東館1階
欧風ダイニング サルビア

夏のお薦めメニュー

Dinner 17:00～22:00
21:30LO

艶々に焼き上がった国産鰻の蒲焼とフォアグラのポワレを組み合わせた
夏厳選の一皿。ふわとろの卵とトリュフの香るソースでお召し上がりください。

■鰻とフォアグラのオムライス　￥3,310【単品￥3,000】

【スープ・サラダ付】

ふっくら焼き上がった鰻ととろけるような舌触りのフォアグラ、そしてふわふわの卵。黒トリュフのソースと最高のハーモニー。極上の味わい。

Japanese Beef Steak

みちのくの黒毛和牛
とろけてしまう上質な脂質とジューシーな赤身

■いわて牛ロースステーキ

＋セットメニュー

140g　¥5,020【単品¥4,500】
200g　¥6,720【単品¥6,200】

・本日のスープ
・サラダ
・メイン【ソースをお選び下さい】
・自家製パンもしくはライス

口に入れた瞬間に醸し出される芳醇な肉の旨味と濃厚なフォアグラの味わい

■国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

＋セットメニュー

¥5,520【単品¥5,000】

・本日のスープ
・サラダ
・メイン
・自家製パンもしくはライス

柔らかな噛みごたえ 芳醇な肉の旨味

■国産牛フィレ肉グリル

＋セットメニュー

90g　¥5,020【単品¥4,500】
140g　¥7,020【単品¥6,500】

・本日のスープ
・サラダ
・メイン【ソースをお選び下さい】
・自家製パンもしくはライス

ソース：黒トリュフのペリグーソース／和風グレービーソース

欧風ダイニング サルビア　**究の一品**　～50年の歴史に刻む一皿～

Consommé Soup
至福のコンソメスープ

フランス語で「完成された」という意味のスープ。厳選された食材の旨味を凝縮。澄みきった深い琥珀色、スッキリとした味わい。

¥1,200

＋¥1,000でコースに組み込めます。またセットのスープとチェンジできます。

国産牛をビーフシチューのように柔らかく煮込み、ホールスパイスを自ら挽いて香り豊かに仕上げたカレーです

■プレミアムビーフカレー

＋セットメニュー

¥1,810【単品¥1,500】

・スープ・サラダ
・メイン
・プレミアムカレー専用の自家製ピクルス

魚介を贅沢に使用し、きめ細かく滑らかなホワイトソースを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

＋セットメニュー

¥2,110【単品¥1,800】

・スープ・サラダ
・メイン

いわて牛ロース肉の旨味を堪能できるステーキ丼。
醤油・赤ワイン・フォンドボーを合わせたソースで

■いわて牛のステーキ丼
＋セットメニュー

￥3,310【単品￥3,000】

肉の旨味と甘さのバランスが絶妙できめ細やかな霜降りが特徴です。

大ぶりでプリップリのエビと香ばしいガーリックの
組み合わせが絶品です。

■ガーリックシュリンプ
＋セットメニュー

￥1,920【単品￥1,400】

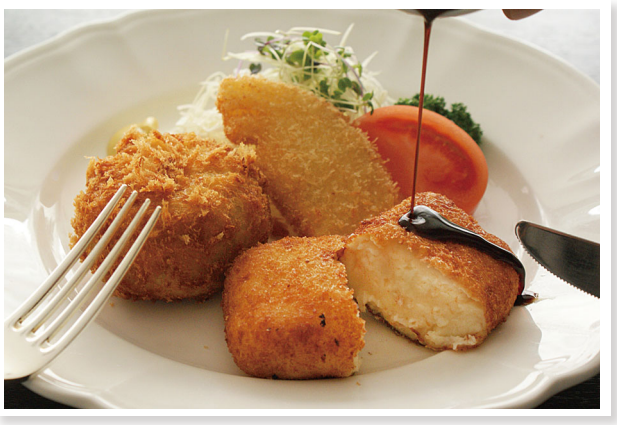
セット：スープ／サラダ／自家製パンまたはライス

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
＋セットメニュー

￥2,520【単品￥2,000】

柔らかな牛タンに濃厚で深みのあるソースが絡んで絶品です。



■牛ロースステーキ 和風グレービーソース　¥2,020 【単品¥1,500】

■天草ポークのソテー ジンジャーソース　¥1,920 【単品¥1,400】

■ハンバーグステーキ＆海老フライ　¥2,020 【単品¥1,500】

■ハンバーグステーキ　¥1,720 【単品¥1,200】

■カニクリームとメイクイーンのクロケット　¥1,820 【単品¥1,300】

■あべ鶏のグリル トマトソース　¥1,720 【単品¥1,200】

スープ、サラダ、自家製パンまたはライス付

Pasta

■スパゲッティー・ナポレターナ　¥1,510 【単品¥1,200】

スープ・サラダ付

■KIDSプレート　¥1,500

（スープ・ミニハンバーグ・海老フライ・スパゲッティ・ドリア・オレンジジュース・アイスクリーム）

Wine＆Beerに合せて　A La Carte

Salada

たっぷりと2人前　フレンチドレッシングで

■アボカドとサーモンのサラダ　￥900

その名のとおり贅沢な具材をバランスよくたっぷり摂れるサラダ

■具沢山のリュクスサラダ　￥1,200

■ドレッシングをお選びください
フレンチ／和風ローオイル／ブルーチーズ

■＋¥310でスープ・自家製パンをつけたセットにすることも出来ます

ブルーチーズと生クリームを合わせたソースはワインとの相性も抜群

■プロシュートとインゲンのサラダ ブルーチーズソース　￥900

The Cold

■オードブルプレート（チーズ、プロシュート盛合せ）　￥1,000

■パルマ産プロシュート【24ヶ月熟成】　￥900

The Hot

衣はサクサク、中は甘くてしっとりとした食感

■メイクイーンと国産ポークのコロッケ【2個】　￥700

Sandwich

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　￥1,200

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　￥1,200