

アラカルトメニュー

À la carte menu

昭和クラシック スパゲッティー ナポリタン

¥2,000

昔懐かしい洋食屋風に仕上げました

Ketchup-flavored spaghetti

スパゲッティー ボロネーゼ

¥2,000

ひき肉たっぷりのソース

Spaghetti with meat sauce

本日のキッシュ サラダ添え

¥2,000

※スタッフにお尋ねください

Today's Quiche *Please ask our staff

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

ミックスサンドウィッチ

¥2,000

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

ピッツァ マルゲリータ

¥2,200

手作り生地シンプルなナポリピッツァの代表格

Pizza Margherita

3種のオードブルパレット

¥2,400

※スタッフにお尋ねください

Three kinds of appetizers *Please ask our staff

海老と帆立貝のフライ 彩野菜のサラダ添え

¥2,800

大ぶりな海老3本と帆立貝をサクッと揚げました

Deep fried prawn and scallop with salad

カリフォルニア特製しあわせ絆牛のビーフカレー
(スープ、サラダ付き)

¥2,600

数種類の香辛料と野菜、フルーツで6時間じっくりと煮込みました

Beef curry and rice
with soup, salad

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



カリフォルニア特製しあわせ絆牛のビーフカレー



SPF 霧島純粋豚のロースカツ御膳

SPF 霧島純粋豚のロースカツカレー
(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

鰻重
(味噌汁、漬物付き)

ふわふわとした肉厚のうなぎと特製のタレが絶品

Eel rice box

¥3,800

松阪牛100% 粗挽きハンバーグステーキ
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

¥3,800

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&グレイビーソース

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



松阪牛 100%粗挽きハンバーグステーキ

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

※ライスの大盛りは+100 円にて承ります

*You can get an extra-large serving of rice for extra 100 yen.

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

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.