

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	¥2,000	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 Four kinds of natural cheese	¥2,500
モッツァ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 Mozzarella cheese and tomato caprese salad	¥2,000	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 Country-style pork pate	¥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	¥2,500	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 Pan-fried foie gras with caramelized apple	¥3,000
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	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 Cobb salad (vegetables, egg, chicken)	¥1,800
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 Fried onion	¥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 Small salad	¥1,000

スープ

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 Fresh tomato minestrone with kidney beans	¥1,350	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
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 Clam chowder stuffed in bread	¥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】

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 Grilled swordfish with tomato salsa sauce	¥3,000	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 Tasmanian salmon meuniere with browned butter	¥3,200
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 Stir-fried shrimp with garlic	¥3,500	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、ホンビノス貝、イカ) 皿いっぱい魚介類を存分にお召し上がりください Fisherman's Wharf seafood plate (Lobster, prawn, mussels, hard clams, squid)	¥3,900

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】

骨付きモモ肉のジャークチキン & ターメリックライス ¥3,200
メキシコ料理の代表的な料理
Grilled chicken marinated with spice and turmeric rice

黒毛和牛 100% 粗挽きハンバーグステーキ ¥3,700
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

ブラックアンガス牛サーロインステーキグリル 180g ¥4,500
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

US 産牛肩ロース肉 1 ポンドステーキ 454g ¥5,500
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
US beef steak 1 pound of shoulder loin 454g
Japanese style sauce or parsley - compound butter and gravy sauce

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

SPF 霧島純粋ポーク厚切りソテー オニオンソース ¥3,200
脂身までサッパリ美味しい霧島純粋ポークを厚切りで
Pork thickly sliced sauté with onion sauce

柔らかく煮込んだ牛タンシチュー ¥3,800
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
Beef tongue stewed until tender

オーストラリア産牛フィレステーキグリル 150g ¥4,800
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
Grilled Australian beef fillet steak 150g
Japanese style sauce or parsley - compound butter and gravy sauce

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 ¥3,000
(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

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) ¥2,600
タイで修業しお墨付きをいただいた本格的な一品
Green curry and rice (authentic Thai food)

海老と野菜の天婦羅付き ざる蕎麦 ¥2,800
サクサクの天婦羅と石臼挽の薫り高い蕎麦
Chilled noodles "Zaru Soba" with prawn and vegetable tempura

本場タイ仕込み ガバオライス (タイ産ジャスミンライス) ¥2,600
タイで修業しお墨付きをいただいた本格的な一品
Stir-fried minced chicken with basil (authentic Thai food)

ホテル特製味噌ラーメン ¥2,000
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

国産牛焼き肉丼 ¥3,000
(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

パスタ

Pasta

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

リングイネ ホンビノス貝のボンゴレビアンコ ¥2,400
大粒のホンビノス貝のジュースが麺に絡みます
Vongole bianco, linguine with hard clam

ソフトシェルクラブのトマトスパゲッティー ¥2,400
フィッシャーマンズワーフの人気メニュー
Soft shell crab tomato spaghetti

スパゲッティー カルボナーラ ¥2,000
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

リガトーニ ボロネーゼ ¥2,000
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

茄子とチョリソーのペンネ アラビアータ ¥2,200
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

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	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 Beef stroganoff and butter rice with soup, salad	¥2,600
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 Seafood rolled sushi (salmon, egg, flying fish roe, avocado)	¥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 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	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 Omelette rice with soup, salad	¥2,200

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
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 Chicago-style pizza (mushroom, vegetable, bacon, cheese)	¥2,600	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 Baguette sandwich of smoked salmon and avocado	¥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)	¥2,700	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 Nachos (tomato salsa, avocado, natural cheese)	¥2,000

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 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 dessert	¥2,400		

デザート

Desserts

季節のパフェ Parfait	¥1,300~	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	¥481~

※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.