



12/1～12/25まで

12月限定ランチ

12/1~12/25まで

彩御膳 IRODORI GOZEN

¥3,000

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老とわかさぎの天ぷら
- ・岡山県産ピーチポークの生姜焼き
- ・茶碗蒸し ・季節御飯
- ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ・Sashimi
- ・Shrimp and smelt tempura
- ・Okayama Prefecture peach pork shogayaki
- ・Savory egg custard ・Seasonal rice
- ・suimono ・Japanese sweets

クリスマスランチ XMAS LUNCH

¥2,600

- ・骨付鶏もも肉のコンフィ ポルチーニ茸のクリームソース クリスマスの彩り
- ・サラダ ・本日のスープ ・パンまたはライス
- ・ミニ ブッシュドノエル ・コーヒーまたは紅茶
- ・Confit chicken thigh with porcini mushroom cream sauce, Christmas colors
- ・salad ・Soup ・Bread or Rice
- ・Mini Buche de Noel ・Coffee or Tea

中華御膳 Chinese GOZEN

¥3,500

- ・前菜盛合わせ ・中華風鯛の刺身
- ・ピーチポークと野菜の豆鼓蒸し
- ・小海老の天ぷら ・特製小籠包
- ・御飯 ・一口担々麺 ・ザーサイ
- ・杏仁豆腐と胡麻団子 ・コーヒーまたは紅茶
- ・Appetizer platter ・Chinese style sea bream Sasimi
- ・Steamed peach pork and vegetables with black bean
- ・Shrimp Tempura ・Special Xiaolongbao
- ・Rice ・Bite-sized dandan noodles ・Szechuan pickles
- ・Almond jerry and Sesame dumplings ・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

ビフテキ丼

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物
・Salad ・suimono

¥3,600

国産うな重

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

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

¥4,600

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(温玉のせ)

EBIMESHI with deep fried shrimp (Topped with a soft-boiled Egg)

・本日のスープ
・Soup of the day

¥2,300

岡山県産ピーチポークカツカレー

Okayama-produced Peach pork cutlet curry

・サラダ ・薬味
・salad

¥1,900

※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。

ステーキセット(150g)

¥2,600

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

ハンバーグステーキ(230g)

¥2,000

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

創業以来の変わらぬ味

ビーフカレー

¥1,900

Beef curry

・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

¥1,900

Chicken curry

・サラダ ・薬味
・Salad

クラシックオムライス(チキン)

¥1,900

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 ※ソースをお選びください。 ¥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

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ウィッチ

ミックスサンドイッチ ¥1,400

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 ¥1,900

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

※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。

晴寿司(岡山寿司)

¥2,500

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

岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g)

¥2,400

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)

¥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とてもジューシーです

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物

・Savory egg custard ・suimono ・rice

カツ重

¥1,700

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

中華

CHINESE FOOD MENU

五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具たくさんのおんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,600

五目焼きそば

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のおんかけがピッタリの一品です

¥1,600

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

¥1,500

五目チャーハン

Fried rice

・中華スープ ・ザーサイ

・Soup ・Szechuan pickles

¥1,700

中華丼

Starchy sauce rice bowl

絶品五目おんかけは御飯にも最高です

・中華スープ ・ザーサイ

・soup ・Szechuan pickles

¥1,700

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

¥2,300

単品 ¥1,750

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

¥2,300

単品 ¥1,750

ホテル特製焼売

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥650

※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	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
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cream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。

特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
レモンケーキ単品	a la carte	¥550

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。

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	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ単品	a la carte	¥550

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	¥1,100
食後のセット	with meal	¥1,000
ケーキ単品	a la carte	¥700

※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 ¥1,800 Fruit parfait

14:00~16:00
季節により食材の変更があります。



ぜんざい 日本茶付き ¥800 ZENZAI traditional Japanese sweets

コーヒー付き ¥1,000
with coffee



特製わらびもち ¥1,000 WARABI-MOCHI Traditional Japanese sweets

※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) Coffee	¥650
ウィナーコーヒー Vienna coffee	¥700
紅茶(Hot・Ice) Tea	¥650
カフェオーレ(Hot・Ice) Café au lait	¥700
ココア Cocoa	¥650
ミルク(Hot・Ice) Milk	¥550
オレンジジュース Orange juice	¥550
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥550
トマトジュース Tomato juice	¥550
ミックスジュース Mixed fruit juice	¥700
コーラ Coke	¥500
ジンジャエール Ginger ale	¥500
コーラフロート Coke float	¥700
コーヒーフロート Coffee float	¥800
レモンスカッシュ Lemon soda	¥700
クリームソーダ Melon soda float	¥700
ホットレモン Lemon tea	¥700
アフターコーヒー(Hot・Ice) Coffee	¥500
アフター紅茶(Hot・Ice) Tea	¥500

