



# RESTAURANT MENU

FOOD & DRINK



# Grill

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ **各カテゴリー**よりご注文いただけます。

## 001 テンダーロイン 120g

筋が少なく柔らかい赤身肉テンダーロインを  
焼き上げたマイルドなステーキです。

価格 ¥1,580 ポイント 8P

ごはん大盛り  
**無料!**

## Set Menu

### 004 ご飯セット

ご飯・味噌汁・漬物のセットになります。

価格 ¥250 ポイント 2P



Tenderloin 120g



## 002 BIGハンバーグ デミグラスソース

箸でほくせるほど滑らかに、カットした時に溢れる  
肉汁が美味しさを醸し出すハンバーグに肉のコク、  
野菜の旨味、赤ワインの大人好みの渋さと酸味などを  
基調に織り交ぜたデミグラスソースをかけました。

価格 ¥980 ポイント 5P

Big Hamburgue Demi-glace Sauce

## 003 サーロインステーキピラフ

サーロインステーキをガーリックピラフの上にどんとのせた  
ダイナミックでゴージャスなピラフ!! 胡椒の効いたジューシーな  
サーロインの肉汁の旨味がピラフに絡み合います。  
※インジェクション加工肉

価格 ¥1,680 ポイント 9P



Sir-loin steak Pilafu

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

# Mega Portion

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ 各カテゴリーよりご注文いただけます。

ライス500g!

ボリューム満点

## 005 メガ盛りカレー

2人前分の大盛りカレーにチキンカツ・ロースカツをダイナミックにどんとのせました。

価格 ¥1,280 ポイント 7P

MEGA

Mega Portion Curry



## 007 メガ盛りパフェ

バニラアイス・パンケーキなどをこれでもかとふんだんに盛り付けたボリュームミーなパフェ。

価格 ¥880 ポイント 5P

MEGA



Mega Portion Parfait



## Healthy Salad

### 006 ヘルシーサラダ

チーズたっぷりのシーザーサラダ  
ドレッシングをかけたヘルシーサラダ。

価格 ¥580 ポイント 3P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

ごはん大盛り  
**無料!**



## 008 三元豚とんかつプレート

三元豚のロースを挽き立ての生パン粉で包んだロースかつです。肉の品質を活かしてシンプルな味付けに仕上がりました。

価格 ¥880 ポイント 5P

## 009 鶏の唐揚げプレート

噛むとジュワッと溢れ出す鶏のヘルシーな旨味をたっぷり衣の中に閉じ込め、サクとした歯触り感がたまらず、満足度100%です。

価格 ¥880 ポイント 5P



## 010 チキン南蛮プレート

丁寧に揚げられた鶏のむね肉には、やわらかくて脂の少ない若鶏を使用。タルタルソースとの相性は、言うまでもなく合います。

価格 ¥880 ポイント 5P

## 011 ロコモコプレート

ハワイのローカル料理「ロコモコ」を日本風アレンジしました。特製デミグラスソースを使用したハンバーグと半熟目玉焼きを潰して一緒に食べると卒倒するくらい美味しい!!

価格 ¥780 ポイント 4P



# Italian

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ **各カテゴリー**よりご注文いただけます。



012 **クアトロピザ**

ピエモンテ地方の定番ピザをバルメザン・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ゴードアの4種のチーズで今風にアレンジしました。

