

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

タラコと長ネギの和風スパゲッティ
タラコと菌ごたえを残した長ネギ
Japanese style cod 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年ぶりに現代風にアレンジしました 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 ホテルベ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~

当ホテルで使用しているお米は国産米です。

The rice used at our hotel is domestic rice.