

ご好評につき期間延長

■メインメニューをご注文で
サラダバー、スープバー、ドリンクバー付

東館1階

欧風ダイニング サルビア

今月のお薦めメニュー

Lunch 11:30~14:30
14:00LO



ラングスティーヌのフォンで炊いたライス。帆立のジュで風味をつけたベシャメルソース。
そしてタラバガニ・帆立貝・ブラックタイガーなどの具材と奏でるハーモニーをご堪能ください。

■ザ・ホテル シーフード ドリア ¥1,800

Recommendation Menu

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 ペリゲーまたはグレービーソース ¥4,500

※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 ¥3,000

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

■牛タンのやわらか煮込 ¥2,000

ふわトロのオムライスに味わい深い柔らかくビーフシチューを添えた一皿

■オムライス 国産牛のビーフシチューソース ¥2,000

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 ¥1,500

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ズ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 ¥1,500

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 ¥1,400

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 ¥1,300

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 ¥1,200

自家製パンまたはライス付

Curry カレー

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

お刺身で召し上がれる帆立、プリプリの海老、旨味たっぷりのイカをバターソテーし、ブランデーで上品な香りをまとわせた贅沢なカレーです。

■シーフードカレー ¥1,400



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 ¥1,000

あべ鶏のグリルとホエイ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

小学生以下限定

■KID'S プレート ¥1,000

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

Sandwich

サンドウィッチ