

Special

スペシャル



*Sirloin steak &
Hamburg steak*

サーロインステーキ &
ハンバーグステーキ



Sirloin steak pilaf
サーロインステーキピラフ

大切な人と食べるお食事だから
こだわりぬいた食材を使い
ご提供致しております。

01 サーロインステーキ &
ハンバーグセット ~ライス&スープ付~

熱々の鉄板でじっくりと焼き上げたサーロインステーキとジューシーで肉の旨みたっぷりのハンバーグセットです。当ホテルオススメのプレミアムメニューをご賞味ください。
※インジェクション加工肉使用。

価格 ¥1,350

02 サーロインステーキピラフ ~スープ付~

牛焼肉の入ったスタミナ満点のピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも豊かなピラフの上にジューシーなサーロインステーキをのせて仕上げました。※インジェクション加工肉使用。

価格 ¥1,350

※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日

リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

Special

スペシャル



03 サーロインステーキセット～ライス&スープ付～

肉厚のサーロインステーキを熱々の鉄板でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを閉じ込めました。是非ご賞味下さい。※インジェクション加工肉使用。

価格 ¥1,100

Sirloin steak & fried prawns

サーロインステーキ
& 頭付き海老フライセット



じっくり焼き上げ旨みを閉じ込めたサーロインステーキと、ふりっふりの中身が詰まった頭付きエビに上質のパン粉を付けて揚げた、自慢のエビフライのセットです。

Hamburger & fried prawns

ハンバーグ&頭付き海老フライセット



箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢のハンバーグと、ふりっふりの中身が詰まった頭付きエビに上質のパン粉を付けて揚げた頭付き海老フライをセットにしました。

04 サーロインステーキ & 頭付き海老フライセット ～ライス&スープ付～

※インジェクション加工肉使用 価格 ¥1,200

05 ハンバーグ & 頭付き海老フライセット ～ライス&スープ付～

価格 ¥1,100

06 ミックスグリルセット ～ライス&スープ付～

価格 ¥1,100

Mixed grill ミックスグリルセット



柔らかさが自慢のハンバーグ、鶏の唐揚げ・ポークウィンナーをセットにした、ボリューム満点のグリルセットです。

※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日 リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

Plate Menu

プレートメニュー

Demiglace Hamburg plate



デミソース

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢です。カットした時に溢れる肉汁が美味しさを醸し出す、当店オススメのハンバーグです。

Japanese style Hamburg plate



和風おろしソース

07 デミグラスハンバーグプレート

価格 ¥850

08 和風おろしハンバーグプレート

価格 ¥850

GINGER BAKED PLATE OF PIG

09 豚の生姜焼きプレート

価格 ¥850



つけダレを豚肉にたっぷりとかからめて焼いた豚生姜焼きです。生姜の香りと程よい辛味が豚の旨を最大限に引き出した逸品です。

10 三元豚ロースカツプレート

こだわりの三元豚のロース部分を贅沢に厚切りし、粗めのパン粉を丁寧に手付けしました。肉本来の美味しさをお楽しみ下さい。

価格 ¥850

11 頭付き海老フライプレート

ぶりっぶりの中身に詰まった頭付きエビに上質のパン粉を付けて揚げた、自慢のエビフライです。エビの甘味と旨味をお楽しみください。

価格 ¥850

12 鶏の唐揚げプレート

鶏もも肉に特製の衣を付けてカラッと唐揚げにしました。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。

価格 ¥850

13 チキン南蛮プレート

鶏肉に特製の衣を付け丁寧に揚げ、まる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。

価格 ¥850



※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日

リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

Italian

イタリアン



Spaghetti Gratin

じっくり煮込んだ特製デミソースで作ったなめらかなソースを、パスタにかけてチーズをトッピングしこんがり焼き上げました。

14 スペゲティグラタン

価格 ¥850

Tomato and Eggplant Penne gratin

大きめにカットしたナスをトッピングしたペネグラタンです。トマトをたっぷり使ったミートソースと牛乳たっぷりのベシャメルソースがベストマッチな逸品です。

15 トマトと茄子のペネグラタン

価格 ¥850



Carbonara

カルボナーラ

ベーコン・マッシュルームの具材に、卵黄と生クリームをふんだんに使ったオーソドックスなカルボナーラです。



Bolognese

ボロネーゼ

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースとたっぷり牛ミンチ肉を使用しました。



Peperoncino

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く仕上げました。



Eggplant arabiata

ナスのアラビアータ

完熟したトマトに唐辛子をたっぷり使った本格的な辛さのソースに、揚げた茄子を加えました。

16 カルボナーラパスタ

17 ボロネーゼパスタ

18 ペペロンチーノ

19 なすのアラビアータ

価格 各¥700

※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日

リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

Pizza & Rice

ピザ&ライス

イタリアのナポリピッツアの定番中の定番！
トマト・モッツァレラ・バジリコで彩られる
国旗の色に近いシンプルな
ピッツァ・マルゲリータです。

シーフードピザ

ナポリ風のもっちりした生地に、いか・あさり・海老等のシーフード・チーズ等の具材をトッピングし焼き上げました。

Seafood pizza

Homemade Pizza

- 20 自家製手作りマルゲリータ
- 21 自家製手作りシーフードピザ
- 22 自家製手作り生ハムピザ

価格 各¥1,100

生ハムピザ

ナポリ風のもっちりした生地に特製ソース・チーズ等の具材となめらかでしっとりとした食感の絶妙な塩味が自慢の生ハムをトッピングしました。

Raw ham pizza

Pilaf

パラパラご飯でつくる自慢の特製ピラフを是非お召し上がり下さい

23 焼肉ピラフ

牛焼肉を入れたスタミナピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも鮮やか！ガーリック風味をきかせて仕上げました。

