

モーニングからBarタイムまで



Café Bar



メニュー表
(最新版)

20180601改訂



7:00～23:00

内容は、予告なく変更する場合がございます。

Morning Set モーニングセット 7:00~11:30



ホテルの朝ごはん 1800円

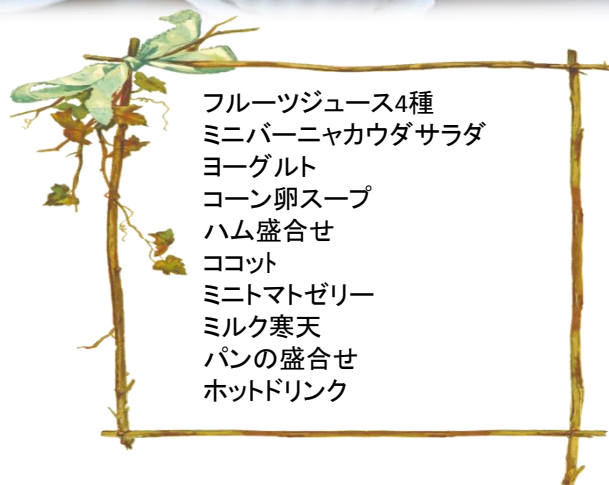


優雅な時間が流れるような、ちょっと贅沢な

ホテルの朝食をイメージしました。

当館、特別室に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
ミニバーニカウダサラダ
ヨーグルト
コーン卵スープ
ハム盛合せ
ココット
ミニトマトゼリー
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

オレンジジュースをプラスした、朝限定のお得なメニューでございます。



グラタントースト
生野菜のサラダ
ミルク寒天
オレンジジュース
ホットドリンク

モーニング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。

・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。





バーニャカウダランチ

1,200円

たっぷりの野菜に、リオナソーセージソテーやスープを組み合わせた、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。

※野菜の内容は季節などによって変わります。

バーニャカウダ(焼きソース)
リオナソーセージソテー
コーン卵スープ
ミルク寒天
自家製パン

コーヒーまたは
ソフトドリンク
+200円



レーズンスペシャル

1,000円

キャベツ、豚バラ肉、豆、レーズンをほんのリ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

コーヒーまたは
ソフトドリンク
+200円



オープンメニュー

ポテトグラタン&シーザーセット

1000円

人気のアラカルトメニューを、お得なランチセットにしました。

ポテトグラタン
レタスのシーザーサラダ(ハーフ)
自家製パン ミニトマトゼリー

コーヒー
または
ソフトドリンク
+200円



グラタントーストセット

800円

ソフトドリンクをセットにした、お得なランチメニューでございます。

グラタントースト
ミニトマトゼリー
野菜サラダ
ソフトドリンク



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た、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

コーヒーまたは
ソフトドリンク
+200円



単品(Pick Up)

グラタントースト	580円
ポテトグラタン	680円
レタスのシーザーサラダ	580円
コーン卵スープ	200円
自家製パン(1個)	60円
ライス	150円

バーニャカウダディナー 1,400円

たっぷりの野菜に、リオナソーセージソテーやスープを組み合わせた、ヘルシーなのにボリュームたっぷりの、オシャレなディナーセットでございます。
※野菜の内容は季節などによって変わります。



バーニャカウダ(焼きソース)
リオナソーセージソテー
コーン卵スープ
ミルク寒天
自家製パン(またはライス)
コーヒーまたはソフトドリンク

夜のレーズンスペシャル 1,200円

キャベツ、豚バラ肉、豆、レーズンをほんのリ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(またはライス)
コーン卵スープ
ミルク寒天
コーヒーまたはソフトドリンク

【単品】

リオナソーセージスライス	780円
レタスのシーザーサラダ	580円
バーニャカウダサラダ	880円
コーン卵スープ	200円
ライス	150円

★すべて税込価格でございます。

◆◆◆ ディナータイム限定 ◆◆◆

牛肉のビール煮

セット 1,200円
単品 980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】
ミニ野菜サラダ
自家製パン(またはライス)
ミルク寒天
コーヒーまたはソフトドリンク

まるごとパプリカ スペシャル

セット 1,400円
単品 1,200円

贅沢に丸ごと焼いた甘いパプリカと、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
自家製パン(またはライス)
ミルク寒天
コーヒーまたはソフトドリンク

コーンスペシャル セット 880円 単品 680円

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



【セット内容】
コーンサラダ
コーン卵スープ
ミルク寒天

コーヒーまたは
ソフトドリンク
+200円

グラタントースト セット 800円 単品 580円

ソフトドリンクをセットにした、お得なディナーメニューでございます。



【セット内容】
野菜サラダ
ミニトマトゼリー
ソフトドリンク

ポテトグラタン セット 1000円 単品 680円

人気のアラカルトメニューを、お得なセットにしました。



【セット内容】
レタスのシーザーサラダ
(ハーフ)
自家製パンorライス
ミニトマトゼリー

コーヒーまたは
ソフトドリンク
+200円

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
み合わせた、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 Menu ランチメニュー 11:30~17:00



コーヒーまたはソフトドリンク
+200円

バーニャカウダランチ 1,200円

たっぷりの野菜に、リオナソーセージソテーやスープを組み合わせた、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) リオナソーセージソテー コーン卵スープ
ミルク寒天 自家製パン

レーズンスペシャル 1,000円

キャベツ、豚バラ肉、豆、レーズンをほんのリ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た、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

