

# GRILL MENU

RESTAURANT FOOD MENU

お2人の特別な時間に  
ぴったりのプレミアムメニューを  
是非お楽しみ下さい。

## サーロインステーキグリル 【スープ付き】

最高の味わい…プレミアムな逸品。  
ずっしりとした厚切りのステーキをじっくり焼き上げ、旨みを閉じ込め  
ました。※インジェクション加工肉使用。

ビジター ¥1,400    メンバー ¥1,100

## デミソースハンバーググリル 【スープ付き】

ハンバーグヴィアンドにフランス産ワインをベースに  
濃厚に仕上げたデミソースをかけました。

ビジター ¥1,200    メンバー ¥900

## ライス単体

ビジター ¥150    メンバー ¥100

## 豚カツ定食

厚みのある豚肉のロース部分を使用したジューシーな豚カツです。

ビジター ¥1,000    メンバー ¥880

## チキン南蛮定食

鶏肉に特製の衣を付け丁寧に揚げ、まろやかな穀物酢と醤油、  
一味唐辛子の風味を活かした南蛮風とろみだれをかけた逸品です。

ビジター ¥1,000    メンバー ¥880

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、  
実際とは異なる場合がございます。  
※組み合わせる場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
※表示価格は、税込みとなります。

フロント(9番)にて  
ご注文お受け致します    11時～23時までご注文OK



# ITALIAN MENU

RESTAURANT FOOD MENU

ナポリ風の生地に、  
イタリアンソーセージ、ペパロニ、  
ベーコン等の具材とゴーダ、  
モッツアレラチーズを  
トッピングしました。



## ミックスピザ

ピジター ¥650 メンバー ¥550

## マルゲリータ

ピザクラストにトマトソース、モッツアレラをたっぷりのせたイタリアの本格ピザ。

ピジター ¥650 メンバー ¥550

## ビーフドリア

牛肉、炒め玉ねぎ、マッシュルーム、赤ワインを加えて、煮込んだデミソースに、クリーミーなソースを合わせて、なめらかに仕上げたドリアです。

ピジター ¥700 メンバー ¥600

## 海老のペンネグラタン

高温でじっくり焼き上げた表面は香ばしく、内面はクリーミーな一品です。

ピジター ¥800 メンバー ¥700



フロント(9番)にて  
ご注文お受け致します 11時~2時までご注文OK

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、  
実際とは異なる場合がございます。  
※飲み合う場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
※表示価格は、税込みとなります。

Ces crêpes, très  
léger en texture,  
sont habituellement  
désignés garnis  
de beurre, confit  
d'arachide, de  
miel.  
Crêpes américaines,  
souvent appelées  
galettes, crêpes ou  
pancakes, contiennent un  
agréable mélange de  
farine et de lait ou de  
beurre créant une  
texture épaisse.



# ITALIAN MENU

RESTAURANT FOOD MENU

アルデンテに茹で上げたパスタに、最高のパスタソースで仕上げた当ホテル自慢のパスタメニューです。

## 和風明太子パスタ

唐辛子を効かせた明太子にクリーミーさとコクが加わったスパゲッティです。あっさり和風パスタをお楽しみ下さい。

ビジター ¥700 メンバー ¥580

## ペペロンチーノ

白ワイン、オリーブオイルを加え、シンプルで味わい深いペペロンチーノに仕上げました。

ビジター ¥700 メンバー ¥580



豚・牛肉と完熟トマト、野菜を赤ワインでじっくり煮込んだコク深い味わいの本格ボロネーゼソースのパスタです。



## ナポリタン

ベーコン、玉ねぎ、ピーマンを具材として加え、完熟トマトのジューシーな旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。

ビジター ¥700 メンバー ¥580

## カルボナーラ

ベーコン、マッシュルーム等の具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用しました。

ビジター ¥700 メンバー ¥580

## ボロネーゼ

ビジター ¥700 メンバー ¥580

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。  
 ※飲み合う場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
 ※表示価格は、税込みとなります。

