

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 ¥5,120【単品¥4,590】

200g ¥6,850【単品¥6,320】

- ・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 のロッシェニ風

＋セットメニュー

¥5,630【単品¥5,100】

- ・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 ¥5,120【単品¥4,590】

140g ¥7,150【単品¥6,620】

- ・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

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。

¥1,230

＋¥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

¥1,850【単品¥1,530】

- ・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

¥2,160【単品¥1,840】

- ・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

¥3,380【単品 ¥3,060】



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

¥1,960【単品 ¥1,430】



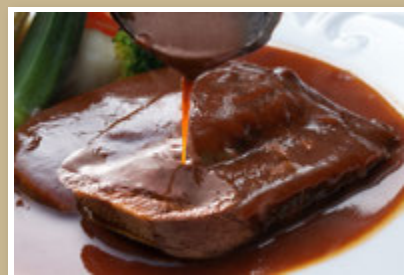
ソースが美味しいので是非パンをつけてお召し上がりください。



牛タンを香味野菜、赤ワイン、フンドボーで
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

¥2,570【単品 ¥2,040】



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。

セット：スープ／サラダ／自家製パンまたはライス



- | | |
|----------------------|-------------------|
| ■牛ロースステーキ 和風グレービーソース | ¥2,060 【単品¥1,530】 |
| ■天草ポークのソテー ジンジャーソース | ¥1,960 【単品¥1,430】 |
| ■ハンバーグステーキ&海老フライ | ¥2,060 【単品¥1,530】 |
| ■キングサーモンのグリル タルタルソース | ¥2,010 【単品¥1,480】 |
| ■ハンバーグステーキ | ¥1,760 【単品¥1,230】 |
| ■カニクリームとメイクイーンのクロケット | ¥1,860 【単品¥1,330】 |
| ■あべ鶏のグリルトマトソース | ¥1,760 【単品¥1,230】 |

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・ナポリターナ | ¥1,550 【単品¥1,230】 |
|----------------|-------------------|

スープ・サラダ付

■KIDSプレート

¥1,530

(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)

Salada



たっぷり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 ￥920



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 ￥1,230

■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

■+¥320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 ￥920

The Cold

■オードブルプレート（チーズ、プロシュート盛合せ） ￥1,020

■パルマ産プロシュート【24ヶ月熟成】 ￥920

The Hot

衣はサクサク、中は甘くてしっとりとした食感

■メイクインと国産ポークのコロッケ【2個】 ￥720

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 ￥1,230

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

Recommendation Sweets

～こだわりの栗を使った絶品のデザート～



モンヴィラージュ ¥660

愛媛県産の和栗を使用したクリームと渋川栗を入れたクレームブリュレを組み合わせたモンブラン。



アルディツシュ ¥660

フランス産の栗を使用したマロンムースに渋皮付きの栗を入れてチョコレートのスポンジと層にしました。

※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。

コーヒー／紅茶 ¥450