



Grand Menu

Food & Drink

Grill

SirloinSteak & Hamburg steak

熱々の鉄板でじっくりと焼き上げたサーロインステーキと、ジューシーで肉の旨みたっぷりのハンバーグのセットです。当ホテルオススメのプレミアムメニューをご賞味ください。
※インJECTION加工肉使用。

ステーキ&ハンバーグセット

【ライス・スープ付き】

チーズインハンバーグに変更できます

メンバー ¥1,500 ビジター ¥1,800

プラス¥100で
ライス大盛り
できます

Cheese in Hamburg steak



SirloinSteak

肉厚のサーロインステーキを熱々の鉄板でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを閉じ込めた最高級の逸品です。是非ご賞味下さい。
※インJECTION加工肉使用。

サーロインステーキセット

【ライス・スープ付き】

メンバー ¥1,200 ビジター ¥1,500

プラス¥100で
ライス大盛り
できます

SirloinSteak Pilaf

牛肉を焼肉風に味付けし、玉ねぎ、にんにくの芽などを加え、唐辛子、コチュジャンでピリッと甘辛くした韓国風焼肉ピラフの上に甘みと旨みを閉じ込めたステーキをのせた最高級の逸品です。是非ご賞味下さい。

サーロインステーキピラフ

【スープ付き】

メンバー ¥1,300 ビジター ¥1,600

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文方法

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで

提供時間

AM11:00~翌3:00まで

Plate

ハンバーグプレート

- 選べる
3種
- ・チーズインハンバーグ
 - ・デミソースハンバーグ
 - ・和風おろしハンバーグ

メンバー ¥580 ビジター ¥780



Cheese in
Hamburg steak
チーズイン



Demi Sauce
Hamburg steak
デミソース

プラス¥100で
ライス大盛り
できます



Hamburg Steak Plate

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢です。カットした時に溢れる肉汁が美味しさを醸し出す、当店オススメのハンバーグです。

Wafu oroshi
Hamburg steak
和風おろし



Fried Chicken Plate

鶏もも肉に特製の衣を付けてカラッと唐揚げにしました。ジューシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱい広がる美味しさです。

鶏の唐揚げプレート

メンバー ¥580 ビジター ¥780

プラス¥100で
ライス大盛り
できます

Pork cutlet Plate

厚みのある豚肉のロース部分を使用しました。サクサクの衣とやわらかな豚肉の旨み、香りが絶品です。
当ホテル自慢のローストンカツを是非お楽しみ下さい。

とんかつプレート

メンバー ¥580 ビジター ¥780

プラス¥100で
ライス大盛り
できます



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文は TV 画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロントまで
提供時間 AM11:00~翌3:00まで

Italian

Original pizza

手作りミックスピッツァ

表面はパリッと中はもちりのナポリ風生地、ベーコン、コーン、玉ねぎ、ブロッコリー等の具材とたっぷりのチーズをトッピングし焼き上げました。

メンバー ¥800 ビジター ¥1,000

手作りハニー&チーズピッツァ

たっぷり蜂蜜とチーズのとろける美味しさ。
チーズの塩味と酸味に蜂蜜独特の甘さが相性抜群です。

メンバー ¥700 ビジター ¥900



Pasta

ナポリタン

完熟したトマトをたっぷり使用したソースで、パスタ、玉ねぎ、ベーコンなどの素材を絡ませました。新鮮な素材の旨みが詰まったナポリタンをお楽しみ下さい。

メンバー ¥550 ビジター ¥750

ボロネーゼ

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースをベースにたっぷりの牛ミンチ肉を使用しました。牛肉の旨み、香りが引立つ逸品です。

メンバー ¥600 ビジター ¥800

カルボナーラ

ベーコンなどの具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用したオーソドックスなカルボナーラです。

メンバー ¥600 ビジター ¥800



Gratin

新鮮な海老と口どけ良いクリーミーなベシャメルソースを使用した、ペンネグラタンです。

海老のペンネグラタン

メンバー ¥780 ビジター ¥980



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文は TV 画面上
「ルームサービス」からの操作
または フロント 9 番まで
提供時間 AM11:00~翌3:00 まで

