

Italian Menu

※税込価格表示です

イタリアン

チーズと素材の旨みが絶妙な調和を演出、ひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げた本格的イタリアンをお届け致します

Pizza ピザ

◀ マルゲリータピザ ¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

トマトとバジルとガーリックをバラスよくのせ、モッツアレラチーズの豊かな香味のピザです。



Gratin & Doria

グラタン&ドリア



▲ エビグラタン (トースト付)
¥730 ~~メンバー価格 ¥650~~

プリプリの海老を特性ベシヤメルソースでまろやかに仕上げた美味しい一品です。



▲ カレードリア (スープ付)
¥780 ~~メンバー価格 ¥690~~

インド風ベジタブルカレーをドリアにアレンジしました。たっぷり具材とホットな辛さがおいしいオリジナルドリアです。



▲ エビドリア (スープ付) ¥780 ~~メンバー価格 ¥690~~

クリーミーなホワイトソースと海老、牛乳、チーズが絶妙に絡み合う絶品ドリア

Pasta パスタ



▲ 彩り野菜のカポナータ (トースト付)
¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

クイタリア産トマトのおいしさが詰まったソースにフライナス、グリルズッキーニに黄色いピーマンを入れて、彩り鮮やかなこだわりパスタです。



▲ カルボナーラ (トースト付)
¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

卵とクリームのハーモニーが絶妙、中身のベーコンもしっかり美味しく女性に人気のパスタです。



▲ ミートソース (トースト付)
¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

牛肉、たまねぎ、にんじん、にんにくを炒め、トマトソースで煮込んだガッツリうまい定番パスタです。



▲ ツナクリーム (トースト付)
¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

炒めた玉ねぎに乳製品、ブイヨン、ワイン、ツナを絡めた絶品のクリームパスタです。



◀ 明太ソース (トースト付)

¥680 ~~メンバー価格 ¥590~~

鮮度の良い原材料を使い、隠し味に昆布を入れ深みのある通には堪らないパスタです。

Rice Menu

※税込価格表示です

お米

中華に洋食、日本食と、どんなにアレンジしても美味しいお米です。

Rice Dish

チャーハン&ピラフ



▲エビピラフ (スープ付)

¥630 ~~メンバー価格 ¥570~~

エビと野菜が彩りよく入ったバター風味のエビピラフです

▲特選中華直火炒めチャーハン (味噌汁付)

¥630 ~~メンバー価格 ¥570~~

鉄鍋を使い、強火で炒めた香ばしいチャーハン
焼豚の煮汁も加え、味の深みと一体感を追求しました。
胡椒の挽きたて感も加えて、香り豊かに仕上げています。

▲『塩麴』塩ダレ豚とろカルビ飯 (味噌汁付)

¥630 ~~メンバー価格 ¥570~~

焼肉店で人気の豚とろ、豚カルビを塩麴で漬け込み、やわらかく
おいしくなった、塩だれ風味の創作めし。

Tacos & Egg

タコライス他



▲激うまハヤシライス

¥680 ~~メンバー価格 ¥610~~

トマトのおいしさにこだわった、うまみと甘み、
ほどよい酸味が特徴のまろやかなハヤシラ
イスソースです。



▲とろーり卵のオムレツ

(スープ付)

¥680 ~~メンバー価格 ¥610~~

切れ目を入れると中からとろーり半熟状の
中身が流れ出てきます。ソフトな食感で口
どけのよいジューシーなオムライスです。



▲タコライス ¥680 ~~メンバー価格 ¥610~~

トマトのさわやかさがおいしいサルサを、チーズのkokがおいしい
ミートソースに加えまして！ご飯に刻んだレタスをのせて、ソース
をかけるだけで彩り楽しいメニューです。

Curry

カレー

◀マイルド ベジタブルカレー

¥630 ~~メンバー価格 ¥570~~

たまねぎ、じゃがいも、人参を使い手作りの
優しい味わいに仕上げました。
ごろっと乱切りの具材と野菜の旨みが溶け
込むマイルドなカレーです。



▲スパイシービーフカレー

¥630 ~~メンバー価格 ¥570~~

じっくり炒めたオニオンにビーフ・チャツネを
加えた、フレッシュな素材の旨みと香辛料が
香り立つスパイシーなビーフカレーです。

Donburi Menu

※税込価格表示です

味などんぶり

厳選された素材を使用したバラエティー豊かな自慢の丼定食です。日本になくてはならない日本の日本人の為の日本食

Bowl 丼



▲ 豚たま丼 (味噌汁付)

¥680 ~~¥800~~ **¥620**

ふ甘辛く煮た豚肉をふんわり卵でとじた「豚の他人丼」です。溶き卵は2回に分けて入れ、とろり半熟で仕上げます。鶏でなく豚でもとても美味しくできます。



▲ トロツとカツ丼 (味噌汁付)

¥680 ~~¥800~~ **¥620**

揚げたて衣のサクサク感と、やわらかお肉にトロツと卵が絡み合う絶妙に美味しいカツ丼です。



▲ 野菜たっぷり中華丼 (味噌汁付)

