



FOOD AND DRINK  
GRAND MENU

フード & ドリンクメニュー





食通も惚る究極のステーキ

01

# 特選 長崎和牛

ステーキ ¥2,680

長崎和牛ステーキは  
19:00~23:30までの  
ご注文となります(365日OK)

## GRILL!!

### 02 チーズインハンバーググリル

クリーム・チェダー・モッツアレラ・カマンベール・マスカルポーネの5種類のチーズをブレンドしたとろけるチーズを牛肉と豚肉のハンバーグで、ふんわり優しく包み焼きしました。

¥580

### 03 ミックスグリル ~チーズインハンバーグ~

5種類のチーズをブレンドしたとろけるチーズ入りのハンバーグと、ジューシーな鶏の唐揚げ、ポークウィンナーをセットにした、ボリューム満点の逸品です。

¥780



Good inハンバーグ



Good inハンバーグ

### 04 グリルチキン ~野菜塩ダレ~

鶏もも肉を皮はパリッと中はジューシーに焼きあげ、天日塩から造られたまろやかな塩をベースに、粗挽き胡椒と三葉草を入れて仕上げたコクのあるタレで仕上げました。

¥580

### 05 お手頃 サーロインステーキ

サーロインステーキをあつあつの鉄板でじっくりと焼き上げ、旨みと旨みを閉じ込めました。お手頃価格でご用意しております。是非ご賞味下さい。

¥890



712000



お手頃サーロインステーキ



Special Restaurant menu  
最高級 Special Menu

### 06 ビーフシチュー ~フランス風~

角切りの牛肉、人参、ジャガイモをデミグラスソースで煮込んだ、フレンチスタイルのビーフシチューです。具材がたっぷり最高級の味をお楽しみ下さい。

¥890

## 選べる! SET MENU

お料理に組み合わせてどうぞ! ※お飲み物のご注文不可

07 ガーリックトースト ¥150

08 ライス ¥150

09 コンソメスープ ¥50

10 セットサラダ ¥100

### Aセット 11



¥200

### Bセット 12



¥200

### Cセット 13



¥300

### Dセット 14



¥300

※上記全てのメニュー、食品類はイメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。  
※表示価格は消費税・サービス料込みです。  
※お菓子の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

◆ラストオーダー / 24:30 ◆提供終了 / 1:00

Grand Menu SET MENU



選べるソースの  
とんかつ  
ロース



**15 デラックス ロースとんかつ**

厚みのある豚肉のロース部分を使用しました。サクサクの衣とやわらかな豚肉の旨み、香りが絶品です。当ホテル自慢のロースとんかつを是非お楽しみ下さい。

¥730

下記よりソースをお選び下さい



特製とんかつソース

洋食風デミグラスソース

本場名古屋風味噌ソース

3種類から  
ソースが  
選べる!

デラックス  
ロースとんかつ

Mix Fry  
ダブルの美味しさ!



**16 ミックスフライ**

厚みのある豚肉のロース部分を使用した、「とんかつ」と、ぷりぷりの中身が詰まった海老フライを盛り合わせにしました。

¥730



ミックスフライ

ハンバーグ  
豆腐

**17 豆腐ハンバーグ&海老フライ**

料亭のおぼろ豆腐を使用した、和風おろしソース豆腐ハンバーグと、ぷりぷりの中身が詰まった海老フライを盛り合わせにしました。

¥680

**18 ヘルシー 豆腐ハンバーグ**

料亭のおぼろ豆腐を使用したヘルシー豆腐ハンバーグです。和風おろしソースで仕上げ、食物繊維たっぷりのおぼろスティックを添えました。

¥580



豆腐ハンバーグ  
海老フライ

ヘルシー  
豆腐ハンバーグ

選べる!!

SET MENU

お料理に  
組み合わせてどうぞ!

※単品のみのご注文不可

Eセット 19



ライス  
みそ汁

¥200

Bセット 12



ライス  
スープ

¥200

08 ライス ¥150

09 コシコシスープ ¥50

20 みそ汁 ¥50

※上記全ての fotos、食器類はイメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。  
※表示価格は消費税・サービス料込みです。  
※お車の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。