ポテトグラタン&シーザーセット 1000円

人気のアラカルトメニューを、お得なランチセットにしました。

ポテトグラタン レタスのシーザーサラダ(ハーフ) 自家製パン
ミニトマトゼリー

お得なソフトドリンク付

グラタントーストセット 800円

ソフトドリンクをセットにした、お得なランチメニューでございます。

グラタントースト 野菜サラダ ミニトマトゼリー ソフトドリンク

単品(Pick Up)

グラタントースト	580円	コーン卵スープ	200円
ポテトグラタン	680円	自家製パン(1個)	60円
レタスのシーザーサラダ	580円	ライス	150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(ソフトドリンク付) ◆◆◆

牛肉のビール煮 セット 1,200円 単品 980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 自家製パン(またはライス)
コーヒーまたはソフトドリンク

まるごとパプリカ スペシャル セット 1,400円 単品 1,200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 自家製パン(またはライス)
コーヒーまたはソフトドリンク

◆◆◆ 人気メニュー(ソフトドリンク付) ◆◆◆

バーニャカウダディナー 1,400円

たっぷりの野菜に、リオナソーセージソテーやスープを組み合わせた、ヘル
シーでオシャレな新しいタイプのディナーセットでございます。

バーニャカウダ(焼きソース) リオナソーセージソテー コーン卵スープ
ミルク寒天 自家製パン(またはライス) コーヒーまたはソフトドリンク

夜のレーズンスペシャル 1,200円

キャベツ、豚バラ肉、豆、レーズンをほんのリ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(またはライス)
コーン卵スープ ミルク寒天 コーヒーまたはソフトドリンク

グラタントースト セット 800円(単品580円)

【セット】野菜サラダ ミニトマトゼリー コーヒーまたはソフトドリンク

コーヒーまたはソフトドリンク
+200円

コーンスペシャル 880円(単品680円)

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

ポテトグラタンセット 1000円(単品680円)

ポテトグラタン レタスのシーザーサラダ(ハーフ) 自家製パン
ミニトマトゼリー

★すべて税込価格でございます。

アラカルト a la carte
7:00~23:00

オープン料理

ポテトグラタン
グラタントースト(単品)

680円
580円

焼き料理

丸ごと焼きピーマン
コーンバター



450円
450円

サラダ

バーニャカウダサラダ
レタスのシーザーサラダ
ハムポテサラダ

880円
580円
580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
オニオンリング

480円
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

500円

ぼんじり から揚げ

500円

シャルキュトリ charcuterie

リオナソーセージスライス
ポットde冷製ソーセージ&ピクルス

780円
580円

Bar メニュー

ドライフルーツ盛り合わせ
ミックスナッツ

700円
280円

その他

ライス
コーン卵スープ

150円
200円



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。

自家製チョコレートケーキ(不定期)

600円

チョコレート味のスポンジと生クリームを何層にも重ねた、お酒との相性も抜群の大きな自家製ケーキでございます。
低脂肪タイプの生クリームにはパルスweetを用い、あっさり低カロリーに仕上げました。

バイクドチーズケーキ(不定期)

400円

新鮮なクリームチーズと低脂肪生クリーム、パルスweetを用いた、ベーシックなおいしさの、低カロリーケーキでございます。



Soft Drink
ソフトドリンク



◆ Hot Drink ◆ 温かいお飲物

コーヒー	300円
カフェオレ	350円
レモンティ	300円
ミルクティ	300円
ミルク	300円

ホットコーヒーは
おかわり自由で
ございます。

◆ Cold Drink ◆ 冷たいお飲物

コーヒー	300円
カフェオレ	350円
レモンティ	300円
ミルクティ	300円
ミルク	300円
オレンジジュース	300円
ゼロコーラ	300円

Dessert
デザート



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(いいちこ)

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
--------	------	-------	------

ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール	350円
------------	------

★すべて税込価格でございます。

★すべて税込価格でございます。

★すべて税込価格でございます。



ポテトグラタン 680円

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、ボリュームのあるメニューでございます。



グラタントースト(単品) 580円

イギリスパンに、オニオンベーコンソーテ、チーズ、ホワイトソースをたっぷり乗せオーブンで焼きました。

丸ごと焼きピーマン 450円

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。



バーニャカウダサラダ 880円

野菜と焼きソースの相性が抜群の人気メニューでございます。



ハムポテサラダ 580円

ハムとポテトサラダの最強コンビです。

アラカルト a la carte 7:00~23:00

オープン料理

ポテトグラタン 680円
グラタントースト(単品) 580円

焼き料理

丸ごと焼きピーマン 450円
コーンバター 450円



サラダ

バーニャカウダサラダ 880円
レタスのシーザーサラダ 580円
ハムポテサラダ 580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 480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 500円
ぼんじり から揚げ 500円

シャルキュトリ charcuterie

リオナソーセージスライス 780円
ポットde冷製ソーセージ&ピクルス 580円

Bar メニュー

ドライフルーツ盛り合わせ 700円
ミックスナッツ 280円

その他

ライス 150円
コーン卵スープ 200円



リオナソーセージスライス 780円

お酒によく合う、程よい塩加減の高級ソーセージをスライスし、マスタードを添えました。



ポットde冷製ソーセージ&ピクルス 580円

冷たいソーセージと、カレー風味のピクルスを、可愛いシュガーポットに入れました。



ポテトチーズフライ ~ブルーベリージャムを添えて 580円

ノンオイルフライ仕上げをした三角形のポテトチーズに、ブルーベリージャムを添えました。

★すべて税込価格でございます。