Rice

Beef curry

石焼き鍋から発する遠赤外線効果で、グツグツと煮え滾るビーフカレーです。

石焼きビーフカレー

メンバー ¥600 ビジター ¥800

topping
トッピング

生卵

プラス ¥100

プラス ¥100 で
ライス大盛り
できます

Omelette rice

完熟トマトケチャップ、トマトピューレを使ったチキンライスをふわふわ玉子で包み込みました。お酒落で可愛いお勧めの逸品です。

オムライス【デミソース/ケチャップ】

メンバー 各 ¥750 ビジター 各 ¥950

自家製手作り 石焼きビビンバ

熱々の石鍋にごま油を香らせ、5種の野菜ナムルを使用した本格石焼きビビンバです。

Topping

トッピング

ハンバーグ

メンバー + ¥300 ビジター + ¥500

チーズ

メンバー + ¥150 ビジター + ¥250

ソーセージ

メンバー + ¥200 ビジター + ¥300

唐揚げ

メンバー + ¥250 ビジター + ¥350

とんかつ

メンバー + ¥250 ビジター + ¥350

topping
トッピング

チーズ

メンバー ¥150 ビジター ¥250

プラス ¥100 で
ライス大盛り
できます

自家製手作り石焼きビビンバ

メンバー ¥600 ビジター ¥800

ご注文方法

ご注文は TV 画面上
「ルームサービス」からの操作
または フロント 9 番まで

提供時間

AM11:00 ~ 翌 3:00 まで

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

Rice

丼ぶり

プラス¥100で
ライス大盛り
できます



和風ステーキ丼

Donburi

和風ステーキ丼【味噌汁付き】

ごはん、ステーキをトッピングし、天日塩から造られたまろやかな塩をベースに、粗挽き胡椒、ごま油を入れて仕上げたコクのあるタレをかけて あっさり味に仕上げました。

メニュー ¥1,000 ビジター ¥1,300

牛丼【味噌汁付き】

牛肉、玉ねぎ等を秘伝のタレで、バランスよくじっくり丁寧に炊き込みました。

メニュー ¥550 ビジター ¥750

カツ丼【味噌汁付き】

サクッと揚げたトンカツと、ふわふわ卵がベストマッチな丼です。自慢の味を是非ご賞味下さい。

メニュー ¥550 ビジター ¥750

天丼【味噌汁付き】

えび・茄子等をサクサクに揚げました。エビの甘み、野菜の旨みがつずり詰まった一品です。

メニュー ¥550 ビジター ¥750



牛丼



天丼



カツ丼



鮭茶漬

メニュー ¥280 ビジター ¥380



梅茶漬

メニュー ¥280 ビジター ¥380

お茶漬

さっぱりとしたお茶漬は、お食事のシメに、小腹が空いた時にお勧めです。



焼肉ピラフ【スープ付き】

牛肉を焼肉風に味付けし、ピリッと甘辛くした韓国風焼肉ピラフです。

メニュー ¥450 ビジター ¥650



エビピラフ【スープ付き】

エビバター、アメリカンソースで炊きあげたバターライスを、新鮮なエビと玉ねぎ、ピーマン、人参等の野菜で仕上げた風味豊かなピラフです。

メニュー ¥450 ビジター ¥650

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文方法

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで

提供時間

AM11:00~翌3:00まで

Noodle

Udon Soba

ざるそば又は、ざるうどんと特製天ぷらのセットです。
豪華で美味!!是非お楽しみ下さい。

天ざるうどん / 天ざるそば

メンバー 各¥580 ビジター 各¥780



ざるそば / ざるうどん

メンバー 各¥300 ビジター 各¥400



醤油ラーメン

メンバー ¥550 ビジター ¥750

豚骨ラーメン

メンバー ¥550 ビジター ¥750

味噌ラーメン

メンバー ¥550 ビジター ¥750

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。



皿うどん

パリパリの揚げ麺と、とろ〜り熱々のあんが美味しい本場の皿うどんです。
野菜の甘味とパリパリ麺の食感は絶妙です!

