

A chef in a white uniform is plating a dish. The chef's hands and the silverware are visible, working on a white plate. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment.

Grand Menu

FOOD & SWEETS



Carefully selected menu in a special space

肉厚のサーロインステーキを
熱々の鉄板でじっくりと焼き上げ
甘みと旨みを閉じ込めました。
※インジエクション加工肉使用



Sirloin steak grill

サーロインステーキグリル



脂身が少なく、あっさりとした
肉の旨味が強い部位のハラミを
使用したステーキです。

ハラミステーキグリル



こってりにんにくソースで味付けした
食べ応えのあるポークステーキを
熱々の鉄板にのせ仕上げました。

Wild Pork steak

ワイルドポークステーキ



ワイルド
ビーフステーキ



ワイルド
チキンステーキ

Grill

001 サーロインステーキグリル

メンバー ¥1,500 ビジター ¥1,600

002 ハラミステーキグリル

メンバー ¥1,500 ビジター ¥1,600

003 ハラミステーキ & ハンバーグ

メンバー ¥2,000 ビジター ¥2,100

004 ワイルドポークステーキ

メンバー ¥800 ビジター ¥900

005 ワイルドビーフステーキ

メンバー ¥1,000 ビジター ¥1,100

006 ワイルドチキンステーキ

メンバー ¥800 ビジター ¥900

007 照焼チキングリル

メンバー ¥900 ビジター ¥1,000



皮はパリっと中身は
ジューシーに焼き上げた
ローストチキンです。

TERIYAKI Chicken grill

照焼チキングリル

フロント9番でご注文お受けいたします

Hamburg steak

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢のハンバーグ。

カットした時に溢れ出す肉汁が美味しさを醸し出します。



FRIED EGG

目玉焼き

CHEESE

チーズハンバーグ

008 ハンバーググリル【目玉焼き】

メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

ハンバーググリル

009 デミ 010 和風 011 トマト

メンバー 各¥900 | ビジター 各¥1,000

012 チーズハンバーググリル

メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

013 ハンバーグ&唐揚げグリル

メンバー ¥1,300 | ビジター ¥1,400

014 ミックスグリル

メンバー ¥1,400 | ビジター ¥1,500



Mix grill

ミックスグリル

SET Menu

セットメニュー

メンバー 各¥200 | ビジター 各¥300

グリルメニューと一緒に如何でしょうか



015 ご飯セット
【ご飯 / みそ汁 / 漬物】



016 おにぎりセット
【おにぎり / みそ汁 / 漬物】



017 パンセット
【パン / コンソメスープ】

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

鶏もも肉に特製の衣を付けてカラッと唐揚げにしました。ジュシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱい広がる美味しさです。