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

【アルコール】 Alcoholic

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

【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム Ice cream	¥700
---------------------------	------

※上記価格には全て消費税が含まれています。

カロリー・アレルギー表示一覧

Allergen labelling

彩御膳 irodori gozen
(880kcal)



クリスマスランチ irodori lunch
(1,060kcal)



ステーキセット Steak set
加工牛使用(780kcal)



ビーフカレー
Beef curry (843kcal)



チキンカレー
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



海老カツサンド
Fried prawns sandwich (583kcal)



ミックスサンドイッチ
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー
Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



うな重
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



特製えびめしと有頭海老フライセット
EBIMESHI with deep fried shrimp (665kcal)



ビフテキ丼
Beefsteak Bowl (797kcal)



ヒレカツ膳
Pork filet cutlet combo
(1,034kcal)



岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳
Pork loin cutlet combo
(1,105kcal)



岡山寿司
OKAYAMA SUSHI(708kcal)



カツ重
Deep fried pork cutlet on rice
(964kcal)



五目汁そば
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば
GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼
Starchy sauce rice bowl (708kcal)



中華御膳 Chinese Gozen
(880kcal)



特製バニラアイスクリーム
Ice cream



ぜんざい
ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ
Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ
Lemon cake(317kcal)



彩パフェ
Fruit parfait (720kcal)





12/26~1/5まで

12・1月限定ランチ

12/26～1/5まで

彩御膳 IRODORI GOZEN

¥2,900

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老と帆立の天ぷら
- ・鰯の照り焼き
- ・岡山県産ピーチポークのしゃぶしゃぶサラダ
- ・茶碗蒸し ・季節御飯
- ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ・Sashimi
- ・Shrimp and scallop tempura
- ・Yellowtail teriyaki
- ・Okayama Prefecture peach pork shabu-shabu salad
- ・Savory egg custard ・Seasonal rice
- ・suimono ・Japanese sweets

彩ランチ IRODORI LUNCH

¥2,600

- ・豚珍甘ポークと連島ごぼうのボロネーゼ
- ・かきフライ 自家製タルタルソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ風サラダ
- ・チキンとトマトのベーコン巻き タラモサラダ添え
- ・パン ・スープ ・クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム ・コーヒーまたは紅茶
- ・Pork and Tsurajima Burdock Bolognese
- ・Fried oysters with homemade tartar sauce
- ・Smoked salmon and cream cheese carpaccio-style salad
- ・Bacon-wrapped chicken and tomato with taramosalata
- ・Bread ・Soup ・Creme brulee and pistachio ice cream ・Coffee or Tea

中華御膳 Chinese GOZEN

¥3,500

- ・前菜盛合わせ ・中華風鯛の刺身
- ・ピーチポークと野菜の豆鼓蒸し
- ・小海老の天ぷら ・特製小籠包
- ・御飯 ・一口担々麺 ・ザーサイ
- ・杏仁豆腐と胡麻団子 ・コーヒーまたは紅茶
- ・Appetizer platter ・Chinese style sea bream Sasimi
- ・Steamed peach pork and vegetables with black bean
- ・Shrimp Tempura ・Special Xiaolongbao
- ・Rice ・Bite-sized dandan noodles ・Szechuan pickles
- ・Almond jerry and Sesame dumplings ・Coffee or Tea

MONTHLY MENU

国産うな重

¥4,600

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

・茶碗蒸し ・吸物 ・香物

・Savory egg custard ・suimono

ビフテキ丼

¥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物

・Salad ・suimono

岡山名物ブラックピラフ OKAYAMA signature food

¥2,300

特製えびめしと有頭海老フライセット(温玉のせ)

EBIMESHI with deep fried shrimp (Topped with a soft-boiled Egg)

・本日のスープ

・Soup of the day

岡山県産ピーチポークカツカレー

¥1,900

Okayama-produced Peach pork cutlet curry

・サラダ ・薬味

・salad

※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。

ステーキセット(150g)

¥2,600

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

ハンバーグステーキ(230g)

¥2,000

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

創業以来の変わらぬ味

ビーフカレー

¥1,900

Beef curry

・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

¥1,900

Chicken curry

・サラダ ・薬味
・Salad

クラシックオムライス(チキン)

¥1,900

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

軽食

LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください。 ¥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

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ウィッチ

ミックスサンドイッチ ¥1,400

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 ¥1,900

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

※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。

晴寿司と天婦羅膳

¥2,800

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

岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g)

¥2,400

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)

¥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とてもジューシーです

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物

・Savory egg custard ・suimono ・rice

カツ重

¥1,700

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

中華

CHINESE FOOD MENU

五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,600

五目焼きそば

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

¥1,600

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

¥1,500

五目チャーハン

Fried rice

・中華スープ ・ザーサイ

・Soup ・Szechuan pickles

¥1,700

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

¥1,700

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

¥2,300

単品 ¥1,750

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

¥2,300

単品 ¥1,750

ホテル特製焼売

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥650

※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

濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
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kok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。

