

# 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 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 ジェノベーゼ 松の実添え バジルのさわやかな香りが効いています Pasta coated with basil, cheese, pine nut and olive oil sauce	¥2,000
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	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) with soup	¥2,600
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	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
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 Pork loin cutlet with rice, miso soup, pickles	¥3,000	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
有頭海老フライ 彩野菜のサラダ添え 大きめの海老を頭付きでフライにしました Deep fried prawn with salad	¥2,400	ノルウェー産サーモンのムニエル 焦がしバター 脂がのった北欧の厚切りサーモン Norwegian salmon meuniere with browned butter	¥3,200
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 Wagyu beef hamburger steak Japanese style sauce or demi-glace sauce	¥3,600	ブラックアング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 Grilled black angus beef sirloin steak 180g Japanese style sauce or parsley - compound butter and gravy sauce	¥4,800

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

## 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
--	--------	---	--------

※表示料金はサービス料・税金込みです。 当ホテルで使用しているお米は国産米です。  
Prices shown include service charge and tax. The rice used at our hotel is domestic rice.