



# GRAND

FOOD  DRINK

# MENU

*Restaurant  
menu*



# Special

・サーロインステーキのこだわり・



厚切り  
200g



こだわり  
ソース



丁寧な  
焼き上げ

ボリューム満点!

醤油とオニオンの旨み!  
ジャリアピンスソース



## 501 サーロインステーキ 200g

肉厚の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、甘みと旨みを閉じ込めた逸品です。是非、ご賞味下さい。

ビジター ¥1,280    メンバー ¥980



DXハンバーグステーキ  
& 白身魚フライ



ジューシー 美味しい  
ボリューム満点!



DXハンバーグステーキ  
& 海老フライ

## 502 デラックス DXハンバーグステーキ 180g

ビジター ¥800    メンバー ¥630

## 503 デラックス DXハンバーグステーキ&白身魚フライ

ビジター ¥890    メンバー ¥720

デラックスハンバーグと、あっさり味の白身魚フライのグリル!

## 504 デラックス DXハンバーグステーキ&海老フライ

ビジター ¥940    メンバー ¥760

デラックスハンバーグと、プリプリの海老を使用しサクッと揚げた海老フライのグリル!



## フランス仕立ての ビーフシチュー

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。

## 505 特製ビーフシチュー

ビジター ¥1,050    メンバー ¥840

## 506 特製ビーフシチュー&海老フライ

特製ビーフシチューとサクッと揚げた海老フライ!

ビジター ¥1,280    メンバー ¥1,000



## SET MENU

お料理に組み合わせどうぞ!

※単品のみのご注文不可

### 507 バケットセット



バケット  
スープ

ビジター ¥200    メンバー ¥180

### 508 ライスセット



ライス  
スープ

ビジター ¥200    メンバー ¥180

### 509 ライス大盛り

ビジター    メンバー + ¥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。  
※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。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Casual



美味しさのひみつ

こんがり焼いた  
ジューシーハンバーグ  
5種類のチーズをバランスよく  
ブレントした とろけるチーズ!



チーズイン  
ハンバーグセット



デミソース  
ハンバーグプレート

## 510 チーズインハンバーグセット【ライス付】

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。

ビジター ¥750 メンバー ¥590

## 511 デミソースハンバーグプレート【ライス付】

柔らかくジューシーなハンバーグと目玉焼きをのせて特製デミグラスソースで仕上げた、女性に人気のロコモコ風プレートです。

ビジター ¥750 メンバー ¥590

## 512 豚生姜焼きプレート【ライス付】

つけダレを上質の豚肉にたっぷりからめて焼いた豚生姜焼きです。生姜の香りど程よい辛味が豚の旨みを最大限に引き出した逸品です。

ビジター ¥790 メンバー ¥630



豚生姜焼きプレート

# Redies

いろいろな食べたい  
乙女の希望を叶えた  
ワンプレートメニュー



豆腐ハンバーグ &  
海老フライ

## 513 豆腐ハンバーグ & 海老フライ【ライス付】

料亭のふわふわおぼろ豆腐を使い、和風おろしソースで仕上げた豆腐ハンバーグと海老フライを盛り合わせにしました。

ビジター ¥890 メンバー ¥720

## 514 レディースパスタプレート

ふりぶりの海老を使用した海老フライ、あつさり白身魚のフライ、なつかしの味ナポリタンを盛り合わせにしました。

ビジター ¥890 メンバー ¥720

## 515 レディースピラフプレート

ふりぶりの海老を使用した海老フライ、あつさり白身魚のフライ、ピラフを盛り合わせにしました。

ビジター ¥890 メンバー ¥720



レディース  
パスタプレート



レディース  
ピラフプレート

※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。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Rice

美味しさのひみつ

甲州「ふわふわとろーり」のオムレツで優しく包み込む

下記よりソースをお選び下さい

デミソース



OR

ケチャップ



## ふわとろオムライス

516 デミソース 517 ケチャップ

ビジター ¥790 メンバー ¥630

## 518 そばめし

たっぷりのソースを使用したソース焼そばに、ご飯をまぜて仕上げた「そばめし」です。

ビジター ¥630 メンバー ¥500

## 519 ペッパーライス大盛り

コック達へのまかない料理としてつくったのが始まりの、ご飯に牛肉や、コーン、きざみネギなどを混ぜ、ステーキにけるオリジナルソースをかけて炒め、ペッパーを効かせました。

