

GRAND MENU

グランドメニュー

*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	¥1,800	フレッシュチーズ 4 種盛り合わせ タイプの違いによる味わいの特徴をお楽しみください	¥2,400
モッツアレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ イタリア アンティパストの王道	¥1,800	自家製パテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え 古典的なレシピで作った豚肉のパテ	¥1,800
ムール貝の白ワイン蒸し 大粒の殻付きムール貝をニンニクと白ワインで蒸します	¥2,400	フォアグラのポワレ リンゴのカラメリーゼ添え 厚切りのフォアグラを風味良く焼き上げました	¥2,700
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	¥1,800	具沢山コブサラダ たっぷりの具材を混ぜてお召し上がりください	¥1,600
フラワーオニオン(サウザンアイランドドレッシング添え) タマネギの丸ごと揚げ サクサクな舌触り	¥1,600	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	¥1,000

スープ

Soup

キドニービーンズ入り フレッシュトマトのミネストローネ 野菜たっぷり食べるトマトスープ	¥1,200	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	¥1,200
サンフランシスコ風パンに詰めたクラムチャウダー フィッシャーマンズワーフの人気メニュー	¥1,500	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	¥1,500

メインディッシュ

Main Dish

【 魚料理 Fish 】

カジキマグロのグリル トマトサルサソース 淡白な身質のカジキを厚切りで網焼きに仕上げます	¥2,800	タスマニア産サーモンのムニエル 焦がしバター 適度に脂がのったタスマニア産サーモンをムニエルにて	¥2,800
有頭海老のガーリックシュリンプ 大ぶりの海老をハワイアンスタイルで	¥3,300	フィッシャーマンズワーフシーフードプレート (ロブスター、有頭海老、ムール貝、ホンピノス貝、イカ) 皿いっぱいの魚介類を存分にお召し上がりください	¥3,600

【 肉料理 Meat 】

骨付きモモ肉のジャークチキン & ターメリックライス メキシコ料理の代表的な料理	¥3,000	SPF 霧島純粋豚厚切りソテー オニオンソース 脂身までサッパリ美味しい霧島純粋豚を厚切りで	¥2,800
黒毛和牛 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	¥3,400	柔らかく煮込んだ牛タンシチュー じっくり味を染み込ませながらトロトロになるまで煮込みました	¥3,400
ブラックアンガス牛サーロインステーキグリル 180g 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	¥3,900	オーストラリア産牛フィレステーキグリル 150g 和風ソース又はメンテルバター & グレビーソース 肉本来の弾力と柔らかさを感じる厚切りステーキ	¥4,200
US 産牛肩ロース肉 1 ポンドステーキ 454g 和風ソース又はメンテルバター & グレビーソース 肉好きにはたまらない 1 ポンド	¥5,000		

オリエンタルセレクション

Oriental Selection

SPF 霧島純粋豚 ロースカツ御膳 (ご飯、味噌汁、漬物付き) 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	¥2,800	本場タイ仕込み ガバオライス (タイ産ジャスミンライス) タイで修業しお墨付きをいただいた本格的な一品	¥2,400
本場タイ仕込み グリーンカレー (タイ産ジャスミンライス) タイで修業しお墨付きをいただいた本格的な一品	¥2,400	ホテル特製味噌ラーメン 本場札幌の味を再現 北海道西山製麺の太麺を使用	¥1,800
海老と野菜の天婦羅付き ざる蕎麦 サクサクの天婦羅と石臼挽の薫り高い蕎麦	¥2,600	国産牛焼き肉丼 (味噌汁、漬物付き) 肉の柔らかさと味付けでご飯が進みます	¥2,600

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	¥1,800	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	¥1,800
リングイネ ホンピノス貝のボンゴレビアンコ 大粒のホンピノス貝のジュースが麺に絡みます	¥2,200	リガトーニ ボロネーゼ ひき肉たっぷりのソースが太いマカロニと相性抜群	¥1,800
ソフトシェルクラブのトマトスパゲッティー フィッシャーマンズワーフの人気メニュー	¥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	¥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	¥2,400	ビーフストロガノフ&バターライス スープ・サラダ付き ホテルでしか味わえない本格的なストロガノフ	¥2,400
シーフードカリフォルニアロール サーモンとアボカド、マヨネーズの相性は抜群	¥2,400	和牛ビーフピラフ 梅干しと鰹節風味 スープ・サラダ付き 和牛の旨味と梅干しがマッチした味わい	¥2,600
ハワイアンロコモコ カリフォルニアスタイル ハワイ風のハンバーグのどんぶりご飯	¥2,400	昭和クラシック オムライス スープ・サラダ付き 昔懐かしい洋食屋風に仕上げました	¥2,000

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	¥1,800	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	¥2,200
シカゴピザ サクサクのピザ生地ととろーりとしたたっぷりチーズ	¥2,400	スモークサーモンとアボカドのバゲットサンド 周りにはカリカリのバゲットにサーモンとアボカドを挟んで	¥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	¥2,400	ナチョス (トマトサルサ & アボカド & ナチュラルチーズ) サクサクのトルティーヤに3種類のディップをお好みで	¥1,800

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	¥1,650	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	¥1,650
キッズプレート 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	¥2,200		

デザート

Desserts

季節のパフェ	¥1,300~	アイスクリーム	¥800~
季節のフルーツ盛り合わせ	¥1,800	カットケーキ各種	¥481~

ドリンクメニュー

Drink Menu

ソフトドリンクバー	¥600	エクストラコールド	¥1,100
生ビール（アサヒスーパードライ）	¥1,000	カンパリ（オレンジ・ソーダ）	¥900
カシス（オレンジ・ソーダ・ウーロン茶）	¥900	日本酒	¥800
ウイスキー	¥800	フリージングハイボール	¥800
焼酎	¥800	アルコール飲み放題 スパークリングワイン・ワイン（赤・白） 日本酒・焼酎・フリージングハイボール ※生ビールは除く	¥2,500

※当店で使用しているお米は国産米です。