



irodori

3月限定ランチ

3/1~4/6まで

ひな祭り御膳 HINAMATURI GOZEN

¥3,000

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老と稚鮎の天ぷら
- ・岡山県産牛ロースステーキ 黄蕈入ジャポネソース
- ・ちらし寿司 ・茶碗蒸し
- ・蛤の吸物 ・香物 ・三色ムースと和菓子
- ・Seasonal side dish ・Sashimi
- ・Shrimp and young sweetfish tempura
- ・Okayama Prefecture beef loin steak
- ・Chirashizushi ・Savory egg custard
- ・suimono ・Three-color mousse and Japanese sweets

irodoriランチ IRODORI lunch

¥2,500

- ・豚珍甘ベーコンと南瓜のキッシュ
- ・岡山県産森林どりもも肉のハーブグリル サルサカンパニョーラ
- ・子持ちわかさぎのカルピオーネ
- ・ミモザ風サラダ ・本日のスープ
- ・パンまたはライス ・デザート ・コーヒーまたは紅茶
- ・Pork bacon and pumpkin quiche
- ・Okayama Prefecture forest chicken thigh meat grilled with herbs and salsa campagnola
- ・Smelt roe carpione
- ・Mimosa salad ・Soup
- ・Bread or rice ・Dessert ・Coffee or Tea

中華御膳 Chinese GOZEN

¥3,000

- ・前菜盛合わせ ・中華風鯛の刺身
- ・白身魚の黒酢あんかけ ・タンドリーチキン
- ・特製焼売 ・春巻き ・タコの唐揚げ ・小籠包
- ・御飯 ・中華スープ ・ザーサイ
- ・杏仁豆腐とカシューナッツのあめ炊き ・コーヒーまたは紅茶
- ・Appetizer platter ・Chinese style sea bream Sasimi
- ・White fish with black vinegar sauce ・Tandori chicken
- ・Shumai ・Spring roll ・Fried octopus・Xiaolongboa
- ・Rice ・Soup ・Szechuan pickles
- ・Almond jerry 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

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。

洋食

WESTERN FOOD MENU

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 ¥1,900

ビーフカレー

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 ¥1,900

チキンカレー

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

海老フライサンド ¥1,500

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 ¥1,400

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。

和食

JAPANESE FOOD MENU

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

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

※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

手作り焼きそば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 ¥1,300 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

¥750



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

¥750

※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) 


irodoriランチ irodori lunch (880kcal) 


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) 