価格 ¥980 ポイント 5P



013 **マルゲリータピザ**

モッツアレラチーズたっぷりにバジルとトマトの酸味が抜群の取り合わせ。

価格 ¥980 ポイント 5P

## Shrimp Penne Gratin

014 **海老ペンネグラタン**

グリの海老と口溶けの良いクリーミーなベシャメルソースを使用したシェフこだわりのペンネグラタンです。

価格 ¥780 ポイント 4P



015 **ナポリタン**

さわやかなトマトをベースにしたソースでパスタ・玉葱・ベーコンなどの素材を絡ませて、完熟したテイストを楽しめます。

価格 ¥780 ポイント 4P

016 **カルボナーラ**

生クリームとエダムチーズ、卵黄とベーコンの濃厚でクリーミーな旨味にブラックペッパーの風味をパスタに絡めて効かせました。

価格 ¥780 ポイント 4P

017 **ボンゴレビアンコ**

新鮮で大粒のアサリを白ワインで蒸し煮して、アサリから出て来る出汁の旨味をガーリックで効かせて仕上げた風味豊かな地中海風ソースに。

価格 ¥780 ポイント 4P



Neapolitan



Carbonara



Vongole Bianco

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

# Rice

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ **各カテゴリー**よりご注文いただけます。

018 オムライス デミグラス  
019 オムライス ケチャップ

価格 各¥880 ポイント 各 5P



卵の香ばしさを出す独自調整により、上品な風味を醸し出し、金華ハムのダンなどを使い、本格飯店に負けない味を実現しました。



エビバター・アメリカケソースで炊き上げたバターライスを新鮮なエビと玉葱・ピーマン・人参などの野菜で仕上げた風味豊かなピラフ。

完熟したトマトを使ったケチャップ・ビュレを使用したピラフにふわふわ卵のオムレツをのせ、仕上げに各種ソースをかけました。

井ぶり&カレー  
大盛り  
**無料!**

020 炒め卵チャーハン

価格 ¥680 ポイント 4P

021 エビピラフ

価格 ¥680 ポイント 4P

022 ステーキ丼

価格 ¥1,380 ポイント 7P

ステーキの代名詞とも言える牛肉の最高部位であるサーロインをどんぶり風にしました。口に含んだ瞬間、肉の旨味とジューシーな肉汁が白御飯の甘さと共に広がります。※インジェクション加工肉



牛丼

023 牛丼

どんぶりの定番!牛肉・玉葱・糸こんにゃくを秘伝のタレで、バランス良くじっくり煮込んだ特製牛丼に仕上げました。

価格 ¥680 ポイント 4P



ステーキ丼

024 カツ丼

サクッと揚げ上がっ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 ¥780 ポイント 4P



カツ丼

井ぶり&カレー  
大盛り  
**無料!**

025 カツカレー

厚みがあって柔らかいローストンカツをトッピングしました。豚肉の旨味がカレーの爽やかなスパイスを更に引き出してくれます。

価格 ¥880 ポイント 5P



027 焼きカレー

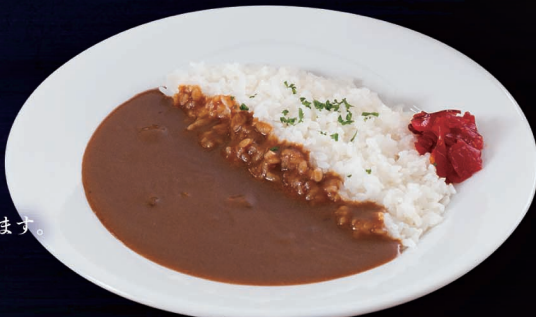
数種類の香辛料をブレンドし、手間を掛けて作ったカレーの薫り・旨味を逃さない為に、300度に熱したオーブンで一気に表面を焼き固めました。

