

Grand Menu

Please enjoy with food of this hotel



サーロインステーキ ￥1300

肉厚のサーロインステーキを熱々の鉄板でじっくり焼き上げ、甘みと旨みを閉じ込めた最高級の逸品です。是非ご賞味下さい。



ビーフシチュー ￥1300

角切り牛肉・人参・ジャガイモをデミグラスソースで煮込んだ、フランススタイルのビーフシチューです。



懐かしのナポリタン ￥800

完熟したトマトをたっぷり使用したソースをパスタ・玉ねぎ・ベーコンなど新鮮な素材の旨みが詰まったナポリタンです。



マサラビーフカレー ￥1000

独自のブレンドスパイス「マサラ」で仕上げた、爽やかでコクがひと口食べるごとに辛さと旨さが一層増す、自慢のカレーです。

SIDE MENU ライス／パン／コンソメスープ／ミニサラダ ￥200

※全て税込み価格です。

フロント(9番)でご注文をお受け致します。23 :30ラストオーダー

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。



特製 ロコモコ

¥1000

ハワイのローカル料理『ロコモコ』日本風にアレンジしました。特製ハンバーグと、半熟目玉焼きを一緒に食べると絶品です。



ナシゴレン

¥800

サンバルソースで辛口に仕上げた、インドネシアの代表的なピラフです。魚醤・蝦醬などを使用した本場バリ島の味。



ミートパスタ

¥800

完熟トマトを使用し、たっぷりの牛ミンチ肉でじっくり仕上げ、牛肉の旨味、香りを十分に引き出した自慢のミートパスタです。



ふわとろオムライス

¥1000

強火で焼いたふんわり卵とケチャップたっぷりのチキンライスがベストマッチな洋食屋さん風のシンプルなおムライスです。



醤油ラーメン

¥800

特製鶏ガラスープと、あっさり醤油味で仕上げたスープとコシのある玉子麵を使用しました。飽きのこないラーメンです。



焼きそば

¥800

昔ながらの懐かしい味のソース焼きそばです。香ばしくてコシのある麺とシャキシャキ野菜を是非お楽しみください。