鶏のから揚げプレート



Plate

018 鶏のから揚げプレート

メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

019 チキン南蛮プレート

メンバー ¥800 | ビジター ¥900



チキン南蛮プレート

鶏肉に特製の衣を付け丁寧に揚げ、まろやかな穀物酢と醤油、一味唐辛子の風味を活かした南蛮風とろみだれをかけた逸品です。

秘伝のつけダレを豚肉にたっぷりとかからめて焼きました。生姜の香りと程よい辛味が豚の旨みを引き立てます。



020 豚ロースしょうが焼きプレート

メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

021 とんかつプレート

メンバー ¥800 | ビジター ¥900

022 みぞれおろしかつプレート

メンバー ¥800 | ビジター ¥900



みぞれおろしかつプレート

厚みのある豚肉のロース部分を使用したサクサクの衣と、やわらかな豚肉の旨み、香りが絶品のトンカツに特製和風みぞれダレをかけて仕上げました。

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

Curry

香辛料とチャツネをバランス良く使い
甘さの中にもスパイシーさを
引き立たせたカレーです。

023 ビーフカレー

メンバー ¥600 | ビジター ¥700

024 カツカレー

メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

025 唐揚げカレー

メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

026 ハンバーグカレー

メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

Omelet rice



ふんわりとした卵のオムライスに
ジューシーなハンバーグをのせ
贅沢なポルチーニクリームを
かけた一品です。

Porcini cream

029 香り豊かなポルチーニクリームの オムハンバーグ

メンバー ¥1,300 | ビジター ¥1,400

030 エビクリームの ジューシーオムハンバーグ

メンバー ¥1,300 | ビジター ¥1,400

027 オムライス【ケチャップ】

メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

028 オムライス【デミソース】

メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100



ジューシーなハンバーグをのせた
ふんわり卵のオムライスに
エビの風味豊かなアメリカンソースを
かけ仕上げました。

Shrimp cream

フロント9番でご注文お受けいたします

かつ丼

サクサクの衣と
やわらかな豚肉の旨み。

ソースかつ丼

031 かつ丼

メンバー ¥700 ビジター ¥800

032 ソースかつ丼

メンバー ¥700 ビジター ¥800

Don



034 豚キムチ丼

メンバー ¥900 ビジター ¥1,000

豚の旨みとキムチのピリ辛がやみつきになる美味しさです。



035 しょうが焼き丼

メンバー ¥900 ビジター ¥1,000

秘伝のつけダレを豚肉にたっぷりとかからめて焼きました。生姜の香りと程よい辛味が豚の旨みを引き立てます。



036 マーボー丼

メンバー ¥800 ビジター ¥900

炒め豆板醤を使用したマーボーソースをなめらかな豆腐と合わせました。ピリ辛奥深い味わいがご飯と相性抜群です。

033 牛丼

メンバー ¥700 ビジター ¥800

牛肉、玉ねぎ等を秘伝のタレでバランスよくじっくり丁寧に炊き込みました。



親子丼

厳選した鶏肉と
ふわふわ卵の
ハーモニー。

焼鳥丼

じっくり炭火で焼き上げた
焼鳥が香ばしい。



037 親子丼

メンバー ¥700 ビジター ¥800

038 焼鳥丼

メンバー ¥700 ビジター ¥800

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

Rice

牛焼肉を入れガーリック風味を効かせたスタミナピラフの上にあつあつの鉄板でじっくりと焼き上げ甘みと旨みを閉じ込めたステーキをのせた贅沢な逸品です。
※インジェクション加工肉使用



039 サーロインステーキ & ガーリックライス
メンバー ¥2,000 | ビジター ¥2,100

040 五目炒飯
メンバー ¥600 | ビジター ¥700

041 エビピラフ
メンバー ¥600 | ビジター ¥700

042 ガーリックライス
メンバー ¥600 | ビジター ¥700



五目炒飯



エビピラフ



ガーリックライス



Curry doria カレードリア

特製カレーをライスにかけたっぷりのチーズをトッピングしてこんがり焼き上げました。

043 カレードリア
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000



Beef doria ビーフドリア

牛肉、炒め玉ねぎ、マッシュルーム、赤ワインなどを加えて煮込んだデミソースにクリーミーなソースを合わせてなめらかに仕上げたドリアです。

044 ビーフドリア
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

045 海老のペンネグラタン
メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

046 トマトと茄子のペンネグラタン
メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

新鮮な海老と口どけ良いクリーミーなベシヤメルソースを使用しました。



海老のペンネグラタン

トマトの果肉入りミートソースと牛乳たっぷりのベシヤメルソースがマッチしたペンネグラタンに大きめの茄子とナチュラルチーズをトッピングしました。



トマトと茄子のペンネグラタン

フロント9番でご注文お受けいたします

Italian



ナポリタン



ペペロンチーノ



ボロネーゼ



茄子のアラビアータ

Pasta

アルデンテに茹で上げた麺に、特製ソースを絡めた本格派の Pasta です。

047 ペペロンチーノ
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

048 ナポリタン
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

049 ボロネーゼ
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000

050 茄子のアラビアータ
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000



唐辛子を効かせた明太子にクリーミーさとコクが加わった Pasta です。

051 和風明太子 Pasta
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000



Pizza

052 マルゲリータ
メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

053 ミラノ風ミックスピザ
メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100

054 ミラノ風4種のチーズピザ
メンバー ¥1,000 | ビジター ¥1,100



Margherita



Mix



Cheese

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

noodle

器を覆い隠すほどの大きなかき揚げを
温かい麺とセットにしました。
旨味のきいた出汁が染みていく
海鮮かき揚げをお楽しみください。

大判かき揚げ うどん・そば



海老天
うどん・そば
コシのあるうどん
又は喉ごしのよいそばに
おつゆと相性が良い
プリっとした歯ごたえの
海老天をトッピングしました。

055 大判かき揚げうどん

056 大判かき揚げそば

メンバー 各¥700 ビジター 各¥800

057 海老天うどん

058 海老天うどんそば

メンバー 各¥600 ビジター 各¥700



カツオと昆布からとった関西風のお出汁に、甘辛く煮付けた牛肉をたっぷりトッピングしました。

059 肉うどん

メンバー ¥600 ビジター ¥700



コシのある麺を使用しました。
甘口に煮詰めたきつねは
あっさりかつお出汁とよく合います。

060 きつねうどん

メンバー ¥500 ビジター ¥600



ビーフとポーク、野菜の旨みが溶け込んだカレーに、昆布やカツオ出汁を効かせた和風出汁仕立てのカレーです。

061 カレーうどん

メンバー ¥700 ビジター ¥800



ビタミン、ミネラル豊富なホルモンを使用した焼きうどんです。ホルモンからの旨みと特製ダレがうどんに絶妙に絡み合い美味しさを引き立たせます。

062 牛ホルモン焼うどん

メンバー ¥700 ビジター ¥800



太めの食べごたえのある麺を使用し、豚肉、キャベツ、ニンジン等の具材を加え、和風醤油味で香ばしく仕上げました。

063 焼うどん

メンバー ¥600 ビジター ¥700

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

拉 麦 面



味噌ラーメン



豚骨醤油ラーメン



たっぷり野菜の具沢山ちゃんぽんです。
ソテーした野菜の旨みと
濃厚スープが自慢の本格派です。

長崎ちゃんぽん

- 064** 味噌ラーメン
メンバー ¥700 | ビジター ¥800
- 065** 豚骨醤油ラーメン
メンバー ¥700 | ビジター ¥800
- 066** 長崎ちゃんぽん
メンバー ¥900 | ビジター ¥1,000
- 067** 醤油ラーメン
メンバー ¥700 | ビジター ¥800



