

## 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

モッツァレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ  
イタリアのアンティパストの王道  
Mozzarella cheese and tomato caprese salad

¥2,200

シュリンプカクテル レモン添え  
大ぶりの海老をレフォールの効いたソースで  
Shrimp cocktail with lemon

¥2,200

ガーリックシュリンプ ハワイアンスタイル  
スパイシーな香辛料を効かせた大ぶりの海老  
Garlic shrimp

¥2,400



スパニッシュオムレツ トマトソース

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

スパニッシュオムレツ トマトソース  
地中海野菜がたっぷり入った厚焼きオムレツ  
Spanish omelettes tomato sauce

¥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

アサリたっぷりクラムチャウダー  
具沢山のクラムチャウダー  
Clam chowder

¥1,650

熱々オニオングラタンスープ  
甘みが出るまで炒めたタマネギで仕上げる熱々スープ  
Onion gratin soup

¥1,650

## パスタ Pasta

昭和クラシック スパゲッティー 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

スパゲッティー 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ー  
タラコと菌ごたえを残した長ネギ  
Japanese style cod roe spaghetti

¥2,000

スパゲッティー 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ソースがよく合う  
Penne arrabbiata with eggplant and chorizo

¥2,000

メインディッシュ  
Main Dish

【 魚料理 Fish 】

有頭海老フライ 彩野菜のサラダ添え ¥2,400  
大きめの海老を頭付きでフライにしました  
Deep fried prawn with salad

ノルウェー産サーモンのムニエル 焦がしバター ¥3,200  
脂がのった北欧の厚切りサーモン  
Norwegian salmon meuniere with browned butter

北海道産帆立貝のソテー サフランクリームソース ¥3,900  
ふりぶりの帆立貝をサフランクリームソースで  
Scallop saute saffron cream sauce



有頭海老フライ 彩野菜のサラダ添え

【 肉料理 Meat 】

国産鶏モモ肉のトマトソース煮込み ¥2,600  
香ばしく焼き上げた鶏モモ肉とトマトソースの相性の良さ  
Tomato stewed chicken

SPF 霧島純粋豚のポークソテー ジンジャーソース ¥2,800  
昔ながらの洋食屋メニュー  
Pork saute ginger sauce

柔らかく煮込んだビーフシチュー ¥3,500  
とろとろになるまでじっくり煮込んだホテルの味  
Stewed beef

黒毛和牛 100% 粗挽きハンバーグステーキ ¥3,600  
和風ソース又はデミグラスソース  
流れ出す肉汁と和牛本来の深い味わい  
Wagyu beef hamburger steak  
Japanese style sauce or demi-glace sauce



黒毛和牛 100%粗挽きハンバーグステーキ

ブラックアンガス牛サーロインステーキグリル 180g ¥4,800  
和風ソース又はメンテルバター & グレビーソース  
オーストラリア産最上級肉 旨味と柔らかさがあります  
Grilled black angus beef sirloin steak 180g  
Japanese style sauce or parsley - compound butter and gravy sauce

ライス又はパン ¥350  
with rice or bread

スープ、スモールサラダ、ライス又はパンのセット ¥1,000  
with soup, small salad, rice or bread

## オリエンタルセレクション

### Oriental Selection

SPF 霧島純粋豚のロースカツ御膳  
(ご飯、味噌汁、漬物付き)

¥3,000

脂身までサッパリと美味しい霧島純粋豚をサクサクに揚げました

Pork loin cutlet  
with rice, miso soup, pickles

国産牛焼き肉丼  
(味噌汁、漬物付き)

¥3,000

肉の柔らかさと味付けでご飯が進みます

Rice bowl topped with grilled beef  
with miso soup, pickles

国産鶏のふわとろ親子丼  
(味噌汁、漬物付き)

¥2,200

ふわふわ卵に柔らかい国産鶏モモ肉

Chicken and egg rice bowl  
with miso soup, pickles

鴨南蛮そば

¥2,000

つゆまで鴨の風味が効いています

Soba noodles with duck meat

具沢山カレー南蛮うどん

¥2,000

豚肉と油揚げ、長ネギたっぷり

Curry udon noodles

ホテル特製味噌ラーメン

¥2,000

本場札幌の味を再現 北海道西山製麺の太麺を使用

Ramen noodles in miso flavored soup



SPF 霧島純粋豚のロースカツ御膳

## 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)

¥2,600

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



ファーストリゾート ビーフカレー

シーフードドリア  
(スープ、サラダ付き)

¥2,600

魚介類とバターライスとホワイトソースの相性が抜群

Seafood rice gratin  
with soup, salad

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)

¥2,600

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)

SPF 霧島純粋豚のカツカレー  
(スープ、サラダ付き)

¥3,200

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

ミニッツステーキ添え ガーリックピラフ  
(スープ、サラダ付き)

¥3,500

120g ミニッツステーキとガーリックの相性抜群

Minute steak and garlic pilaf  
with soup, salad



ミニッツステーキ添え ガーリックピラフ

## 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		
カリフォルニアダブルチーズバーガー (100% ビーフパテ) 見た目もワイルドな食べ応えのあるハンバーガー Double cheeseburger (100% beef patty)	¥2,400		
スモークサーモンとアボカドのバゲットサンド 周りほカリカリのバゲットにサーモンとアボカドを挟んで Baguette sandwich of smoked salmon and avocado	¥2,400		
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		

カリフォルニアダブルチーズバーガー

## 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
キッズプレート スープ、デザート付き お子様が好きな料理をいろいろ一皿に盛り込みました Omelette and rice, hamburger steak, ketchup-flavored spaghetti, deep fried shrimp, fried chicken, french fries with soup, dessert	¥2,400		

## 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.