

モーニングからBarタイムまで



Café Bar



メニュー表
(最新版)

20181006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

2,000円

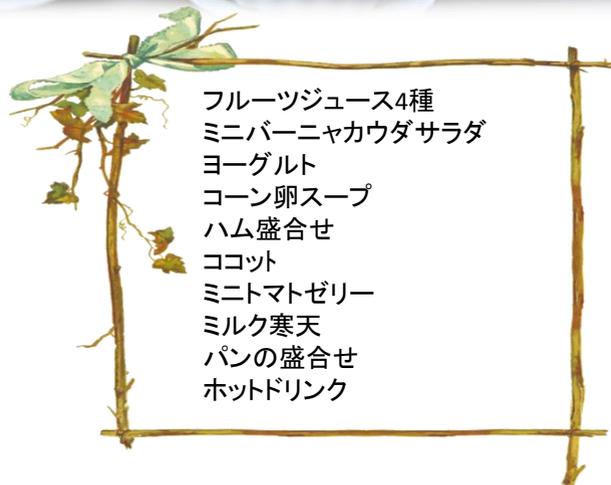


優雅な時間が流れるような、ちょっと贅沢な

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
ミニバーニャカウダサラダ
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

リオナモーニング

1,200円

高級なりオナソーセージのスライスとミニサラダ、フルーツヨーグルトを上品に盛り付けたプレートに、自家製パンを添えた、オシャレな朝食メニューでございます。



自家製パン
リオナソーセージスライス
オクラと豆の三ヶ日みかんサラダ
ウズラの卵のピクルス
フルーツヨーグルト
オレンジジュース
ホットドリンク

トマティカンモーニング

900円

ベーコン&たまねぎソテーをトマトで煮、チーズ、卵を混ぜた「トマティカン」と、サラダ、フルーツヨーグルト、トーストを盛り付けた、朝にピッタリのワンプレートメニューでございます。

トマティカン
野菜サラダ
フルーツヨーグルト
トースト
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

1,000円

終日提供しているグラタントーストセットに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
トマトゼリー
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」、「リオナソーセージモーニング」は、カフェオー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

1,300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

1,200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
- 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

1100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

1,000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



コーンスペシャル

1,000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	780円
ポテトグラタン	780円
レタスのシーザーサラダ	580円
自家製パン	150円
ライス	150円

バーニャカウダディナー 1,500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 1,400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
自家製パン	150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 1,500円
単品 1,200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 1,600円
単品 1,300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 1,000円
単品 780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 1,000円
単品 780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 1,100円
単品 780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 2,000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

リオナモーニング 1200円

高級なリオナソーセージのスライスとミニサラダ、フルーツヨーグルトを上品に盛り付けたプレートに、自家製パンを添えた、オシャレな朝食メニューでございます。

自家製パン リオナソーセージスライス オクラと豆の三ヶ日みかんサラダ
ウズラの卵のピクルス フルーツヨーグルト オレンジジュース ホットドリンク

トマトイカンモーニング 900円

ベーコン&たまねぎソテーをトマトで煮、チーズ、卵を混ぜた「トマトイカン」と、サラダ、フルーツヨーグルト、トーストを盛り付けた、朝にピッタリのワンプレートメニューでございます。

トマトイカン 野菜サラダ フルーツヨーグルト トースト 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 1,000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 トマトゼリー 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
- ・ミルク

※「ホテルの朝ごはん」、「リオナモーニング」は、カフェオー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 1,300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 1,200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 1,000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 1,100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 1,000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	780円	自家製パン(2個)	150円
ポテトグラタン	780円	ライス	150円
レタスのシーザーサラダ	580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 1,500円 単品 1,200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 1,600円 単品 1,300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 1,500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 1,400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(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 1,000円(単品780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 1,000円(単品780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 1,100円(単品780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 780円
グラタントースト(単品) 780円

焼き料理

丸ごと焼きピーマン 450円
コーンバター 450円
ソーセージ盛り合わせ 600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
自家製パン 150円
トースト(マーガリン・ジャム付) 150円

★すべて税込価格でございます。



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。

自家製チョコレートケーキ(不定期) 700円
ハーフ 400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sweetを用い、あっさり低カロリーに仕上げました。

自家製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無脂肪ヨーグルト、パルスsweet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 ◆
温かいお飲み物

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

◆ Cold Drink ◆
冷たいお飲み物

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

ホットコーヒーは
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。

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

芽焼酎(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。



ポテトグラタン 780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) 780円

自家製食パンに、オニオンベーコンソテー、チーズ、ホワイトソースをたっぷり乗せオープンで焼きました。

丸ごと焼きピーマン 450円

ピーマンを丸ごとタタキになるまで焼き、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。

★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 780円
グラタントースト(単品) 780円

焼き料理

丸ごと焼きピーマン 450円
コーンバター 450円
ソーセージ盛り合わせ 600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
自家製パン 150円
トースト(マーガリン・ジャム付) 150円

★すべて税込価格でございます。



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。



ソーセージ盛り合わせ 600円

ポイルした小ぶりのソーセージを、ソテーいたしました。



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。