

LUNCH MENU

ランチメニュー

*All-day dining that meets the needs of various time zones from early morning to late night.
It can be used casually from dining to coffee.*

*The interior design is California style based on the image of an American West Coast beach house.
The white board walls with wrap siding, the covered porch next to the entrance,
and the vintage wood taste are coordinated naturally way with white and blue accents.*

ALL DAY DINING
California

オードブル&サラダ

Appetizer and Salad

スモークサーモン ケッパー添え サラダ仕立て 軽く燻製をかけたサーモンをサラダ仕立てにて Smoked salmon	¥2,400	スペイン産生ハム“ハモン・セラーノ”ピクルス添え きめ細かな脂身の本場の生ハム Spanish pork dry-cured ham with pickles	¥2,000
シーザーサラダ チキングリル添え サラダとしてもメインとしてもボリュームある一品 Caesar salad with grilled chicken	¥2,000	彩り野菜のミニサラダ メインディッシュのサイドメニューとしてどうぞ Small salad	¥1,000

スープ

Soup

野菜たっぷりトマトのミネストローネ トマト仕立ての野菜たっぷりスープ Minestrone	¥1,650	季節野菜のクリームスープ 季節の野菜の旨味を凝縮させたポタージュ Seasonal vegetable cream soup	¥1,350
---	--------	--	--------

オリエンタルセレクション

Oriental Selection

鴨南蛮そば つゆまで鴨の風味が効いています Soba noodles with duck meat	¥2,000	具沢山カレー南蛮うどん 豚肉と油揚げ、長ネギたっぷり Curry udon noodles	¥2,000
---	--------	---	--------

パスタ

Pasta

昭和クラシック スパゲッティ ナポリタン 昔懐かしい洋食屋風に仕上げました Ketchup-flavored spaghetti	¥2,000	スパゲッティ カルボナーラ ベーコンの旨味とチーズがクリームソースにぴったり Spaghetti carbonara	¥2,000
明太子と長ネギの和風スパゲッティ 明太子と歯ごたえを残した長ネギ Japanese style seasoned pollack roe spaghetti	¥2,000	スパゲッティ ボロネーゼ ひき肉たっぷりのソース Spaghetti with meat sauce	¥2,000
茸のクリームソース ペンネ 茸のクリームがペンネに絡みます Penne with mushroom cream sauce	¥2,200	茄子とチョリソーのペンネ アラビアータ ピリ辛のトマトソースにチョリソーセージがよく合う Penne arrabbiata with eggplant and chorizo	¥2,000

カレー&ピラフ

Curry and Pilaf

ファーストリゾート ビーフカレー (スープ、サラダ付き) 伝統のカレーのレシピを35年ぶりに現代風アレンジしました Beef curry and rice with soup, salad	¥2,600	SPF 霧島純粋豚のカツカレー (スープ、サラダ付き) 厚めのカツとカレーソースが食欲をそそります Curry with pork cutlet with soup, salad	¥3,200
ハワイアンロコモコ カリフォルニアスタイル (スープ付き) ハワイ風のハンバーグのどんぶりご飯 Hawaiian Loco Moco (rice topped with hamburger patty, fried egg)	¥2,600		

サンドウィッチ&ピザ

Sandwich and Pizza

ミックスサンドウィッチ ホテルペーカリーが焼き上げた食パンに具を挟んで Assorted sandwiches	¥2,000	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トーストした食パンにたっぷり具を挟んで Clubhouse sandwich (chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato)	¥2,400
ピッツァ マルゲリータ 手作り生地のシンプルなナポリピッツァの代表格 Pizza Margherita	¥2,200	生ハムとルッコラのピッツァ 生ハムの塩味がほろ苦いルッコラと交わって Prosciutto and arugula pizza	¥2,600

お子様メニュー

Kid's Menu

キッズカレーセット 甘口カレー、サラダ、スープ、デザート 小さなお子様でも召し上がれるよう甘口に仕上げました Mild curry and rice with salad, soup, dessert	¥1,800	キッズナポリタン サラダ、スープ、デザート ケチャップの甘さを出したお子様向けナポリタン Ketchup-flavored spaghetti with salad, soup, dessert	¥1,800
--	--------	---	--------

デザート

Desserts

季節のパフェ Parfait	¥1,500	アイスクリーム Ice cream	¥800
季節のフルーツ盛り合わせ Seasonal fruit platter	¥2,000	カットケーキ各種 Various piece of cake	¥500~

※表示料金はサービス料・税金込みです。 当ホテルで使用しているお米は国産米です。
Prices shown include service charge and tax. The rice used at our hotel is domestic rice.