

スペシャルランチ 3月

サルビア月替りのランチコース



■ 魚もしくは肉料理メインのコース ¥3,500 (税込)

■ フルコース【魚&肉料理】 ¥4,500 (税込)

※スープ、デザートの内容が日により変わります。
詳しくはスタッフにお尋ねください

Menu

【オードブル】

真鯛のタルタルとホタルイカのマリネ

【スープ】

本日のスープ

【魚料理】

鯖のパネ
新玉葱と蕪のクリーム

【肉料理】

牛フィレのグリル
白胡麻のソース

【デザート&コーヒー】

季節のデザート
自家製パン



刺身でも食べられる帆立、ぷりぷりの海老、風味豊かなカニを贅沢に使用し、きめ細かく滑らかなホワイトソースを甘みのある赤座海老のフォンで炊いたバターライスにかけて焼き上げた究極のドリアです。

■ ザ・ホテル シーフードドリア

¥1,840





素材の良さを活かすためシンプルに網焼きで。絶妙な火入れで身はしっとり。

最高に脂ののったキングサーモンを香ばしくグリルしました。とろける美味しさを味わってください。

■キングサーモンのグリル タルタルソース ¥1,480

柔らかくジューシーで肉の旨味をしっかり堪能していただけるステーキ

■国産牛フィレ肉のステーキ ペリグーまたはグレービーソース

※じっくり焼き上げますので15分程お時間がかかります

肉の旨味と甘さのバランスが絶妙。彩り野菜と共に

■いわて牛ロースのステーキ丼

牛タンを香味野菜、赤ワイン、フォンドボーでお箸で切れるくらいじっくり煮込んだ一皿

■牛タンの柔らか煮込

柔らかさの中に旨味のある厳選したオーストラリア産のリブロースを香ばしく焼き上げました

■牛ロースステーキ 和風グレービーソース

ハンバーグとサクッとプリプリの食感の海老フライを両方味わえる贅沢な一皿

■ハンバーグステーキ&海老フライ

大ぶりでプリプリのエビと香ばしいガーリックの組み合わせが絶品

■ガーリックシュリンプ

香ばしくソテーした熊本の銘柄ポークにリンゴの甘みを加えたジンジャーソースを絡めた一皿

■天草ポークのソテー ジンジャーソース

クリーミーなカニクリーム、サクサクの衣で中は甘くてしっとりとしたメイクイーン

■カニクリームとメイクイーンのクロケット

国産の牛肉と豚肉を使用したソースのいらぬジューシーなハンバーグ

■ハンバーグステーキ

岩手の銘柄鶏あべ鶏を外は香ばしく中はジューシーに焼き上げました

■あべ鶏のグリル トマトソース

90g ¥4,590

140g ¥6,620

¥3,060

¥2,040

¥1,530

¥1,530

¥1,430

¥1,430

¥1,330

¥1,230

¥1,230

自家製パンまたはライス付

※表示価格は全て税込です

欧風ダイニング サルビア

究の一品

ホールスパイスを自ら挽いて香り豊かに仕上げたこだわりのカレー

■プレミアムビーフカレー ¥1,530

帆立、海老、カニをきめ細かく滑らかなホワイトソースかけて焼き上げた究極のドリア

■ザ・ホテル シーフードドリア ¥1,840

Salad サラダ

スモークサーモン、アボカド、チキングリル、ホエー豚ベーコン、キヌア、半熟卵、トマト

■具沢山なりユクスサラダ ¥1,230

■ドレッシングをお選びください ■パン+ ¥110

フレンチ・和風ローオイル・ブルーチーズ

Curry カレー

フォンドボー、チキン、野菜、フルーツの旨味で、まろやかに仕上げたシチューのようなカレーです。

魚介類をブランデーで上品な香りをまとわせた贅沢なカレー

■シーフードカレー ¥1,430

衣はサクサクのメイクイーンポテトコロッケ。カレールーとベストマッチです。

■コロッケカレー ¥1,020

Pasta パスタ料理

独自のソース配合で仕上げたホテルナポリタン

■サルビアナポリターナ ¥1,230

Sandwich サンドウィッチ

あべ鶏のグリルとホエー豚のベーコンを香ばしくグリルしてサンドした

■アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥1,230

ミルフィーユにして柔らかく仕上げたカツレツをコクのあるソースと共にサンドした

■天草ポークのカツサンド ¥1,230

小学生以下限定

■KID'S プレート ¥1,020

スープ/サラダ/ハンバーグ/海老フライ/ポテトフライ/オレンジジュース/アイス

Recommendation Sweets

～契約農家「ストロベリーファーム石川」より届けられる”とちおとめ”～

鮮やかな赤色で、甘味と酸味のバランスが取れた味わいが魅力です。香りがとても良く果肉は緻密でジューシーです。



マリアージュ【イチゴのロールケーキ】 ¥660

国産米粉に蜂蜜を練り込み焼き上げたしっとりもちもちの生地、リッチな風合いの生クリーム、そしてイチゴ。上質素材が合わさり造りだす至福の“マリアージュ”。

イチゴのタルト ¥620

サクサクのタルト生地の上に、カスタードクリーム、乳脂肪 43%の生クリーム、そして契約農家より届く“とちおとめ”をのせました。

※数量には限りがございますので、品切れの節はご容赦ください。

Lunch Dessert ¥200

ランチデザート

20個
限定



- 13:00以降にランチをご注文のお客様に販売いたします。
- 毎日ムース類、アイスクリーム、ブリュレのいずれか1種類を20個限定でご提供します。
- 内容はスタッフにお尋ねください。