鉄板ナポリタン

**21 鉄板 ナポリタン**

完熟したトマトをたっぷりと使用したソースで、パスタ、玉ねぎ、ベーコンなどの素材を絡ませました。新鮮な素材の旨みが詰まったナポリタンをお楽しみ下さい。

¥580

**22 ポロニヤ風 ミートソースパスタ**

たっぷりの牛ミンチ肉、完熟したトマトを使用し、じっくり仕上げました。牛肉の旨味、香りを十分に引き出した自慢のミートソースパスタをお楽しみ下さい。

¥600

**23 特製 まかないパスタ**

まかない食から生まれた、ソース味の変り種パスタです。数種の野菜、ベーコン等の具材を使用しました。香ばしいソースの香りがたまらない逸品です。

¥580

**24 厚切りベーコン 本格カルボナーラパスタ**

ジューシーな厚切りベーコン、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たオーソドックスなカルボナーラです。

¥630



鉄板ミートソースパスタ



特製まかないパスタ



本格カルボナーラ

選べる!

**SET MENU**

お料理に組み  
合わせてどうぞ!

※単品のみのご注文不可

**Aセット 11**

ガーリック  
トースト  
スープ  
¥200

**Fセット 29**

サラダ  
スープ  
¥150

**Cセット 13**

ガーリック  
トースト  
サラダ  
スープ  
¥300

**07 ガーリック  
トースト ¥150****10 セットサラダ  
¥100****09 コンソメスープ  
¥50**オリジナル  
ミックスピッツァ

25

**オリジナルミックスピッツァ ~ナポリ風~**

表面はパリッと中はもっちりなナポリ風生地、ベーコン、コーン、玉ねぎ、ブロッコリー等の具材とたっぷりのチーズをトッピングし焼き上げました。

¥800



海老ペンネグラタン

高級ビーフドリア

焼き玉チーズカレー

**26 ビーフドリア**

牛肉、炒め玉ねぎ、マッシュルーム、赤ワインなどを加えて、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。

¥680

**27 海老ペンネグラタン**

新鮮な海老とロドじ良いクリーミーなベシャメルソースを使用した、ペンネグラタンです。是非ご賞味下さい。

¥700

**28 焼き玉チーズカレー**

¥820

◆ラストオーダー / 24:30 ◆提供終了 / 1:00

※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。  
※表示価格は消費税・サービス料込みです。  
※お祭りの生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。





とろっとオムライス

### 30 とろっとオムライス ~デミソース仕立て~

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、特製デミソースで仕上げました。

¥680

### 31 バリ風 ナシゴレン

サンバルソースで多口に仕上げた、インドネシアの代表的なピラフです。魚醤、蝦醤などを使用し、本場バリ島の味を再現しました。

¥580

### 32 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、イタヤ貝などの魚介類、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。

¥580

### 33 炒めチャーシューチャーハン

強火で焼き上げた焼き玉子、香り豊かな焼肉などの具材が入った、力強い味付けのチャーハンです。お家を強火でじっくり炒めているので、豊かな風味とシロッとしたお米の食感が楽しめます。

¥580



バリ風ピラフ



シーフードピラフ



炒めチャーシューチャーハン

36 鮭茶漬 ¥300

37 梅茶漬 ¥300

38 蟹ぞうすい ¥400



鮭茶漬

蟹ぞうすい



特製かつ丼

### 34 特製 かつ丼

サクッと揚げたトンカツと、ふわふわ卵がベストマッチな丼です。自慢の味を是非ご賞味下さい。

¥680

### 35 特製 天丼

えび・いか・数種の野菜等をサクサクに揚げました。エビの甘味、いかの旨み、野菜の旨みがずっしり詰まった逸品です。

¥680

特製 天丼

## CURRY

本格派 特製ブレンド  
スパイスのカレー



ビーフカレー



カツカレー

39 カツカレー ¥780

40 ビーフカレー ¥580

## TOPPING トッピングメニュー

カレーにトッピングすれば美味しさ倍増!

41 チーズ ¥100

42 ウィンナー ¥150

43 唐揚げ (200) ¥200

44 白身魚フライ ¥150

45 海老フライ ¥150



選べる!!

## SET MENU

お料理に  
組み合わせてどうぞ!