価格 ¥780 ポイント 4P

026 ビーフカレー

ココナッツ・チャツネとミルポアを使用して、深みのあるコクを引き出し、トマトとリンゴの自然な酸味を活かしたスパイシーな香りが漂います。

価格 ¥680 ポイント 4P



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

# Noodle

ご注文方法 ホテルメニュー→オーダーリング  
→**グランドメニュー**よりご注文いただけます。

## カレーうどん

ビーフ・ポーク・野菜の旨みが溶け込んだカレーに、昆布や鰹の美味しさをしっかりと引き出した自慢の和風だしを効かせ、和風カレー仕立てにしました。



029 カレーうどん

価格 ¥680 ポイント 4P

028 チゲ鍋うどん

チゲ鍋に欠かせない豆板醤・コチュジャンを使ったスープに、キャベツ・もやし・ニラなどのボリュームある具材を入れて煮込みました。

価格 ¥680 ポイント 4P



讃岐風だしの風味豊かなつゆを使用したうどんです。うどんの人気具材である「揚げ」を2枚盛り付けました。

030 きつねうどん

価格 ¥580 ポイント 3P

031 おろしそば

価格 ¥580 ポイント 3P



おろしそば  
さっぱり冷やしそばです。

## きつねうどん



032 味噌ラーメン

数種類の味噌をブレンドしたベースに、ホークエキスのコクと香辛料・野菜のタンを組み合わせたスープ。モチモチ食感も中太麺が絶妙に合います。

価格 ¥680 ポイント 4P



033 醤油ラーメン

幅広い年代の方に好まれるように、昔ながらのあっさり醤油味スープに仕上げ、もっちりした麺・ほうれん草・味付けメンマ・焼豚をトッピングしました。

価格 ¥680 ポイント 4P



034 まぜそば

唐辛子と麻辣醤を使用した辛味と、魚介の風味の濃厚な旨味を、極太中華麺、トッピングとからめながらお召し上がり下さい。

価格 ¥680 ポイント 4P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

# A La Carte

ご注文方法 ホテルメニュー→オーダーリング  
→**グランドメニュー**よりご注文いただけます。



035 ソース焼きそば

昔ながらのほんのり甘酸っぱいソースを使い、シャキシャキと歯応えのあるキャベツの甘味を加えて香ばしく仕上げ、懐かしい味を楽しんで下さい。

価格 ¥580 ポイント 3P



大阪が生んだ庶民のグルメ、たこ焼き。だしの効いた生地てこんがりきつね色に焼き上げたたこ焼きは柔らかく、とろろりとした食感。

036 たこ焼き

価格 ¥480 ポイント 3P



鹿児島県産の黒豚100%と大きめのキャベツを丁寧に練り込みました。隠し味にXO醤を使用し、黒豚や具材の美味しさを引き出しました。

037 黒豚餃子

価格 ¥480 ポイント 3P



038 鶏の唐揚げ

噛むとジュワッと溢れ出す鶏のヘルシーな旨味をたっぷりと衣の中に閉じ込め、サクッとした菌触り感がたまたず、満足度100%です。

価格 ¥580 ポイント 3P

039 手羽先唐揚げ

カラリと黄金色に揚げ、コショウなどのスパイスをたっぷりまぶして、ピリッと後を引く美味しさに仕上げました。

価格 ¥480 ポイント 3P



040 肉付きやげん軟骨

肉付きやげん軟骨にサクッと軽い食感の衣をつけて揚げました。肉の柔らかさと軟骨のコリコリ感がクセになる一品です。

価格 ¥580 ポイント 3P



042 カマンベールポテトもち

カマンベールの熟成した深い味、北海道産じゃがいもの中に挟んだ、新食感おつまみです。

価格 ¥480 ポイント 3P



041 メガクランチ

香ばしくカリカリッと揚げたクリスピーな食感が堪らない!! 程良い塩加減に食欲が湧き、口へ運ぶ手が止まらない美味しさ。

価格 ¥480 ポイント 3P



043 枝豆

酒の肴としてお手軽で人気ナンバーワン・枝豆の自然の恩恵を受けた豊かな風味はビールなどのおつまみとして、非常に合います!

価格 ¥380 ポイント 2P



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。



# Sweets

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ **各カテゴリー**よりご注文いただけます。



Strawberry

- 044 パンケーキ ストロベリー
- 045 パンケーキ チョコレート

価格 各¥680 ポイント 各4P



Chocolate

卵をよく攪拌したコシのある生地を熱を加えて、ふっくらふんわりと厚みをもたせたパンケーキに各種ソース・果物を盛り付けました。

丁寧に作ったバニライスを使った、見た目もかわいいミニサイズのパフェです。



Chocolate

Strawberry



Caramel



- 046 ミニパフェ キャラメル
- 047 ミニパフェ ストロベリー
- 048 ミニパフェ チョコレート

価格 各¥580 ポイント 各3P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

# Drink

## 050 生ビール

価格 ¥480 ポイント 3P

- 051 ハイボール
- 052 黒霧島 グラス
- 053 ウーロンハイ
- 054 いいちこ グラス
- 055 レモンサワー

価格 ¥400 ポイント 2P

- 056 コーラ
- 057 ジンジャーエール
- 058 100%オレンジ
- 059 アイスティー
- 060 ウーロン茶
- 061 メロンソーダ

価格 ¥200 ポイント 1P

- 062 メロンソーダフロート
- 063 コーラフロート

価格 ¥350 ポイント 2P

# Morning

ご注文方法 ホテルMENU → オーダー  
→ モーニング よりご注文いただけます。

ご宿泊のメンバー様は下記の5メニューの中から  
お1人様1セットまで特別価格でサービス致しております。  
なお、モーニングは予約制となっておりますので、  
ご希望の場合は午前3時までにご連絡下さい。



## 070 和朝食セット 価格 ¥400 ポイント 2P

ごはん・味噌汁・焼き魚・漬物・玉子焼き・朝食のり



## 072 ごはんセット 価格 ¥220

ごはん・味噌汁・漬物・朝食のり

メンバー 無料



## 071 洋朝食セット 価格 ¥400 ポイント 2P

クロワッサン・スクランブルエッグ・ソーセージ・サラダ



## 073 トーストセット 価格 ¥220

トースト・ゆでたまご・コーヒー

メンバー 無料



## 074 モーニングコーヒー 価格 ¥110

メンバー 無料

価格 ¥110

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※季節により入荷しない場合がございます。※上記価格は税込価格です。

メンバー様限定

1  
coin

# lunch menu

1コインランチメニュー

11:00 ~ 14:00 ご利用いただけます

## Fried Chicken

唐揚げランチ

価格 ¥500 ポイント 3P

ジューシーで、噛むほどに  
味がお口の中いっぱい広がる  
唐揚げのランチプレートです。

## Beef curry

ビーフカレーランチ

価格 ¥500 ポイント 3P

香辛料とチャツネをバランス  
良く使い、甘さの中にも  
スパイシーさを引き立たせた  
カレーです。

## Monthly Change

月替わりランチ

プラス¥50  
で大盛りに  
出来ます

通常サイズ 価格 ¥500 ポイント 3P

大盛りサイズ 価格 ¥550 ポイント 3P

旬の食材を厳選。  
毎月替わるメニューを  
お楽しみください。  
大盛りサイズも  
ご用意しております。

※表記価格は税込です。  
※掲載の写真はイメージです、実際とは異なる場合がございますので、ご了承ください。  
※ご注文が混み合っている場合は、お時間が掛かる場合がございます。  
※お米は全て国産米を使用しています。

フロント9番にてご注文お受け致します。