価格 ¥700

24 五目炒飯

チャーシュー、ネギ、玉子などの具材と、隠し味にゴマ油、ネギ油を使用しました。中華独特の風味をお楽しみ下さい。

価格 ¥700

25 シーフードピラフ

サフランの鮮やかな色合いと風味にイカ・エビの魚介類・赤ピーマン・青ピーマンなどの具材を使用した風味豊かなピラフです。

価格 ¥700

Rice

ライス

26 こだわりのビーフカレー

価格 ¥650

27 ロースカツカレー

価格 ¥800

28 ハンバーグカレー

価格 ¥800

39 海老フライカレー

価格 ¥800

30 唐揚げカレー

価格 ¥800

じっくり炒めた玉ねぎと、
たっぷり赤ワインをベースに
牛肉・野菜等を炒め特製スパイスで長時間
煮込んだ中辛タイプのビーフカレーです。



こだわりのビーフカレー



ロースカツカレー



ハンバーグカレー



海老フライカレー



鶏の唐揚げカレー



ふわとろ
オムライス

デミグラス
ソース

ケチャップ
ソース

ふわとろオムライス

31 デミグラスソース 32 ケチャップ

完熟したトマトのケチャップ、トマトピューレを使用した
こだわりチキンライスにふわふわ玉子のオムレツをのせました。
デミグラスソース又はケチャップからお選び下さい。

価格 各¥850



33 カツ丼

サクッと揚げたトンカツの柔らかい肉質にふわふわ卵の半熟加減が
見事に融合して、更にソフトな食べ応えがあるどんぶりです。

価格 ¥850



34 親子丼

ふわとろの卵と旨みのしみ込んだ鶏肉の相性は抜群です。
温かい家庭の味をご堪能下さい。

価格 ¥850

※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日

リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

A la carte

アラカルト



CAPRESE

スライスしたトマト・モッツアレッチーズ・バジルを使い、塩やオリーブオイルでシンプルに仕上げました。



UNCURED HAM

身のやわらかい、塩味のちょうど良い生ハムです。是非お召し上がり下さい。

47 カプレーゼ 価格 ¥750

48 生ハム 価格 ¥750



49 おつまみ
4種盛り合わせ

価格 ¥750



※単品でも注文できます!



50 鶏の唐揚げ

価格 ¥450



51 ナチュラルカットポテト

価格 ¥350



52 タコの唐揚げ

価格 ¥450



53 枝豆

価格 ¥350

※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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日 リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

A la carte

アラカルト

41 お好み焼き

特製のだし、特製の粉で丁寧に焼き上げたお好み焼きです。
香ばしいソースがたまらない逸品を是非ご賞味下さい。

価格 ¥800

42 焼きそば

昔ながらの懐かしい味のソース焼きそばです。
香ばしくてコシのある麺とシャキシャキ野菜を是非お楽しみください。

価格 ¥600



43 焼き鳥 タレ

独自の焼き上げにより、鶏肉の旨みを最大限に引き出しました。濃厚なテリヤキタレの香りが堪らない一品です。

価格 ¥600

44 焼き鳥 塩タレ

天日塩から造られたまろやかな塩をベースに、粗挽き胡椒、ごま油を入れて仕上げたコクのあるタレが鶏肉の旨みを引き出した焼き鳥です。

価格 ¥600



45 ササミの竜田揚げ

ササミに梅肉をはさみ揚げました。梅肉の酸味としその香りがササミの旨みを引きだした一品です。

価格 ¥600

46 小海老の唐揚げ

小海老をカラッと唐揚げにしました。小海老の旨味とパリパリとした食感がたまりません。

価格 ¥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。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。※料金は全て税込み表示となっております。

24時間365日 リモコン又はフロント9番にてご注文OK!!

Noodle

ヌードル



もちもちの麺と具沢山の野菜を
コクのある特製スープで
じっくり煮込みました。



本場!!
長崎の味

35 本場!! 長崎ちゃんぽん

価格 ¥700



パリパリの揚げ麺と、
とろ〜り熱々のあんが
美味しい本場の皿うどんです。
野菜の甘味とパリパリ麺の
食感は絶妙です!

36 本場!! 長崎皿うどん

価格 ¥700



味噌ラーメン
赤みそをベースにした、
炒め野菜の風味が効いた
スープが自慢です。



39 海老天鍋焼きうどん

価格 ¥800

熱々の鍋に昆布・カツオの
効いた関西風ダシに弾力の
あるシコシコ麺と大きな
海老天ぶら・かまぼこ・
椎茸などの具材を煮込んだ
本格派です。



醤油ラーメン
あっさりしょう油ベースのスープに
コシのある玉子麵を使用した、
だれにも愛される、
飽きのこないラーメンです。

37 味噌ラーメン

38 醤油ラーメン

価格 各¥650



40 チゲ鍋うどん

価格 ¥800

具だくさんで唐辛子に
味噌・豆板醤などの
食材をブレンドした
本格的なコクのあるスープが
自慢のチゲ鍋うどんです。