醤油ラーメン

特製鶏ガラスープをベースに
あっさり醤油味で仕上げたスープと
コシのある玉子麺を使用しました。
だれにでも愛される
飽きのこないラーメンです。



昔ながらの懐かしい味の
ソース焼きそばです。
香ばしくてコシのある麺と
シャキシャキ野菜をお楽しみください。

- 068** ソース焼きそば
メンバー ¥600 | ビジター ¥700



あっさりとした塩味が特徴で
紹興酒を隠し味にして
彩り豊かな野菜と豚肉を使用しました。
新しい中華風の焼きそばをご堪能ください。

- 069** 上海風塩焼きそば
メンバー ¥700 | ビジター ¥800

フロント9番でご注文お受けいたします

A la carte



厚切りベーコンと
ポテトのソテー
肉の旨味溢れる厚切りベーコンを
カリッと焼き上げ
相性抜群のソテーした
ポテトを添えました。



ポテトフライ

枝豆

3種のおつまみプレート

鶏の
唐揚げ

070 厚切りベーコンとポテトのソテー

メンバー ¥500 ビジター ¥600

071 3種のおつまみプレート

メンバー ¥800 ビジター ¥900



ねぎ間

もも

皮

枝豆

焼鳥

焼鳥盛り合わせ 072 タレ 073 塩
メンバー 各¥1,100 ビジター 各¥1,200

焼鳥皮 074 タレ 075 塩
メンバー 各¥600 ビジター 各¥700

焼鳥もも 076 タレ 077 塩
メンバー 各¥600 ビジター 各¥700

焼鳥ねぎ間 078 タレ 079 塩
メンバー 各¥600 ビジター 各¥700

080 枝豆

メンバー ¥300 ビジター ¥400

081 韓国風チヂミ

メンバー ¥800 ビジター ¥900

082 焼きイカ

メンバー ¥600 ビジター ¥700

083 黒豚餃子

メンバー ¥500 ビジター ¥600

084 3種ビアソーセージ

メンバー ¥600 ビジター ¥700



韓国風チヂミ



焼きイカ



黒豚餃子



3種ビアソーセージ

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

厳選おつまみ



ごぼう揚げ



鶏もも唐揚げ



イカゲソ唐揚げ



鶏の軟骨唐揚げ



山盛り
ポテトフライ

085 ごぼう揚げ
メンバー ¥600 | ビジター ¥700

086 鶏もも唐揚げ
メンバー ¥600 | ビジター ¥700

087 イカゲソ唐揚げ
メンバー ¥500 | ビジター ¥600

088 鶏の軟骨唐揚げ
メンバー ¥400 | ビジター ¥500

089 山盛りポテトフライ
メンバー ¥300 | ビジター ¥400

お好み焼き



090 お好み焼き【豚玉】
メンバー ¥500 | ビジター ¥600

091 たこ焼き
メンバー ¥500 | ビジター ¥600



たこ焼き

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。

Sweets

スライスしたフランスパンに
メープル風味のアパレイユを
たっぷりしみ込ませて焼き上げ
しっとりとした食感の
フレンチトーストに仕上げました。
各種ソースをご用意しております。

French toast



フレンチトースト

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 092 メープル | 093 キャラメル |
| 094 チョコレート | 095 ストロベリー |
| メンバー 各¥700 ビジター 各¥800 | |

ミニパフェ

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 096 抹茶 | 097 キャラメル |
| 098 チョコレート | 099 ストロベリー |
| メンバー 各¥500 ビジター 各¥600 | |

とろけるクリームのパチシュー

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 100 抹茶 | 101 キャラメル |
| 102 チョコレート | 103 ストロベリー |
| メンバー 各¥700 ビジター 各¥800 | |



Matcha



Caramel

Chocolate

Strawberry

Mini Parfait



- 104** たい焼き&バニラアイス
メンバー ¥400 | ビジター ¥500

見た目にもキュートな
パチシュークリームを
タワーにしました。
各種ソースなどで
デコレーションしました。



Caramel

Chocolate

Matcha

Strawberry

Petit cream puff

フロント9番でご注文お受けいたします

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ねください。※表示価格は税込価格となります。



Thank you.