

モーニングからBarタイムまで



# Café Bar



7:00 ~ 23:00



# Morning Set モーニングセット

7:00~11:30



**ホテルの朝ごはん 1,800円**

優雅な時間が流れるような、ちょっと贅沢なホテルの朝食をイメージしました。ご宿泊のお客さまにお出ししているメニューでございます。

フルーツジュース4種 ミニバーニャカウダサラダ ヨーグルト ハム ココット  
コーン卵スープ トマトゼリー ミルク寒天 パンの盛合せ ホットドリンク

**トーストセット 580円**

トーストに、スタンダードでおいしいハムポテトサラダなどを組み合わせた、朝にピッタリのセットでございます。

トースト ハムポテトサラダ ミルク寒天 オレンジジュース ホットドリンク

**レーズントーストセット 650円**

自家製レーズン食パンのトーストに、レーズンと相性の良いカレー味のピクルスやハムポテトサラダなどを組み合わせました。

レーズントースト ハムポテトサラダ ウズラ卵のピクルス ミルク寒天  
オレンジジュース ホットドリンク

**朝のグラタントーストセット 800円**

終日メニューのグラタントーストに、たっぷりの生野菜やオレンジジュースなどを組み合わせ、朝だけのお得なセットでございます。

グラタントースト 野菜サラダ ミルク寒天 オレンジジュース ホットドリンク

セットのホットドリンクは、以下の4つよりお選びいただけます。

- ・ホットコーヒー(おかわり自由)
- ・カフェオレ
- ・レモンティ
- ・ミルクティ

※「ホテルの朝ごはん」は、カフェオレもおかわり自由でございます。

★すべて税込価格でございます。

# Lunch Set ランチセット

11:30~17:00



**バーニャカウダランチ 1,000円**

たっぷりの野菜に、ポロニアソーセージソテーやスープを組み合わせ、ヘルシーでオシャレな新しいタイプのランチセットでございます。  
※野菜の内容は日によって変わります。

