

---

## MONTHLY MENU

### 12月限定ランチ

Monthly Special  
11:00~14:00

クリスマスランチ Xmas lunch ￥2,500

12月25日まで

・ハーブマリネした骨付鶏もも肉のコンフィ  
トマトクリームソース キタアカリのマッシュポテト添え

- ・サラダ・本日のスープ・パンまたはライス
- ・コーヒーまたは紅茶・クリスマスデザート

·Herbal marinade Born-in thigh confit  
Tomato cream sauce served mashed potatoes  
·salade  
·Soup  
·bread or rice  
·Coffee or Tea  
·dessert

中華ランチ Chinese lunch ￥2,000

・前菜盛合わせ ・豚肉とキャベツのみそ炒め  
・白身魚の天ぷら・中華ちまき  
・中華スープ ・ザーサイ  
・杏仁豆腐とカシューナッツの餡焼き  
・コーヒーまたは紅茶  
·Appetizer platter ·Fried cabbage and pork with miso  
·White fish tempura ·Chinese Chimaki  
·Soup ·Szechuan pickles  
·Almond tofu and sweet cashew nuts  
·Coffee or Tea

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax including  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。  
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

---

## MONTHLY MENU

### 彩り御膳 IRODORI GOZEN

¥2,500

12月25日まで

- ・季節の小鉢三種 ・御造里二種
- ・海老とまいたけの天婦羅 ・岡山県産ピーチポークの豚しゃぶサラダ
- ・茶碗蒸し ・鶏十目御飯 ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ·Sashimi
- ・Shrimp and Maikake mushroom tempura
- ・Okayama-produced Peach pork shabu salada
- ・Savory egg custard ·Chicken and root vegetables mixed rice ·suimono ·Japanese sweets

### 中華御膳 Chinese GOZEN 17:00~19:30

¥2,500

- ・前菜盛合わせ ・ニラと卵の炒め ・白身魚の黒酢あんかけ
- ・豚の角煮 ・小海老の天婦羅 ・若鶏の竜田揚げ ・特製焼壳 ・春巻
- ・御飯 ・中華スープ ・サラダ ・ザーサイ
- ・杏仁豆腐とカシューナッツの飴焼き
- ・Appetizer platter ·Fried chives and eggs ·Fish with black vinegar sauce
- ・Braised pork ·Shrimp Tempura ·Fried chicken tatsuta ·Shumai ·Spring roll
- ・Rice ·Soup ·Salad ·Szechuan pickles
- ・Almond tofu and sweet cashew nuts

### ステーキセット(150g)

¥2,000

#### Steak set

- ・本日のスープ ・ミニサラダ ・パン又はライス
- ・Soup of the day ·Salad ·bread or rice

### 美星豚珍甘ベーコンと牛窓マッシュルームの ローマ風カルボナーラ

¥1,800

“BISEI TONTINKAN” bacon and “USIMADO” mushroom carbonara Pecorino Romano flavor

岡山県産食材をふんだんに使用した  
本場ローマ風のカルボナーラです。

- ・本日のスープ・ミニサラダ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶・デザートプレート
- ・Soup of the day ·salad ·bread ·dessert
- ・coffee or tea

### ホテル特製カレードリア

¥1,600

Original curry doria

当ホテル若手女性シェフ考案の  
一押しメニューです。

- ・本日のスープ・ミニサラダ・ミニデザート
- ・Soup of the day ·salad ·dessert

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。  
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

# 洋 食

## WESTERN FOOD MENU

ハンバーグステーキ(230g) ¥1,900

Hamburger steak (230g)

- ・本日のスープ
- ・パン又はライス
- ・ホテル伝統の特製デミグラスソース
- ・Soup of the day
- ・bread or rice
- ・Demi-glace sauce

岡山名物ブラックピラフ OKAYAMA signature food

特製えびめしと有頭海老フライセット

¥1,800

EBIMESHI with deep fried shrimp

- ・本日のスープ
- ・プチデザート
- ・Soup of the day
- ・dessert

創業以来の変わらぬ味

ビーフカレー

¥1,400

Beef carry

- ・サラダ
- ・薬味
- ・Salad

数種のホテルオリジナルスパイスと後に残る辛さが特徴

チキンカレー

¥1,500

Chicken curry

- ・サラダ
- ・薬味
- ・Salad

クラシックオムライス(チキン)

¥1,400

Rice omelet

- ・本日のスープ
- ・サラダ
- ・ホテル伝統の特製デミグラスソース
- ・Soup of the day
- ・Salad
- ・Original demi-glace sauce

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

# 軽 食

## LIGHT MEAL

**プレミアムカツサンド** ¥1,300

Special pork cutlet sandwich

熟成した国産豚の最上級ロースを使用。特製ソースでシンプルに仕上げた極上サンドwich

**海老フライサンド** ¥1,300

Fried prawns sandwich

プリプリの海老フライと酸味と歯ごたえのある和風自家製タルタルソースをサンド

**ミックスサンドイッチ** ¥1,200

Assorted sandwich

岡山県産ハム使用 タマゴ、チーズ、ツナ、トマト、キュウリのサンドイッチ

**お子様プレート** ¥1,400

Kids meal

※12歳以下限定 Under 12 years old

・スープ 　・ジュース 　・デザート

・Soup ・Juice ・Dessert

お子様に人気のメニューをワンプレートにしました

**本日のスープ** ¥560

Soup of the day

本日のおすすめのスープをご賞味ください

**ミニサラダ** ¥320

Mini salad

**本日のおつまみ** ¥1,050

Appetizer

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

# 和食

## JAPANESE FOOD MENU

**うな重** ¥2,400

Una-juu (Eel rice box)

