

# 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 Smoked salmon	¥2,400	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 4 kinds of natural cheese	¥2,500
モッツアレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ イタリアのアンティパストの王道 Mozzarella cheese and tomato caprese salad	¥2,200	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
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 Mussels steamed with white wine	¥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
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	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

ホテルオリジナルビーフコンソメ ベースから2日間かけて仕上げたクラシックなコンソメ Hotel original beef consommé	¥2,000	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

## 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 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
魚介類のブイヤベース プロヴァンス風 (有頭海老、ムール貝、自身魚、帆立貝、イカ) 魚介たっぷり南仏の香り Bouillabaise (Prawn, mussels, fish, scallop, squid)	¥3,800		

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

## 【肉料理 Meat】

国産鶏モモ肉のソテー カレー風味 懐かしい昭和の洋食屋メニュー Chicken leg saute curry flavor	¥2,600	国産豚フィレ肉のミラネーゼ トマトソース チーズを効かせたパン粉で焼き上げました Pork cutlet tomato sauce	¥2,400
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	柔らかく煮込んだビーフシチュー とろとろになるまでじっくり煮込んだホテルの味 Stewed beef	¥3,500
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 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

## 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 Pork loin cutlet with rice, miso soup, pickles	¥3,000	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 Rice bowl topped with grilled beef with miso soup, pickles	¥3,000
国産鶏のふわとろ親子丼 (味噌汁、漬物付き) 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	¥2,200	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 Ramen noodles in miso flavored soup	¥2,000
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		

## パスタ

### Pasta

昭和クラシック スパゲッティ 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 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
スパゲッティ 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	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 Rigatoni 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セージがよく合う Penne arrabbiata with eggplant and chorizo	¥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 Beef curry and rice with soup, salad	¥2,600	SPF 霧島純粋豚のカツカレー (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
シーフードドリヤ (スープ、サラダ付き) 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	¥2,600	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 Wagyu beef pilaf pickled plums and bonito flakes flavor with soup, salad	¥3,000
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)	¥2,600		

## 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	ピッツァ クアトロフンギ (4種の茸のピッツァ) 茸の味と風味が手作り生地の香ばしさと重なって Four mushroom Pizza	¥2,400
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 周りばかり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

## 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~

※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.