※お米のみのご注文不可

### Fセット 29



スープ

サラダ

¥150

### Gセット 46



みそ汁

サラダ

¥150

09 コシノメスープ ¥50

20 みそ汁 ¥50

10 セットサラダ ¥100

※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。  
※表示価格は消費税・サービス料込みです。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

RICE MENU

Special Menu



## 麺

## Grand Menu

海老天カレ  
鍋焼きうどん47 海老天カレ  
鍋焼きうどん ¥730

ビーフとポーク、野菜の旨みが溶け込んだカレーに、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に海老天ぶらをトッピングし鍋焼き風に仕上げました。

48 海老天  
鍋焼きうどん ¥680

カツオと昆布からとった関西風のダシに、海老天ぶら、椎茸、かまぼこ等の具材とコンのあるうどんを使用しました。

49 昔ながらの旨味  
醤油ラーメン ¥580

あっさり醤油ベースのスープに、コンのある玉子麵を使用し、だれにでも愛される、飽きのこないラーメンです。

## 50 天ざるうどん ¥780

## 51 天ざるそば ¥780



醤油ラーメン



天ざるうどん

## SET MENU 曜日のみの注文不可

お料理に組み合わせてどうぞ!

08 ライス ¥150

52 五穀入五目ご飯 ¥250

53 ハーフチャーハン ¥250

## 54 そばめし ~タコ入~

たっぷりのソースを使用したソース焼きそばに、ご飯をまぜて仕上げた「そばめし」です。タコを入れ、食感豊かに仕上げました。

千房 ¥630

## 55 お好み焼き ~イカ・豚玉~

ご存知、関西を代表するお好み焼き店「千房」のイカ・豚玉をご用意致しました。独自のダシと独自の粉で現在もファンを魅了し続けております。

千房 ¥680

## 56 ソース焼きそば

ご存知、関西を代表するお好み焼き店「千房」のソース焼きそばをご用意致しました。少し太めの麺と特製ソースの香ばしさが両み付きにさせます!

千房 ¥680

## 57 屋台のたこ焼き

衣には粉をたっぷり使用し、ふんわり焼き上げました。特製ダシがきいたこだわりの味のたこ焼きです。是非ご賞味下さい。

千房 ¥580



そばめし



お好み焼き



ソース焼きそば



たこ焼き

浪花老舗の味  
くいだおれの街大阪の  
絶品グルメをご用意致しました

## SET MENU

お料理に組み合わせてどうぞ!