ビジター ¥630 メンバー ¥500

## 524 ビーフカレー

ビジター ¥520 メンバー ¥420

## 525 カツカレー

ビジター ¥840 メンバー ¥670

## 550 メキシカンジャンバラヤ

ピリッと辛いチリソース風ソーセージ、エビ、ピーマンなどの新鮮な野菜を加えた、具だくさんのスパイシーピラフです。

ビジター ¥630 メンバー ¥500

## 521 シーフードピラフ

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。

ビジター ¥630 メンバー ¥500

# 丼ぶり

## 526 天丼

えび、いか、数種類の野菜等をサクサクと揚げて天丼にしました。

ビジター 690円  
メンバー 550円

## 529 かつ丼

サクッと揚げたかつと、とんかつとふわふわ卵がベストマッチ！

ビジター 690円  
メンバー 550円

## 528 天とび丼

ふりふり海老天を大ぶらを持製だしと卵でとじた丼です。

ビジター 690円  
メンバー 550円

## 527 炙り焼き豚丼

炙ることで香ばしきを出した豚バラ肉の旨みと濃厚なケレが自慢！

ビジター 690円  
メンバー 550円

## 522 お茶漬けセット

ビジター ¥420  
メンバー ¥330

## 523 サラダセット

サラダ スープ  
ビジター ¥200  
メンバー ¥180

## SET MENU

お料理に組み合わせどうぞ！

※単品のみのご注文不可

※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。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Italian

Buono! Buono!



鉄板ナポリタン

## 530 鉄板ナポリタン

完熟トマトをたっぷり使用したソースで、パスタ、玉ねぎ、ベーコン等の素材を絡ませました。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

## 531 なすのアラビアータ

完熟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、揚げた茄子を加えたパスタです。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

## 532 イタリアンハンバーグパスタ

イタリアントマトとブラックオリーブ、なす、ズッキーニをプラスしたトマトソースのハンバーグとパスタのコラボです。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

## 533 シーフードペペロンチーノ

シーフード、白ワイン、オリーブオイルを加え、魚介の旨みたっぷりのペペロンチーノに仕上げました。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

all'Arrabbiata!

なすとピリ辛トマトソースが相性抜群!



なすのアラビアータ

Hamburg x pasta!

本格イタリアンハンバーグとパスタのコラボ!



イタリアンハンバーグパスタ



シーフードペペロンチーノ



明太子ピザ

クアトロフロマッジョピザ

## 534 シーフードピザ

Napoli

ナポリ風のクラストにシーフード、チーズ等をトッピングし焼きあげました。

ビジター ¥750 メンバー ¥590

## 535 明太子ピザ

Milano

ミラノ風のクラストに明太子、バジルソース、チーズをトッピングし焼きあげました。

ビジター ¥750 メンバー ¥590

## 536 クアトロフロマッジョピザ

Milano

バルミジャーノ・レジャーノ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ゴジャレッドの4種類のチーズのピザです。

ビジター ¥750 メンバー ¥590

### こだわりクラスト

当ホテルのピザは、具材に合わせて2種類の生地を使い分けられています。是非ご賞味下さい!

Napoli

中央部は薄く、外側はふっくらもちりしたナポリ風生地使用。

Milano

サクサク! クリスピーなミラノ風生地使用。



トマトと茄子のペンネグラタン

## 537 トマトと茄子のペンネグラタン

トマトをたっぷり使ったミッドソースと大きめにカットした茄子がベストマッチな逸品です。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

## 538 シーフードドリア

シーフードとチーズをトッピングした、魚介の旨みたっぷり!マイルドでクリーミーなドリアです。

ビジター ¥690 メンバー ¥550

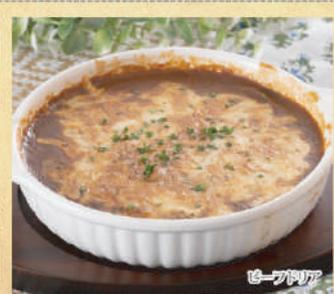
## 539 ビーフドリア ~デミソース仕立て~

牛肉、玉ねぎ、マッシュルーム、赤ワイン等を加えたデミソース仕立てのドリアです。

ビジター ¥690 メンバー ¥550



シーフードドリア



ビーフドリア

※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。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Moodle

本場の味  
ご当地  
麺  
めいあん



## 540 長崎ちゃんぽん

本場長崎の伝統技法「かん水(唐あく水)」を練り込んだもちもち麺と、国産減農薬野菜のみを使用したシャキシャキの具材はベストマッチです!!