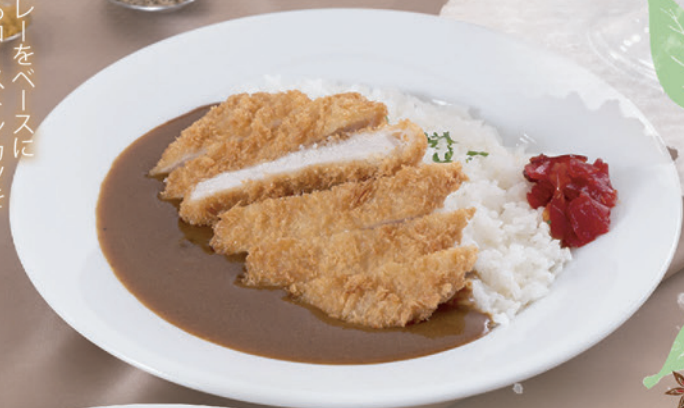
フロント(9番)にて  
 ご注文お受け致します 11時~2時までご注文OK



# RICE MENU

RESTAURANT FOOD MENU

ビーフカレーをベースに厚みのあるローストンカツをトッピングしました。豚肉の旨みとカレーはよく合います！



## ビーフカレー

ビジター ¥580 メンバー ¥480

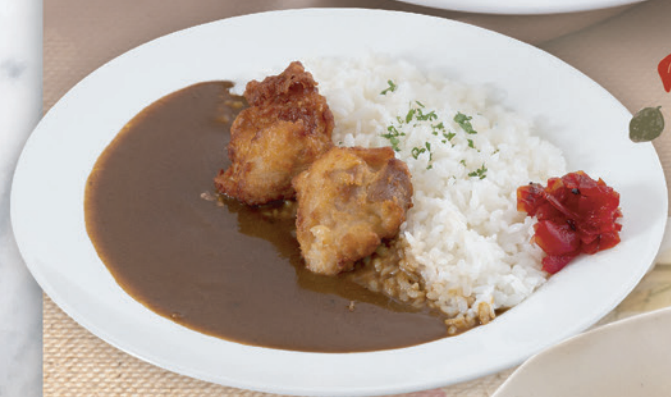
## TOPPING

ビジター プラス¥200

トンカツ メンバー プラス¥150

ビジター プラス¥130

唐揚げ メンバー プラス¥100



## ナシゴレン

サンバルソースで辛口に仕上げた、インドネシアの代表的なピラフです。魚醤、エビの旨味を使用した、本格的な仕上がります。

ビジター ¥680 メンバー ¥580



## ふわとろ オムライス

ビジター ¥800 メンバー ¥600

## 海老ピラフ

エビバター、アメリカンソースで炊きあげたバターライスに、新鮮なエビと玉ねぎ、ピーマン、人参等の野菜で仕上げた風味豊かなピラフです。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

完熟トマトのケチャップ、トマトピューレを使用したこだわりのオムライスを、ふわふわ玉子のオムレツをのせ、特製デミグラスソースで仕上げました。



## 五目炒飯

ビジター ¥580

メンバー ¥480



※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。  
 ※組み合わせる場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
 ※表示価格は、税込みとなります。

フロント(9番)にてご注文お受け致します 11時~2時までご注文OK



# NOODLE & A LA CARTE

RESTAURANT FOOD MENU



濃厚な豚骨スープと玉子麵の相性は抜群です。チャーシュー、メンマなどの具材を加え、コマ風味で仕上げた本格派豚骨ラーメンです。

## 肉うどん

あっさりダシに豚の旨味が溶けこんだ肉うどんです。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

## きつねうどん

甘口に煮詰めたきつね揚げをトッピングしたきつねうどんです。

ビジター ¥600 メンバー ¥500

## カレーうどん

昆布やカツオのダシを効かせた和風ダシのカレーうどんです。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

## 豚骨ラーメン

ビジター ¥680 メンバー ¥580



香ばしいソースがたまらない!

## お好み焼き

ビジター ¥580 メンバー ¥480

## ちょい飲みセット

ビジター ¥650 メンバー ¥550

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。  
 ※飲み合う場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
 ※表示価格は、税込みとなります。

フロント(9番)にてご注文お受け致します 11時~2時までご注文OK



# A LA CARTE MENU

RESTAURANT FOOD MENU

粒コシヨウをまぶした  
スパイシーな味付けで  
お酒のおつまみとして  
最適です。



## 手羽先

ビジター ¥400 メンバー ¥330

## オニオンリング

素材の旨みを活かした逸品です。

ビジター ¥400 メンバー ¥330

## 餃子

こんがり焼き目が食欲をそそる餃子です。

ビジター ¥380 メンバー ¥280

## 鶏の唐揚げ

ジューシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱい  
に広がる美味しさです。

ビジター ¥500 メンバー ¥410



ホクホク美味しいじゃがいもを、  
細切りにしフライした  
“フライドポテト”です。

## シュースtringポテト

ビジター ¥380 メンバー ¥280

## 3種のソーセージ

ビジター ¥480 メンバー ¥380

## 枝豆

ビジター ¥380 メンバー ¥300

## たこの唐揚げ

ぶつ切りのカラッと揚げた、たこの唐揚げです。

ビジター ¥480 メンバー ¥380

フロッセンソーセージ、  
ガーリックソーセージ、  
チヨリソーセージの  
三種の味を堪能できる  
贅沢な一品です。



※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、  
実際とは異なる場合がございます。  
※飲み合う場合は、ご提供までにお時間をいただく  
場合がございます。  
※お米の生産地情報についてはフロントまで  
お問い合わせ下さい。  
※表示価格は、税込みとなります。

フロント(9番)にてご注文お受け致します  
11時~2時までご注文OK



# SWEETS MENU

RESTAURANT FOOD MENU



## French toast

スライスしたフランスパンに、メープル風味のアパレイユをたっぷりしみ込ませて焼き上げ、しっとりとした食感のフレンチトーストに仕上げました。

🌸 マンゴー

🌸 キャラメル

🌸 チョコレート

🍷 **ピジター** 各¥580 **メンバー** 各¥480



※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。  
※飲み合う場合は、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ下さい。  
※表示価格は、税込みとなります。

フロント(9番)にて  
ご注文お受け致します

11時~2時までご注文OK