※曜日のみの注文不可

Eセット 19

ライス  
みそ汁  
¥200

08 ライス ¥150

20 みそ汁 ¥50





### 58 おつまみ鉄板盛り 【唐揚げ・ポテト・ウインナー】

ジュシーな鶏の唐揚げ、ウインナー、ホクホクの皮付きの“フライポテト”を盛り合わせにしました。  
¥780

### 59 鶏の唐揚げ

おつまみの定番！鶏の唐揚げです。ジュシーで噛むほどに味がしみこみ、お口の中心に広がります。是非ご賞味下さい。  
¥530

### 60 いかゲソフライ

フリフリで旨みたっぷりのいかゲソを唐揚げにしました。おつまみにぴったりの逸品です。  
¥480

### 61 たこの唐揚げ

ぶつ切りのタコをカラッと揚げた一品です。ビールのおともにも最適です。是非ご賞味下さい。  
¥480

### 62 カマンベールポテトもち

北海道産ホクホクのじゃがいもの中にカマンベールチーズを入れた、新感覚おつまみです。  
¥480

### 63 ポテトフライ

ホクホクのジャガイモを皮が付いたままじっくりと揚げました。ポテトの甘味、旨みがぎゅっと詰まった逸品です。  
¥330

### 64 ごぼうスティック

ごぼうをスティック状にカットしフライしました。サクサクの食感とスパイシーな味付けがおつまみに最適です。  
¥330



鶏の唐揚げ



おつまみ鉄板盛り



いかゲソフライ



ポテトフライ



鶏の唐揚げ



カマンベールポテトもち



ポテトフライ

## かつ煮

15分



### 65 カツ煮 ¥500

厚みの金沢豚肉のロース部分を使用した、とんかつを特製のタレで炒めました。ふんわりとどんかつの旨味がベストマッチな逸品です。



## 中華 本格

### 66 四川風 麻婆豆腐 ¥490

豆腐(中華香辛料)の香り、豆板醤のピリッ、蒜苗(中華甘味噌)の甘味とコクを加えた本格中華の味付けの麻婆豆腐です。

### 67 海老チリソース ¥580

新鮮な海老を独自の調理方法でフリフリに仕上げました。味わい深い本格ソース仕立ての海老チリソースです。

### 68 スティック春巻き ¥390

海老・イカのすり身、たけのこ、玉ねぎ、豚肉、しいたけ等を醤油とオイスターの風味で仕上げた具を包んだ春巻きです。

## SET MENU

お料理に組み合わせどうぞ！  
※飲み物のみの注文不可

### Eセット 19



ライス  
みそ汁  
¥200

08 ライス ¥150

20 みそ汁 ¥50



# 炭火焼き 焼とり

## 69 焼とり 塩ダレ ¥360

天日塩から漬られた塩をベースに、相模産胡椒、芝草粉を入れたコタのあるダレが鶏肉の旨みを引き出し、焼とりです。

## 70 焼とり チーズ ¥380

独自の焼き上げにより、鶏肉の旨みを最大限に引き出した焼とりに、チーズをトッピングしました。

## 71 炒めウインナー & 枝豆 ¥300

こんがり焼き目が付くまで炒めたジューシーなポークウインナーと、あっさり枝豆のセットです。

## 72 パターコーン & ウインナー ¥300

シャキシャキのコーンに、香り豊かなバターをトッピングし、ポークウインナーを添えました。

## 73 枝豆 ¥200

緑が鮮やかな新鮮な枝豆です。枝豆を口に入れて、ビールを一口「ゴクッ!!!」。もう誰も止められません...

## お酒 にの お肴

炒めウインナー&枝豆

## Garlic Toast



### 07 ガーリックトースト

バケットに、ガーリックの風味豊かなバターを塗り、こんがり焼き上げました。

¥150

### 76 チーズガーリックトースト

バケットに、ガーリックの風味豊かなバターを塗り、ウインナー、チーズ等をトッピングして、こんがり焼き上げました。

¥200

### 77 ピザ風ガーリックトースト

バケットに、ガーリックの風味豊かなバター、ピザソースを塗り、ウインナー、チーズ等をトッピングし、焼き上げました。

¥280

## SET MENU

お料理に組み合わせてどうぞ!

※取替のみのご注文です

08 ライス ¥150

20 みそ汁 ¥50

## Eセット 19



ライス  
みそ汁  
¥200

◆ラストオーダー / 24:30 ◆提供終了 / 1:00



凍ったまま食べる  
新感覚スイーツ!!

SWEETS MENU  
Grand Menu



### フローズン スイーツプレート

凍ったまま食べる! 新感覚ケーキ  
"フローズンケーキ"とアイスクリームを  
セットにしたスイーツプレートです。

78 チョコレート

79 ストロベリー

各¥500



### Honey Toast

ハニートースト

80 チョコレート

81 ストロベリー

82 キャラメル

各¥500



### Pancake

パンケーキ

83 チョコレート

84 キャラメル

各¥430



### Parfait

特製 パフェ

85 チョコレートバナナ

86 フローズンベリー

87 キャラメル

各¥430



# 和・洋から選べる 無料モーニング

深夜**2:00**までに**フロント7番**へご予約をお願い致します。

朝**6:00**～**9:00**の間にお部屋迄お届け致します。

洋食

モーニング  
セット

日替わりスープ

日替わり野菜サラダ

フルーツソースかけ  
ヨーグルト

スクランブルエッグ  
ウインナー

日替わりパン 2個

イチゴ&マーガリン

**88** 洋朝食セット

※写真と実際の商品とは若干異なる場合があります。

和食

モーニング  
セット

味付きのり

日替わり小鉢

だし巻き玉子焼き

ますの塩焼き

ごはん

お味噌汁

**89** 和朝食セット

※写真と実際の商品とは若干異なる場合があります。



# Wine

HALF BOTTLE

ワインハーフボトル 各¥1,030

91 赤ワイン 375ml

92 白ワイン 375ml

93 ロゼワイン 375ml

上質な香りと  
味わいが広がる

# Tapica

DRINK

タピオカドリンク 各¥300

94 ミルクティー

95 抹茶ミルク

96 キャラメルミルク



『氷』  
無料サービス

ご入用の際はフロントまで  
お申しつけ下さい

## 冷蔵庫アルコール類 *Alcohol drink*

97 スーパードライ 500ml ¥500

98 スーパードライ 350ml ¥300

99 キリン ラガー 350ml ¥300

100 梅酒 ¥300

101 生酒 ¥300

102 缶チューハイ ¥250

## 冷蔵庫ソフトドリンク類 *Soft drink*

103 からだすこやか茶W ¥200

104 ポカリスエット ¥150

105 オレンジジュース ¥150

106 コカ・コーラ ¥150

107 オロナミンC ¥150

108 コーヒー ¥150

109 ミネラルウォーター ¥150

110 ウーロン茶 ¥150



アルコールドリンクは20歳未満の方へのご提供はできません。また、お車を運転される方もご注意ください。

※上記全てのドリンク、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。 ※表示価格は消費税サービス・料込みです。