ビジター ¥690 メンバー ¥550



## 546 天ぷら鍋焼きうどん

カツオと昆布からとった関西風のダシに、施老天ぷら、季節の具材とコシのあるうどんを使用しました。

ビジター ¥630 メンバー ¥500



つけ  
麺

本醸造醤油をベースに、チキン、ポークのフックかつお、こんぶの風味をバランスよくきかせた温かい醤油タレに、中華麺をつけてお召し上がり下さい。

## 魚介チャーシューつけ麺

547 普通盛り ビジター ¥630 メンバー ¥500

548 ダブル盛り ビジター ¥740 メンバー ¥590



## 541 ぶっかけ海老天 とろろそば

ビジター ¥740 メンバー ¥590

## 542 天ざるそばセット

ビジター ¥740 メンバー ¥590

## 543 天ざるうどんセット

ビジター ¥740 メンバー ¥590

## 544 ざるそば

ビジター ¥370 メンバー ¥290

## 545 ざるうどん

ビジター ¥370 メンバー ¥290



## 549 醤油ラーメン

ビジター ¥530 メンバー ¥420

あっさり醤油ベースのスープに、コシのある玉子麺を使用。だれにでも愛されるラーメンです。

## 550 ラーメンセット

醤油ラーメンと半チャーハンのセットです。

ビジター ¥790 メンバー ¥630

## 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

## 551 半チャーハン

ビジター ¥260  
メンバー ¥210

※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。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Alacarte

お酒の  
おとも

**552 特製おつまみセット**  
【鶏の唐揚げ・ポテトフライ・枝豆】  
おつまみの定番メニュー3種類をセットにしました！  
ピジター ¥630 メンバー ¥500



特製おつまみセット

**553 炙りポークウィンナー&ポテト**  
こんがり炙ったポークウィンナーとポテトフライのセットです。  
ピジター ¥530 メンバー ¥420



炙りポーク  
ウィンナー&ポテト



焼きそば



屋台のたこ焼き

**554 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。  
ピジター ¥690 メンバー ¥540

くいだおれの街  
大阪の  
うまもんの

**555 屋台のたこ焼き**  
普通より一回り大きい、ジャンボサイズのたこ焼きです。  
ピジター ¥420 メンバー ¥330



鶏の唐揚げ

**556 韓国風チヂミ**

ニラ、イカなどが入ったチヂミをじっくり  
丁寧に焼きました。

ピジター ¥490

メンバー ¥390



해물전

**557 チーズ焼とり**

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。

ピジター ¥490

メンバー ¥390



SALAD

**558 シーザーサラダ**  
ピジター ¥470 メンバー ¥370

**559 グリーンサラダ**  
ピジター ¥370 メンバー ¥290



シーザー  
サラダ

グリーン  
サラダ



鶏軟骨の唐揚げ



たこの唐揚げ



ポテトフライ



枝豆

**560 鶏の唐揚げ** ピジター ¥520 メンバー ¥420  
おつまみの定番！ジューシーで噛むほどに味があり口の中いっぱい広がる美味しさです。

**561 鶏軟骨の唐揚げ** ピジター ¥520 メンバー ¥420  
コリコリの軟骨の唐揚げです。噛めば噛むほど味が湧きでてもう止まりません！

**562 たこの唐揚げ** ピジター ¥470 メンバー ¥380  
タコをぶつ切りにカラッと揚げました。絶妙なコリコリ感とやわらかさが美味しい！

**563 ポテトフライ** ピジター ¥370 メンバー ¥290  
ホクホク美味しいじゃがいもを、細切りにしフライした“ポテトフライ”です。

**564 枝豆** ピジター ¥260 メンバー ¥210  
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「ゴックン!」もう推も止められません!

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真です与实际とは異なる場合がございます。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!

# Sweets



Chocolate



Strawberry

## Special Pancake

パンケーキ

ピシター ¥480 メンバー ¥380

565 チョコレート

566 ストロベリー

## Parfait

たっぷりのフルーツやアイスクリーム、ホイップクリームを使い贅沢に仕上げました。



特製パフェ  
ストロベリー

特製 パフェ

ピシター ¥530 メンバー ¥420

567 チョコレート

568 キャラメル

569 ストロベリー



特製パフェ  
キャラメル



特製パフェ  
チョコレート

## Honey toast

表面はカリッと中にはハチミツがしみ込んだ熱々トーストと冷た〜いアイスクリームがベストマッチ!



ハニートースト  
ストロベリー



ハニートースト  
キャラメル

ハニートースト

ピシター ¥480 メンバー ¥380

570 チョコレート

571 キャラメル

※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。  
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。

リモコン又はフロント(9番)で  
ご注文をお受け致します

24時間365日  
ご注文OK!