バーニャカウダ(焼きソース) ポロニアソーセージソテー コーン卵スープ  
ミルク寒天 日替わりパン

**レーズンスペシャル 800円**

キャベツ、豚バラ肉、豆、レーズンをほんのりカレー味の蒸し煮にし、自家製レーズンパンのトーストなどを添えました。

キャベツと豚肉の蒸し煮、レーズントースト、コーン卵スープ、ミルク寒天

**コーンスペシャル 880円**

たっぷりのコーンバターを乗せたチャーハンに、コーンサラダ、コーン卵スープを組み合わせ、コーン尽くしのランチでございます。

コーンチャーハン、コーンサラダ、コーン卵スープ、ミルク寒天

**お昼のグラタントーストセット 800円**

終日メニューのグラタントーストに、たっぷり生野菜やスープを組み合わせ、お昼からのお得なセットでございます。

グラタントースト 野菜サラダ ミルク寒天 コーン卵スープ

セットをご注文のお客さま  
ソフトドリンク +200円

ランチタイムに

ポテトグラタン 680円  
トマトゼリー 250円  
コーヒープリン 380円

★すべて税込価格でございます。

# Dinner ディナー

17:00~23:00



◆◆◆ ディナータイム限定 ◆◆◆

**牛肉のビール煮 セット 1,000円  
単品 780円**

水を使わず、ビールとケチャップのみで煮た牛肉と玉ねぎに、モチリ柔らかいじゃがいもを添えました。

【セット】野菜サラダ ミルク寒天 日替わりパン

**まるごとパプリカ スペシャル セット 1,200円  
単品 980円**

贅沢に丸焼きした甘いパプリカと、ノンオイルフライ調理をしたとり天を、チキン南蛮風に彩りよく仕上げた、ヘルシーでボリュームのあるメニューでございます。

【セット】コーン卵スープ ミルク寒天 日替わりパン

**コーンスペシャル 880円**

たっぷりのコーンバターを乗せたチャーハンをメインとした、コーン尽くしのディナーセットでございます。

コーンチャーハン、コーンサラダ、コーン卵スープ、ミルク寒天

**夜のグラタントーストセット 800円**

終日メニューのグラタントーストに、たっぷり生野菜やスープを組み合わせました。  
グラタントースト 野菜サラダ ミルク寒天 コーン卵スープ

セットをご注文のお客さま  
ソフトドリンク +200円

ディナータイムに

ポテトグラタン 680円  
バーニャカウダ 780円  
レタスのシーザーサラダ 480円  
チョコレートパフェ 780円

★すべて税込価格でございます。

アラカルト  
a la carte  
11:30~23:00

オープン料理

ポテトグラタン

マッシュポテト入りホワイトソース、自家製ミートソース、チーズを重ねて焼いた、ボリュームのあるアツアツメニューでございます。

680円

焼き料理

丸ごと焼きピーマン

ピーマンを丸ごとクタクタになるまで焼き、甘くない味噌を添えました。



450円

サラダ

バーニャカウダ

数種類の野菜に、オープンで焼いたバーニャカウダソースを添えました。  
※野菜の内容は、日によって異なります。

780円

レタスのシーザーサラダ

レタスとパルメザンチーズのみの、シンプルなサラダでございます。

480円

ハムポテサラダ

相性の良いハムとポテトサラダを組み合わせました。

380円

揚げ物

★おいしくヘルシーなノンオイル仕上げ

ポテトフライ

380円

オニオンリング

580円

ポテトチーズフライ ブルーベリージャムを添えて

580円

とりのから揚げ

450円

ぼんじり から揚げ

480円

Bar メニュー

ポットde冷製ソーセージ&ピクルス

500円

ドライフルーツ盛り合わせ

600円

ミックスナッツ

280円

終日メニュー (7:00~23:00)

グラタントースト(単品)

580円

コーン卵スープ

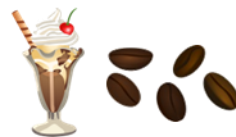
200円

トースト(マーガリン、ジャム付)

200円



Dessert  
デザート



トマトゼリー

250円

甘みと酸味のほどよいバランスがクセになる、パルスweetと寒天を用いた、たっぷり&低カロリーのデザートでございます。

コーヒープリン

380円

エスプレッソを贅沢に使用した、なめらかな口当たりの、上品なプリンでございます。

チョコレートパフェ

780円

コーンフレークを使用していない、シメにもピッタリの、ボリュームのあるパフェでございます。

オーツ麦クッキー(チョコ&いちご)

200円

おやつに、軽食に、オーツ麦を25%使用した、ザクザク触感のヘルシーなクッキーでございます。2種類の味をお入れしました。



Soft Drink  
ソフトドリンク



◆ Hot Drink ◆  
温かいお飲物

コーヒー	250円
カフェオレ	300円
レモンティ	250円
ミルクティ	250円
ミルク	300円

◆ Cold Drink ◆  
冷たいお飲物

コーヒー	250円
カフェオレ	300円
レモンティ	250円
ミルクティ	250円
ミルク	300円
オレンジジュース	300円
ゼロコーラ	300円

ホットコーヒーは  
おかわり自由で  
ございます。

Alcohol Free Drink  
ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール

350円

Drink

Beer ビール

生ビール	450円	シンハービール	550円
------	------	---------	------

Wine ワイン

赤(グラス)	350円	ロゼ(グラス)	350円
白(グラス)	350円	赤甘口(グラス)	350円
スパークリングワイン(白・ボトル)	2,500円		

Whisky ウィスキー (Maker's Mark)

ロック(シングル)	400円	水割り	400円
ロック(ダブル)	600円		

High Ball ハイボール

フォアローゼス ハイボール	450円
---------------	------

芋焼酎(島美人)

麦焼酎(しいちこ)

ロック	350円	ロック	350円
水割り	350円	水割り	350円
お湯割り	350円	お湯割り	350円

梅酒

ロック	400円	水割り	400円
-----	------	-----	------

日本酒 (雪の茅舎)

グラス	400円
-----	------

Cocktail カクテル

カシスソーダ	450円	ジンフィズ	450円
カシスオレンジ	450円	オレンジブロッサム	450円
キューバリバー	450円	スクリュードライバー	450円

Sour サワー

レモンサワー	380円	梅酒サワー	380円
--------	------	-------	------

パーティムに...

丸ごと焼きピーマン 450円  
ポットde冷製ソーセージ&ピクルス 500円  
ミックスナッツ 280円 ドライフルーツ 600円  
チョコレートパフェ 780円

★すべて税込価格でございます。