特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
レモンケーキ単品	a la carte	¥550

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。

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	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ単品	a la carte	¥550

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	¥1,100
食後のセット	with meal	¥1,000
ケーキ単品	a la carte	¥700

※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 ¥1,800 Fruit parfait

14:00~16:00
季節により食材の変更があります。



ぜんざい 日本茶付き ¥800 ZENZAI traditional Japanese sweets

コーヒー付き ¥1,000
with coffee



特製わらびもち ¥1,000 WARABI-MOCHI Traditional Japanese sweets

※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) Coffee	¥650
ウィナーコーヒー Vienna coffee	¥700
紅茶(Hot・Ice) Tea	¥650
カフェオーレ(Hot・Ice) Café au lait	¥700
ココア Cocoa	¥650
ミルク(Hot・Ice) Milk	¥550
オレンジジュース Orange juice	¥550
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥550
トマトジュース Tomato juice	¥550
ミックスジュース Mixed fruit juice	¥700
コーラ Coke	¥500
ジンジャエール Ginger ale	¥500
コーラフロート Coke float	¥700
コーヒーフロート Coffee float	¥800
レモンスカッシュ Lemon soda	¥700
クリームソーダ Melon soda float	¥700
ホットレモン Lemon tea	¥700
アフターコーヒー(Hot・Ice) Coffee	¥500
アフター紅茶(Hot・Ice) Tea	¥500

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

【アルコール】 Alcoholic

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

【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム Ice cream	¥700
---------------------------	------

※上記価格には全て消費税が含まれています。

カロリー・アレルギー表示一覧

Allergen labelling

彩御膳 irodori gozen (945kcal)



irodoriランチ irodori lunch (908kcal)



ステーキセット Steak set
加工牛使用(780kcal)



ビーフカレー
Beef curry (843kcal)



チキンカレー
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



海老カツサンド
Fried prawns sandwich (583kcal)



ミックスサンドイッチ
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー
Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



うな重
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



特製えびめしと有頭海老フライセット
EBIMESHI with deep fried shrimp (665kcal)



ビフテキ丼
Beefsteak Bowl (797kcal)



ヒレカツ膳
Pork filet cutlet combo
(1,034kcal)



岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳
Pork loin cutlet combo
(1,105kcal)



岡山寿司
OKAYAMA SUSHI(708kcal)



カツ重
Deep fried pork cutlet on rice
(964kcal)



五目汁そば
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば
GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼
Starchy sauce rice bowl (708kcal)



中華御膳 Chinese Gozen
(880kcal)



特製バニラアイスクリーム
Ice cream



ぜんざい
ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ
Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ
Lemon cake(317kcal)



彩パフェ
Fruit parfait (720kcal)





1/6~1/31まで

中華 飲茶フェア

-Chinese Fair-

11:00～15:00 (14:30オーダーストップ)

お一人様

大人 ¥3,000 シニア (65歳以上) ¥2,500

小学生 ¥2,500 幼児 ¥800

(メイン無しビュッフェのみのご利用¥1,800)

(メイン料理はつきません)

前菜

- ・クラゲの酢の物
- ・蒸し鶏
- ・魚の南蛮漬け

・Jellyfish in vinegar ·Steamed chicken ·Nanbanzuke fish

飲茶

- ・特製焼売
- ・揚げ餃子
- ・特製春巻
- ・タコの唐揚げ

・Special shumai ·Fried dumplings

・Special spring rolls ·Fried octopus

点心

- ・ミニ肉まん
- ・一口桃饅頭
- ・翡翠海老餃子
- ・杏仁豆腐
- ・マンゴープリン

・Mini meat buns ·A bite of peach bun ·Jade shrimp dumplings

・Almond jelly ·Mango pudding

メイン料理 (1月6日から1月31日)

- ・豚肉とピーマンの細切り炒め

又は

- ・白身魚と野菜の甘酢あんかけ

・Stir-fried shredded pork and peppers

・White fish and vegetables in sweet and sour sauce

メイン料理 (2月1日から2月28日)

- ・若鶏の竜田揚げ 特製タルタルソース

又は

- ・尾付き海老とホタテ貝柱の卵入りチリソース

・Deep-fried young chicken with special tartar sauce

・Shrimp tails and scallops in chili sauce with egg

※上記価格にはサービス料・消費税が含まれています。 All prices include tax and service fee

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

MONTHLY MENU

1月限定ランチ

1/6~1/31まで

彩御膳 IRODORI GOZEN

¥2,900

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老と帆立の天ぷら
- ・鰯の照り焼き
- ・岡山県産ピーチポークのしゃぶしゃぶサラダ
- ・茶碗蒸し ・季節御飯
- ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ・Sashimi
- ・Shrimp and scallop tempura
- ・Yellowtail teriyaki
- ・Okayama Prefecture peach pork shabu-shabu salad
- ・Savory egg custard ・Seasonal rice
- ・suimono ・Japanese sweets

