australia, / Shiraz	¥3,000	ブレットアンドバター ピノノワール Bread and Butter Pinot noir California, USA / Pinot Noir	¥2,800
テラザス カベルネソーヴィニヨン Terrazas Cabernet Sauvignon Mendoza, Argentina / Cabernet Sauvignon	¥1,800	ピエール・ゼロ メルロー ノンアルコール赤ワイン Pierre Zero Merlot Non-Alcoholic Wine	¥1,500

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Cocktail

カクテル

ジントニック Gin and Tonic (Gin, Lime, Tonic Water)	¥1,600	モスコミュール Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Ale)	¥1,600
ミモザ Mimosa (Champagne, Orange Juice)	¥2,400	ベリーニ Bellini (Champagne, Peach Juice)	¥2,400
シャンディーガフ Shandygaff (Beer, Ginger Ale)	¥2,000	レッドアイ Red eye (Beer, Tomato Juice)	¥2,000
ハイボール Highball (Whisky, Soda)	¥1,600		

Non-Alcoholic Cocktail

ノンアルコールカクテル

SEN オリジナルシーズン ノンアルコールカクテル SEN Original Seasonal Non-Alcoholic Cocktails	¥1,800	シンデレラ Cinderella (Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice)	¥1,600
シャーリーテンプル Shirley Temple (Grenadine Syrup, Ginger Ale)	¥1,600	バージンモヒート Virgin Mojito (Mojito Syrup, Fresh Mint, Soda)	¥1,600

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Soft Drink

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥900	オレンジジュース Orange Juice	¥900
マンゴージュース Mango Juice	¥900	アップルジュース Apple Juice	¥900
コカ・コーラ Coca-Cola	¥900	コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola ZERO	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900		

Mineral Water

ミネラルウォーター

アクアパナ (500ml) Acqua Panna	¥1,300	サンペレグリノ (500ml) Sanpellegrino	¥1,300
------------------------------	--------	----------------------------------	--------

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

アメリカーノ Americano	¥1,000	カフェラテ Cafe Latte	¥1,000
カプチーノ Cappuccino	¥1,000	エスプレッソ Espresso	¥1,000
カフェモカ Cafe Mocha	¥1,000	エスプレッソマキアート Espresso Macchiato	¥1,000
カフェシェケラート (イタリアンアイスコーヒー) Cafe Shakerato (Iced Espresso coffee)	¥1,000	デカフェ Decaf	¥1,000
アイスコーヒー Iced Coffee	¥1,000	アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	¥1,000
アイスカプチーノ Iced Cappuccino	¥1,000	アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha	¥1,000
アイスティー Iced Tea	¥1,000	ダージリン Darjeeling Tea	¥1,000
アールグレイ Earl Grey Tea	¥1,000	アッサム Assam Tea	¥1,000
ペパーミント Peppermint Tea	¥1,000	ルイボスバニラ Rooibos Vanilla Tea	¥1,000
レモンスカイ Lemon Sky Tea	¥1,000		

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Champaign & Sparkling Wine (Bottle)

シャンパン／スパークリングワイン (ボトル)

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial (Champagne, France) NV	¥18,000
モントーダnbrリュット Montaudon Brut (Champagne, France) NV	¥20,000
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル Moët et Chandon Rose Impérial (Champagne, France) NV	¥22,000
ペリエジュエ グランブリュット Perrier-Jouët Grand Brut (Champagne, France) NV	¥25,000
フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ ブリュット Philipponnat Royale Réserve Brut (Champagne, France) NV	¥28,000
ボランジェ スペシャルキュベ Bollinger Special Cuvée (Champagne, France) NV	¥30,000
ルイ ロデレール カルト ブランシュ Louis Roederer Carte Blanche (Champagne, France) NV	¥32,000
ルイナール ブラン・ド・ブラン Ruinart Blanc de Blancs (Champagne, France) NV	¥45,000
ドン・ペリニヨン Dom Perignon (Champagne, France) 2013	¥70,000
ペリエジュエ ベルエポック Perrier-Jouët Belle Époque (Champagne, France) 2014	¥80,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Sparkling Wine (Bottle)

スパークリングワイン (ボトル)