メンバー ¥600 ビジター ¥800

海老天鍋焼きうどん

メンバー ¥550 ビジター ¥750



ご注文方法

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで

提供時間

AM11:00~翌3:00まで

A la carte



焼きそば

メンバー ¥500 ビジター ¥700

そばめし

メンバー ¥450 ビジター ¥650



お好み焼き

メンバー ¥500 ビジター ¥700

ジャンボたこ焼き

メンバー ¥400 ビジター ¥600



Yakitori

焼き鳥【タレ / 塩タレ】

メンバー 各 ¥450 ビジター 各 ¥650



さきいかの天ぷら

メンバー ¥500 ビジター ¥700



サクサクチートロ

メンバー ¥400 ビジター ¥600



3種のソーセージ盛り合わせ

メンバー ¥400 ビジター ¥600



シュースtringポテト

メンバー ¥300 ビジター ¥400



枝豆

メンバー ¥300 ビジター ¥400

唐揚げ

メンバー ¥400 ビジター ¥600

Salad

サラダディッシュ

メンバー ¥500 ビジター ¥700



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで
提供時間 AM11:00~翌3:00まで

Sweets

窯焼き ホットケーキ

じっくり焼き上げた厚焼き
ホットケーキに、バニラアイスや
ホイップクリーム、各種ソースを
トッピングした贅沢なスイーツです。
是非ご賞味ください。



窯焼きホットケーキ
【チョコレート/ストロベリー/マンゴー】
メンバー 各¥450 ビジター 各¥650



フォンダンショコラ&バニラアイス

風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、
クーベルチュール(チョコレート)を閉じ込めた新感覚の
ホットデザートです。冷たいアイスクリームと一緒にどうぞ。

メンバー ¥480 ビジター ¥680

アップルパイ&バニラアイス

りんごは、おいしさを大切にするためシロップ漬けて仕上げました。
リッチなカスタードと共にサクサクのパイ生地で包んだアップルパイです。

メンバー ¥480 ビジター ¥680



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文方法

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで

提供時間

AM11:00~翌3:00まで

Morning

受付時間 A.M.11:00～翌3:00まで

お届け時間 A.M.6:00～A.M.11:00

- ・モーニングは予約制となっております。予めご了承ください。
- ・ご希望の時間帯には数に限りがございます。
- ・ご希望の時間帯の変更・お届け時間の多少の前後は、予めご了承ください。

メンバー様
無料

ご宿泊のメンバー様に下記のモーニングメニューの中から
お1人様1品(お1組様2品)**無料**でサービスいたしております。

Croissant set & Toast set

丁寧にじっくりふっくらと焼き上げたクロワッサン、こんがり焼き上げたトーストと、
ウィンナー、目玉焼き、サラダをセットにしました。

クロワッサンセット/トーストセット

各¥550 ビジター 各¥690



おにぎり

朝はさっぱり和食という方に！
おにぎりとお刺身、
みそ汁のセットです。

各¥550 ビジター 各¥690



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承ください。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文方法

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで

提供時間

AM11:00～翌3:00まで

Drink

Wine selection

ワインセクション

Red 赤ワイン

テラノブレ

カルベネソーヴィニヨン グランレゼルバ (チリ/750ml)

ふくよかで厚みのあるリッチな飲み口。カシスにヴァニラの香り。チリならではの豊かな果実味が魅力です。

メンバー・ビジター ¥2,800

ブルゴーニュ ピノノワール (フランス/750ml)

ラズベリーやブラックチェリーなどのフレッシュな果実に、スミレの花の華やかなアロマと、甘いスパイスやヴァニラのニュアンスがグラスから溢れるように漂います。

メンバー・ビジター ¥3,800

ロバートモンダヴィ

プライベートセレクション (カリフォルニア/750ml)

ボイセンベリーオーク由来のヴァニラのアロマに、ラズベリー、チェリータルト、スパイスの風味。ほのかにスモーキーなニュアンスが感じられるワインです。

メンバー・ビジター ¥4,800

White 白ワイン

ロバートモンダヴィ

ツインオークス シャルドネ (カリフォルニア/750ml)

