彩

irodori

MONTHLY MENU

彩スプリングフェア　3/1～4/30

◇◇シェフが厳選した春の食材をふんだんに使用したお料理をお楽しみください◇◇

春の御膳　Spring GOZEN　¥2, 800

・季節の前菜三種　・御造り二種　・桜海老かき揚げ　抹茶塩
・桜鯛　木の芽味噌焼き　・牛ロースステーキ　温野菜添え　ジャポネソース
・茶碗蒸し　・季節御飯　・吸物　・香物　・和菓子
・Seasonal side dish　・Sashimi　・Sakura shrimp and mixed vegetable tempra
・Sea bream with bud miso-glilled　・Loin steak and Steamed vegetable with japonais sauce
・Savory egg custard　・Seasonal rice・suimono　・Japanese sweets

岡山県産牛リブロースステーキセット(100g)　¥3, 980
Okayama-produced　rib-eye steak Set

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

中華御膳　Chinese GOZEN　¥3, 200

・前菜盛合わせ・中華風鯛の刺身・イカと春野菜のXO醤炒め
・尾付海老とホタテ貝柱のチリソース・焼売と青ニラ万頭
・豚の角煮・海鮮ちまきと豚肉入ちまき
・中華スープ・桜あんの胡麻団子とマンゴープリン
・コーヒーまたは紅茶
・Appetizer platter・Chinese style sea bream　Sasimi
・Squid and spring vegetable　with　XO sauce
・Shrimp and Scallop with chili sauce・Shumai　and Chinese chive　Manju
・Braised pork・Sea food Chimaki　and Pork Chimaki
・Soup・Cherry blossoms paste sesame dumpling　and Mango pudding
・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

ステーキセット(150g)
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

¥2,000

ホテル特製カレードリア
Original curry doria

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

¥1,600

当ホテル若手女性シェフ考案の
一押しメニューです。

《季節限定》
桜海老とほうれん草のカルボナーラ
Sakura shrimp and spinach　Carbonara

・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
・coffee or tea　・dessert

¥1,800

※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ウィッチ

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 ¥1,400
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.

五目揚げそば ¥1,300
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

チャーシュー麺 ¥1,200
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

中華丼 ¥1,300
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

黒酢酢豚セット ¥1,800
Black vinegar sweet and sour pork combo 単品 ¥1,300
・御飯 ・中華スープ ・ザーサイ ・杏仁豆腐
・rice ・soup ・Szechuan pickles ・Almond jerry

海老チリセット ¥1,800
Shrimp with chill sauce combo 単品 ¥1,300
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

ホテル特製焼売 セイロ蒸し3個入（3pcs） ¥600
Shumai

※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。

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。

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。

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	¥950
食後のセット	with meal	¥700
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	¥1,050
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　￥750
ZENZAI
traditional Japanese sweets
・コーヒー付き
with coffee

特製わらびもち　￥750
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) Coffee	¥600
ウィンナーコーヒー Vienna coffee	¥650
紅茶(Hot・Ice) Tea	¥600
カフェオーレ(Hot・Ice) Café au lait	¥650
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	¥750
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(キリン・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

岡山県産牛リブロースステーキセット(100g)
Okayama-produced rib-eye steak Set
(870kcal)

春の御膳 Spring GOZEN
(854kcal)

中華御膳 Chinese GOZEN
(1528kcal)

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)

ミニサラダ
Mini salad (18kcal)

ハンバーグステーキ
Hamburger steak (899kcal)

特製えびめしと有頭海老フライセット
EBIMESHI with deep fried shrimp (799kcal)

うな重
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)

桜海老とほうれん草のカルボナーラ
Sakura shrimp and spinach Carbonara
(898kcal)

ホテル特製カレードリア
Originalcurrydoria(591kcal)

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)

牛ロースステーキ重
加工牛使用(778kcal)
Beef roast steak on rice (150g)

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)

五目揚げそば
GOMOKU AGE SOBA(633kcal)

チャーシュー麺
Chae-sui-pork (633kcal)

五目チャーハン
Fried rice(693kcal)

中華丼
Starchy sauce rice bowl (708kcal)

黒酢酢豚セット(609kcal)
単品(279kcal)
Black vinegar sweet and sour pork combo

海老チリセット(643kcal)
単品(336kcal)
Shrimp with chill sauce combo

ホテル特製焼売
Shumai (215kcal)

彩パフェ
Fruit parfait (720kcal)

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)