プロジェクト クワトロ カヴァ プレミアム レゼルヴァ Project Quattro Cava Premium Reserve Conca de Barbera, Catalonia, Spain / Macaboo, Charelló, Parellada, Chardonnay	¥8,000
シレーニ エステート スパークリング キュベ ソーヴィニヨン ブラン Sileni Estates Sparkling Cuvée Sauvignon Blanc New Zealand / Sauvignon Blanc	¥9,000
シャンドン ブリュット Chandon Brut Victoria, Australia / Chardonnay	¥10,000
ロデレール エステート カルテット アンダーソン ヴァレー ブリュット Roederer Estate Quartet Anderson Valley Brut California, USA / Chardonnay, Pinot Noir	¥14,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

White Wine (Bottle)

白ワイン (ボトル)

French

フランス産

ソーヴィニヨン ブラン アティテュード バスカル ジョリヴェ Sauvignon Blanc Attitude Pascal Jolivet Touraine, Loire, France / Sauvignon Blanc	¥10,000
クレランドル ロゼ Clarrendelle Rose Bordeaux, France / Merlot, Cabernet Sauvignon	¥10,000
クレランドル ブラン Clarrendelle Blanc Bordeaux, France / Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	¥11,000
ゲヴェルツトラミネール トリンバック Gewürztraminer Trimbach Alsace, France / Gewürztraminer	¥12,000
マルセル ダイス ピノ グリ Marcel Dice Pinot Gris Alsace, France / Pinot Gris	¥18,000
マルセル ダイス リースリング Marcel Dice Riesling Alsace, France / Riesling	¥20,000
シャブリ プルミエ クリュ フルショーム ドメーヌ アラン ポートレ Chablis Premier Cru Fleuchaume Domaine Alain Portlet Chablis, Burgundy, France / Chardonnay	¥24,000

Italian

イタリア産

サンタ クリスティーナ ジャルディーノ ロゼ Santa Cristina Giardino Rose Tuscany, Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	¥9,000
ソアヴェ クラシコ フォスカリーノ Soave Classico Foscari Veneto, Italy / Garganega	¥16,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Other Countries

その他

レオパーズ リープ シュナン ブラン Leopard's Leap Chenin Blanc Franschuk, South Africa / Chenin Blanc	¥8,000
フランシス コッポラ ダイヤモンド コレクション シャルドネ Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay California, USA / Cabernet Sauvignon, Petit Sirah, Petit Verdot	¥12,000
オー ボン クリマ シャルドネ ツバキ ラベル Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label California, USA / Chardonnay	¥15,000
キムラ セラーズ シャルドネ Kimura Cellars Chardonnay New Zealand / Chardonnay	¥17,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Red Wine (Bottle)

赤ワイン (ボトル)

French

フランス産

ブルゴーニュ ピノ ノワール アンリ Bourgogne Pinot Noir Henri Bourgogne, France / Pinot Noir	¥13,000
ラ ソムリエール セリエ デ ドーファン La Sommeliere Serie des Dauphin Côtes du Rhône, France / Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Viognier	¥16,000
ピノ ノワール レゼルヴ トリンバック Pinot Noir Reserve Trimbach Alsace, France / Pinot Noir	¥17,000
ル ルレ ド デュルフォール ヴィヴァン Le Relais de Durfort Vivant Bordeaux, France / Cabernet Sauvignon, Merlot	¥22,000
シャトー ヌフ デュ パプ テレグレム Château Neuf du Pape Terregrem Rhône, France / Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault	¥24,000

Italian

イタリア産

ペポリ キャンティ クラシコ アンティノリ Pepoli Chianti Classico Antinori Tuscany, Italy / Sangiovese, Mer, Syrah	¥13,000
モンテッス アグリコーラ プニカ Montes Agri Cola Punica Sardinia, Italy / Carignano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah	¥15,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.

Other Countries

その他

バロン フィリップ ド ロスチャイルド マイポ チリ エスクード ロホ レゼルヴァ シラー Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile Escudo Rojo Reserva Syrah Central Valley, Chile / Syrah	¥8,000
シレーニ エステート セラー セレクション メルロ Sireni Estate Cellar Selection Merlot New Zealand / Merlot	¥9,000
フランシスコッポラ ダイヤモンドコレクション カベルネソーヴィニヨン Francis Coppola Diamond Collection Cabernet Sauvignon California, USA / Cabernet Sauvignon	¥14,000

料金には、税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様は、レストランスタッフまでお声がけください。

Prices are inclusive of service charge and tax. Menus may be subject to change due to market availability, If you have any special dietary needs or allergies, please let us know.