カリフォルニアワインの父「ロバートモンダヴィ」が造る、フルーツのアロマと心地よい余韻が魅力の白ワインです。

メンバー・ビジター ¥2,800

ボルサオ セレクション ブランコ (スペイン/750ml)

柑橘系やトロピカルフルーツのアロマ。フレッシュでクリーミーな印象が残り、酸のバランスが際立っているワインです。

メンバー・ビジター ¥3,800

シモネ フェイブル シャブリ (スペイン/750ml)

フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。果実味の豊かさと洗練されたエレガントさが調和しています。

メンバー・ビジター ¥4,800

Sparkling wine

スパークリングワイン

モエ・エ・シャンドン ブリュット・インペリアル

ドンペリニオン(ドンペリ)を造るモエ・エ・シャンドン社の定番商品インペリアル。3種の葡萄が完璧に調和し、バランスのとれた味わいです。グラスに注ぐと緑がかった淡い黄色。新鮮なフルーツと花のやわらかな香りが楽しめます。口に含むとしなやかな口当たり、コクのある芳香な喉ごしで、後味はどこまでも新鮮で長く余韻が残ります。

350ml メンバー・ビジター ¥5,000

750ml メンバー・ビジター ¥15,000

ドン・ペリニオン (750ml)

世界的に知られるスパークリングワイン。複雑で精密な味わい、レモンやアブリコットなどのいくつかの果実を連想させる爽やかな香りは、多くの人を魅了し、シャンパンの王者として、今も君臨し続けています。

メンバー・ビジター ¥30,000

Shochu / Sake

焼酎

日本酒

黒霧島 (芋/720ml)

黒麹の醸すうまさはトロリとしたあまみ、キリッとした後切れにあります。

メンバー・ビジター ¥1,780

いいちこ (麦/900ml)

厳選した大麦・大麦麹と天然の清冽な水だけで醸しました。まろやかで飲み飽きしない、本格焼酎のベストセラーです。

メンバー・ビジター ¥1,780

特選 本醸造 山田錦 (300ml)

兵庫県産の山田錦を100%使用。そして日本名水百選に選ばれた西宮の名水「宮水」で仕込みました。爽やかな香りとすっきりとした味わいが特徴。

メンバー・ビジター ¥710

Brandy / Whisky

ブランデー

ウィスキー

I.Wハーバー ゴールドメダル (バーボン/200ml)

I.Wハーバーは、ケンタッキー州ルイヴィルのバーンハイム蒸留所で作られていました。大麦、ライ麦の使用比率が高いため、それに起因するコクがあるが、重い味わいではなく、やや甘さを感じさせる点が特徴です。

メンバー・ビジター ¥1,190

バランタイン (スコッチ/200ml)

世界中でバランタイン・スコッチが好まれる最大の秘密は、ブレンドにあります。どこまでも豊かで滑らかな風味を求めて40種に及ぶシングル・モルトをブレンドしたスタンダード・スコッチ。それがファイネスト。ライトでもヘヴィーでもなく、飲むほどに魅了される気品をそなえたスコッチです。

メンバー・ビジター ¥1,190

ジャックダニエル (テネシーウィスキー/200ml)

ジャックダニエルブラックは、「テネシーウィスキー」としてバーボンとは別格にランクされる、アメリカを代表するウィスキーです。アーモンド、バニラのようなブルーティな香りを持ち、まろやかですっきりとしたドライな味わいです。

メンバー・ビジター ¥1,190

氷 -ice-

メンバー様1杯目 **無料**
(2杯目以降 ¥119)

ビジター様 ¥119

※アルコールドリンクにつきましてはメンバー特典除外品となります。ご了承下さい。
※アルコールドリンクは20歳未満の方への提供はできません。
※お車を運転される方もご遠慮ください。

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、予めご了承下さい。
※お米の産地はフロントまでご確認ください。※表示価格は、税込価格です。

ご注文はTV画面上
「ルームサービス」からの操作
またはフロント9番まで
提供時間 AM11:00~翌3:00まで



Thank You