彩ランチ IRODORI LUNCH

¥2,600

- ・豚珍甘ポークと連島ごぼうのボロネーゼ
- ・かきフライ 自家製タルタルソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ風サラダ
- ・チキンとトマトのベーコン巻き タラモサラダ添え
- ・パン ・スープ ・クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム ・コーヒーまたは紅茶
- ・Pork and Tsurajima Burdock Bolognese
- ・Fried oysters with homemade tartar sauce
- ・Smoked salmon and cream cheese carpaccio-style salad
- ・Bacon-wrapped chicken and tomato with taramosalata
- ・Bread ・Soup ・Creme brulee and pistachio ice cream ・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。

ステーキセット(150g)

¥2,600

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

ハンバーグステーキ(230g)

¥2,000

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

岡山県産ピーチポークカツカレー

¥1,900

Okayama-produced Peach pork cutlet curry

・サラダ ・薬味
・salad

創業以来の変わらぬ味

ビーフカレー

¥1,900

Beef curry

・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

¥1,900

Chicken curry

・サラダ ・薬味
・Salad

クラシックオムライス(チキン)

¥1,900

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

軽食

LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください。 ¥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

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ウィッチ

ミックスサンドイッチ ¥1,400

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 ¥1,900

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

国産うな重

¥4,600

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

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

ビフテキ丼

¥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物
・Salad ・suimono

晴寿司と天婦羅膳

¥2,800

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

岡山県産豚珍甘ローズカツ膳(180g)

¥2,400

Pork loin cutlet combo

低温熟成をした岡山県産豚珍甘豚ローズを使用しています

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

ヒレカツ膳(100g)

¥2,300

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 ・御飯 ・香物
・Savory egg custard ・suimono ・rice

カツ重

¥1,700

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

中華

CHINESE FOOD MENU

五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,600

五目焼きそば

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

¥1,600

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

¥1,500

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

¥1,700

ホテル特製焼売

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥650

※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

濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
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kok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。

特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
レモンケーキ単品	a la carte	¥550

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。

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	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ単品	a la carte	¥550

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	¥1,100
食後のセット	with meal	¥1,000
ケーキ単品	a la carte	¥700

※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 ¥1,800 Fruit parfait

14:00~16:00
季節により食材の変更があります。



ぜんざい 日本茶付き ¥800 ZENZAI traditional Japanese sweets

コーヒー付き ¥1,000
with coffee



特製わらびもち ¥1,000 WARABI-MOCHI Traditional Japanese sweets

※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) Coffee	¥650
ウィナーコーヒー Vienna coffee	¥700
紅茶(Hot・Ice) Tea	¥650
カフェオーレ(Hot・Ice) Café au lait	¥700
ココア Cocoa	¥650
ミルク(Hot・Ice) Milk	¥550
オレンジジュース Orange juice	¥550
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥550
トマトジュース Tomato juice	¥550
ミックスジュース Mixed fruit juice	¥700
コーラ Coke	¥500
ジンジャエール Ginger ale	¥500
コーラフロート Coke float	¥700
コーヒーフロート Coffee float	¥800
レモンスカッシュ Lemon soda	¥700
クリームソーダ Melon soda float	¥700
ホットレモン Lemon tea	¥700
アフターコーヒー(Hot・Ice) Coffee	¥500
アフター紅茶(Hot・Ice) Tea	¥500

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

【アルコール】 Alcoholic

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

【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム Ice cream	¥700
---------------------------	------

※上記価格には全て消費税が含まれています。

カロリー・アレルギー表示一覧

Allergen labelling

彩御膳 irodori gozen (945kcal)



irodoriランチ irodori lunch (908kcal)



ステーキセット Steak set
加工牛使用(780kcal)



ビーフカレー
Beef curry (843kcal)



チキンカレー
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



ミックスサンドイッチ
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー
Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



うな重
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



ピフテキ丼
Beefsteak Bowl (797kcal)



ヒレカツ膳
Pork filet cutlet combo
(1,034kcal)



岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳
Pork loin cutlet combo
(1,105kcal)



岡山寿司
OKAYAMA SUSHI(708kcal)



カツ重
Deep fried pork cutlet on rice
(964kcal)



五目汁そば
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば
GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼
Starchy sauce rice bowl (708kcal)



特製バニラアイスクリーム
Ice cream



ぜんざい
ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ
Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ
Lemon cake(317kcal)



彩パフェ
Fruit parfait (720kcal)