・茶碗蒸し 　・吸物 　・香物  
·Savory egg custard ·suimono

**岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g)** ¥1,950

Pork loin cutlet combo

低温熟成をした岡山県産豚珍甘豚ロースを使用しています

・茶碗蒸し 　・吸物 　・御飯 　・香物  
·Savory egg custard ·suimono ·rice

**ヒレカツ膳(100g)** ¥1,850

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

・茶碗蒸し 　・吸物 　・ご飯 　・香物  
·Savory egg custard ·suimono ·rice

**晴寿司（岡山寿司）** ¥2,000

Hare sushi(OKAYAMA SUSHI)

当ホテル自慢、具だくさんの岡山名物ちらし寿司です

・茶碗蒸し 　・吸物  
·Savory egg custard ·suimono

**カツ重** ¥1,300

Deep fried pork cutlet on rice

岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

・吸物 　・香物  
·suimono

**牛ロースステーキ重(150g)** ¥1,800

Beef roast steak on rice

ホテル自慢のジャポネソースでお召し上がりください

・吸物 　・香物  
·suimono

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

# 中華

## CHINESE FOOD MENU

### 五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんかけ絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,400

### 五目揚げそば

GOMOKU AGESOBA

手作り揚げ麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

¥1,300

### チャーシュー麺

Chae-sui-pork

20年継ぎ足し続けたタレで仕上げたチャーシューです

¥1,200

### 五目チャーハン

Fried rice

・中華スープ 　・ザーサイ

・Soup ・Szechuan pickles

¥1,300

### 中華丼

Starchy sauce rice bowl

絶品五目あんかけは御飯にも最高です

・中華スープ 　・ザーサイ

・soup ・Szechuan pickles

¥1,300

### 黒酢酢豚セット

Black vinegar sweet and sour pork combo

・御飯 　・中華スープ 　・ザーサイ 　・杏仁豆腐

・rice 　・soup 　・Szechuan pickles 　・Almond jerry

¥1,800

単品 ¥1,300

### 海老チリセット

Shrimp with chill sauce combo

プリプリ小海老(バナメイ海老)がたくさん ソースの旨味が絶品です

・御飯 　・中華スープ 　・ザーサイ 　・杏仁豆腐

・rice 　・soup 　・Szechuan pickles 　・Almond jerry

¥1,800

単品 ¥1,300

### ホテル特製焼壳

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥600

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

# デザート

## DESSERT MENU

### 濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット with drink	¥950
食後のセット with meal	¥700
チーズケーキ単品 a la carte	¥550

クリームチーズ・生クリーム・卵黄のコクとサワークリームの軽さを合わせ濃厚かつなめらかな味わいが特徴。



バターケーキを基にミルクのうまみを加え、自家製ドライフルーツのラム酒漬けをたっぷり使用。イチジク・アプリコット・クランベリー・ナッツをデコレーションした特別なケーキ。

### トラディショナルケーキセット

Signature cake set

ドリンクセット with drink	¥950
食後のセット with meal	¥700
ケーキ単品 a la carte	¥550

### 特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット with drink	¥850
食後のセット with meal	¥650
レモンケーキ単品 a la carte	¥500

はちみつとアーモンドパウダーを使用。生地には爽やかなレモンの風味を合わせ、レモンのフォンダンとコンポートをトッピング。



季節のケーキにアイスクリームをトッピング。お客様のもとへとお持ちし、お選びいただけます。ケーキには数に限りがございます。予めご了承ください。

### 本日のケーキセット(アイスクリーム付)

Cake of the day set (with ice cream)

ドリンクセット with drink	¥1,050
食後のセット with meal	¥950
ケーキ単品 a la carte	¥600

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# デザート

## DESSERT MENU

### 彩パフェ ¥1,300 Fruit parfait

14:00~17:00  
季節により食材の変更があります。



ぜんざい  
ZENZAI  
traditional Japanese sweets  
・コーヒー付き  
with coffee



特製わらびもち  
WARABI-MOCHI  
Traditional Japanese sweets  
・コーヒー付き  
with coffee

※上記価格には全て消費税が含まれています。 Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# ドリンク&デザート

## DRINK & DESSERT MENU

### 【ソフトドリンク】

コーヒー(Hot・Ice)	¥600
Coffee	
ワインナーコーヒー	¥650
Vienna coffee	
紅茶(Hot・Ice)	¥600
Tea	
カフェオーレ(Hot・Ice)	¥650
Café au lait	
ココア	¥650
Cocoa	
ミルク(Hot・Ice)	¥550
Milk	
オレンジジュース	¥550
Orange juice	
グレープフルーツジュース	¥550
Grapefruit juice	
トマトジュース	¥550
Tomato juice	
ミックスジュース	¥700
Mixed fruit juice	
コーラ	¥500
Coke	
ジンジャエール	¥500
Ginger ale	
コーラフロート	¥700
Coke float	
コーヒーフロート	¥750
Coffee float	
レモンスカッシュ	¥700
Lemon soda	
クリームソーダ	¥700
Melon soda float	
ホットレモン	¥700
Lemon tea	

フローズンフラペチーノ	¥750
Frappuccino	
ウーロン茶	¥500
Oolong tea	
ノンアルコールビール	¥600
Non-alcoholic beer	

### 【アルコール】 Alcoholic

ビール(キリン・アサヒ)	¥770
Beer	
生ビール	¥770
Draft beer	
グラス生ビール	¥530
Glassed beer	
日本酒	¥640
Sake	
冷酒	¥690
Cold Sake	
ウイスキー(シングル)	¥590
Whisky (single) Sake	
ハイボール	¥640
Whisky and soda	
グラスワイン(赤・白)	¥590
Glassed wine (red・white)	
焼酎(麦・芋)	¥590
Shochu	

### 【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム	¥700
Ice cream	

※上記価格には全て消費税が含まれています。