



サマーフェア

Summer Fair

7/1~8/31まで

彩り御膳 IRODORI GOZEN

¥2,900

- ・季節の小鉢三種盛 御造里二種
- ・牛しゃぶサラダ
- ・鱧と季節野菜の香り揚げ
- ・冷とろろそば
- ・冷製茶碗蒸し 季節御飯 吸物 香物 和菓子
- ・Seasonal side dish Sashimi
- ・Beef syabu salad
- ・Tempura Chilled grated Soba
- ・Chilled Savory egg custard Seasonal rice suimono Japanese sweets

ハンバーグ海老フライプレート

¥2,200

Hamburger steak and Fried shrimp plate

- ・スープ・ミニサラダ
- ・パンまたはライス
- ・デザートプレート・コーヒー又は紅茶
- ・Soup salad bread or rice dessert
- ・coffee or tea

四種の魚介のラギーソースパスタ

¥2,000

Seafood ragu sauce pasta

- ・スープ・ミニサラダ・パン
- ・ミニデザート・コーヒーまたは紅茶
- ・Soup salad bread dessert coffee or tea

中華御膳 Chinese GOZEN

¥2,900

- ・前菜盛合わせ
- ・中華風豚しゃぶサラダ・中華風鯛のお刺身
- ・大海老のチリソース ミニ冷麺
- ・白御飯 ザーサイ
- ・愛玉子(オーギョーチ)ゼリーと胡麻団子
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・Appetizer platter
- ・Chinese style pork shabu salad
- ・Chinese style sea bream Sasimi
- ・Shrimp with chill sauce
- ・Cold noodle
- ・Rice Soup Szechuan pickles
- ・Awkeotsung jelly and sesame dumpling
- ・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

国産うな重

¥4,500

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

・冷製茶碗蒸し ・吸物 ・香物
・Chilled Savory egg custard ・suimono

特製冷麺

¥1,600

Cold noodles

天ざるそば 又は うどん

¥1,800

いなり寿司セット

Tenpura-coldsoba or Tenpura- coldudon
with inarisusi

ホテル特製カレードリア

¥1,800

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

当ホテル若手女性シェフ考案の
一押しメニューです。

岡山県産ピーチポークカツカレー

¥1,800

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。
※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

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
EBIMESHI with deep fried shrimp

・本日のスープ
・Soup of the day

¥2,200

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

¥2,500

創業以来の変わらぬ味

ビーフカレー

Beef curry

・サラダ ・薬味
・Salad

¥1,800

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

Chicken curry

・サラダ ・薬味
・Salad

¥1,800

クラシックオムライス(チキン)

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

¥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。

軽食

LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド

¥1,500

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

¥1,500

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

¥1,800

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

岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g) ¥2,300

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) ¥2,200

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

晴寿司(岡山寿司) ¥2,400

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 ¥1,600

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

※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

¥1,600

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

¥1,600

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

¥2,200

単品 ¥1,700

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

¥2,200

単品 ¥1,700

ホテル特製焼売

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	¥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。

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。



冷やしぜんざい **¥750**
Cold 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(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

ハンバーグ海老フライプレート Hamburger steak and Fried shrimp plate(938kcal)		ヒレカツ膳 Pork filet cutlet combo (1,034kcal)	
彩御膳 irodori GOZEN (880kcal)		岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳 Pork loin cutlet combo (1,105kcal)	
中華御膳 Chinese GOZEN (826kcal)		岡山寿司 OKAYAMA SUSHI(708kcal)	
四種の魚介のラグーソースパスタ Seafood ragu sauce pasta(938kcal)		カツ重 Deep fried pork cutlet on rice (964kcal)	
ステーキセット Steak set 加工牛使用(780kcal)		五目汁そば GOMOKU SOBA (789kcal)	
ビーフカレー Beef curry (843kcal)		五目焼きそば GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)	
チキンカレー Chicken curry (857kcal)		チャーシュー麺 Chae-sui-pork (633kcal)	
クラシックオムライス Rice omelet (720kcal)		五目チャーハン Fried rice(693kcal)	
お子様プレート Kids meal (730kcal)		中華丼 Starchy sauce rice bowl (708kcal)	
プレミアムカツサンド Special pork cutlet sandwich (536kcal)		黒酢酢豚セット(609kcal) 単品(279kcal) Black vinegar sweet and sour pork combo	
海老カツサンド Fried prawns sandwich (583kcal)		海老チリセット(643kcal) 単品(336kcal) Shrimp with chill sauce combo	
ミックスサンドイッチ Assorted sandwich (780kcal)		ホテル特製焼売 Shumai (215kcal)	
岡山県産ピーチポーク カツカレー Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)		特製冷麺 (571kcal)	
うな重 Una-juu (Eel rice box) (922kcal)		特製バニラアイスクリーム Ice cream	
特製えびめしと有頭海老フライセット EBIMESHI with deep fried shrimp (799kcal)		ぜんざい ZENZAI (568kcal)	
ホテル特製カレードリア Original curry doria(568kcal)		濃厚チーズケーキ Cheese cake (358kcal)	
ビフテキ丼 Beefsteak Bowl (797kcal)		特製レモンケーキ Lemon cake(317kcal)	
たぎるいなり寿司セット そば(512kcal)		彩パフェ Fruit parfait (720kcal)	

