

《料理長おすすめの逸品》



■ お造り五種盛り合わせ ¥3,080

その日、もっとも活きの良い新鮮な魚介を厳選。
素材の内容は、当日までのお楽しみです。



自家製

■ のどぐろ干物(1尾) ¥3,520

※焼き上げたものをお持ちいたします。



■ 活け鮑のお造り ¥2,750

■ 活け鮑の鉄板焼き ¥2,750



■ 甘海老の造り ¥1,540



■ 鯛のアラ炊き ¥1,980



■ サザエのつぼ焼き ¥1,650

◎ご注文は、19:30までにフロント(内線9番)かお部屋の係にお申し付けくださいませ。◎表示料金は税込価格です。

《料理長おすすめの逸品》

名だたるブランド牛の素牛

たじまぎゅう

但馬牛

他品種との交配をせず純血主義を守り続ける但馬牛は神戸牛、松坂牛、近江牛など有名ブランド牛の素牛であり、「和牛のルーツ」とも呼ばれています。



■ 但馬牛にぎり ¥1,980



■ 但馬牛自家製生ハム ¥1,650

■ 但馬牛ローストビーフ ¥3,300

■ 但馬牛鉄板焼き(5切・80g) ¥5,500

■ 黒毛和牛鉄板焼き(5切・80g) ¥3,850

やわらかな肉質と脂の乗った肉の旨みが絶品。
一口食べる毎に口の中に旨みが広がります。

《揚げたて天婦羅もごさいます》



■ 海と山の幸の天婦羅 ¥1,430

海の幸と山の幸を一度にお楽しみいただける一品。
揚げたての熱々をお召し上がりいただけます。

小腹が空いた時に!お食事のメの一品に!



■ たまごとじうどん ¥770

たっぷりの卵を使ったあっさりとした優しい味が自慢。お夜食にピッタリです。



■ きつねうどん ¥880

甘辛く炊いたおあげが入った人気の味。お酒の後のメの一杯にどうぞ。

- | | | | |
|-----------------|--------|-------------|------|
| ■ 鍋焼きうどん | ¥1,320 | ■ おかゆ | ¥880 |
| ■ わかめうどん | ¥770 | ■ 鮭おにぎり(2個) | ¥770 |
| ■ 素うどん | ¥550 | ■ だし巻き玉子 | ¥550 |
| ■ お漬物盛り合わせ(2人前) | ¥550 | | |



だし巻き玉子

お子様のお食事どうぞ



■ お子様ランチ ¥3,300

ハンバーグ・海老フライ・サラダ・茶碗蒸し・おにぎり・ケーキ・ジュース・フルーツ

お子様の大好きなメニューを揃えました。

- | | |
|-----------------|------|
| ■ 鶏唐揚げ | ¥550 |
| ■ ハンバーグ | ¥770 |
| ■ 茶碗蒸し | ¥660 |
| ■ ポテトサラダ | ¥660 |
| ■ ポテトフライ | ¥550 |
| ■ 俵おにぎり(のり・ゆかり) | ¥550 |



鶏唐揚げ

- | | |
|----------------|------|
| ■ ウーロン茶 | ¥440 |
| ■ オレンジジュース | ¥440 |
| ■ ジンジャーエール | ¥440 |
| ■ サイダー | ¥440 |
| ■ コーラ | ¥440 |
| ■ カルピス | ¥550 |
| ■ 100%アップルジュース | ¥550 |
| ■ こどもびいる | ¥550 |

◎ご注文は、19:30までにフロント(内線9番)か、お部屋の係にお申し付けくださいませ。 ◎表示料金は税込価格です。