¥680 ~~¥800~~ **¥620**

野菜のカットを大きくし、エビ、イカ、きくらげ豚肉の具だくさんヘルシー丼です。

Bowl スタミナ丼



▲ まぐろづけ丼 (味噌汁付) ¥680 ~~¥800~~ **¥620**

マグロの赤身に脂っぽくないとろ〜感が加わった文句なしの一品、まぐろの赤身にとろとろ感と旨味を加えて、シャキシャキ感を添えた『マグロのづけ丼』



▲ 炭火焼き鳥丼 (味噌汁付)

¥550 ~~¥600~~ **¥500**

プ甘辛のタレにつけた焼き鳥は、コクがあって中はしっとり。表面を焼いてから電子レンジにかけることにより、ふっくらした仕上がりました。



▲ すごうま牛丼 (味噌汁付)

¥550 ~~¥600~~ **¥500**

ニュージーランド産牛肉を使い、肉の食感を柔らかく仕上げ、素材の旨みを大切にしたりまろやかな味に仕上げました。

Noodles Menu

※税込価格表示です

麺

飲んだ後のラーメン、太っちゃうのになあとつい思いつつもこれで仕上げなきゃ眠れないうまさを夜中でもお届けいたします。

Noodles

うどんラーメン



▲ きつねうどん ¥550 **メンバー価格 ¥500**

讃昆布とかつおの風味が生きたきつねうどん。絶妙な味付けの油揚げが一層美味しくなったうどんです。



▲ カレー南蛮うどん
¥600 **メンバー価格 ¥540**

独特のスパイシーさが香り、ピリッと効いた辛さの中にほんのり漂う和風だしの風味がクセになるうどんです。



▲ 醤油ラーメン
¥550 **メンバー価格 ¥500**

鶏がらベースに煮干し・醤油の風味ラーメンです。

Fried Noodles

焼きそば・うどん



▲ 焼きそば
¥620 **メンバー価格 ¥550**

にんにくの風味が食欲をそそる、スタミナをつけたい夏にぴったりな焼きそばレシピです。キャンプで豪快に作



▲ バリバリ皿うどん
¥680 **メンバー価格 ¥620**

揚げバリバリの皿うどんの麺に、野菜たっぷりのアツアツあんかけでたべごたえのある皿うどんです。



▲ ふわとろオム焼きそば ¥600 **メンバー価格 ¥540**

おたふくの焼きそばソースを使い、香ばしい風味と旨みで、ふんわり卵のオムレツが絶妙に絡み合うクセになる焼きそばです。

Grand Menu

※税込価格表示です

肉

アツアツでジューシーなお肉をしっかり味付けしたボリューム満点のハンバーグやチキンをお届けいたします。肉食系に満足頂けるメニューです。



Hamburg

ハンバーグ



▲ トマトソースハンバーグ (ライス・スープ付)

¥780 ~~メンバー価格 ¥700~~

オープンで焼き上げたビーフ100%のハンバーグにブラックオリーブ、なす、ズッキーニをプラスした、トマトソース仕立てのハンバーグです。



▲ デミソースハンバーグ (ライス・スープ付)

¥780 ~~メンバー価格 ¥700~~

オープンで焼き上げたビーフ100%のハンバーグにバターソテーしたしめじ、しいたけ、マッシュルームをプラスしたデミソース仕立てのハンバーグです。

▲ ステーキハンバーグ (ライス・スープ付)

¥780 ~~メンバー価格 ¥700~~

牛肉100%の粗挽きハンバーグの両面を鉄板で焼くことで、ジューシーな肉の旨みを閉じ込めた、本格的な洋食屋さんの味です。

Chicken

チキン

▶ やわらかチキンのバーベキュー味 (ライス・スープ付)

¥800 ~~メンバー価格 ¥720~~

肉厚で柔らかい鶏もも肉に焼き目を付けて、スチーム加熱で柔らかく仕上げました。薄塩味で鶏の旨みを堪能できます。



Pork

ポーク

◀ ポーク卵 (ライス・味噌汁付)

¥650 ~~メンバー価格 ¥580~~

両面をこんがり焼いたポークランチョンミートの塩気と、ご飯と卵が、懐かしい素朴な味を出しています。まさに、沖縄の家庭料理の味。

A La Calte

※税込価格表示です

一品料理

美味しくて、選ぶのも楽しい、おすすめの一品料理をおとどけいたします。



▲ソーセージ盛合せ
¥600 **メンバー価格 ¥540**

3つの味が一皿に。嚼めばパキッ。肉汁ジュワッ。一番人気のおつまみです。



▲炭火焼焼き鳥
¥600 **メンバー価格 ¥540**

新鮮な鶏もも肉に下味を付けて炭火でジューシーに焼き上げました逸品です。



▲鶏から揚げ
¥600 **メンバー価格 ¥540**

フレッシュチキンをじっくりと漬け込んで、柔らかく薄衣に仕上げました



▲メキシカンタコス
¥650 **メンバー価格 ¥580**

カリカリのトルティーヤにじっくりと煮込んだタコスミートがたっぷり入った止められない味



▲たこ焼きマヨソース
¥480 **メンバー価格 ¥430**

小腹がすいた時にはこれ、衣はカリッと中身はふんわりのタコマヨ



▲お好み焼き豚玉
¥480 **メンバー価格 ¥430**

野菜のから出る旨みと豚肉のジューシーさが旨いお腹も満足お好み焼き



▲ナンカレー
¥550 **メンバー価格 ¥500**

インド生まれの香ばしいパンにキーマカレーが抜群合う



▲こんがり焼きおにぎり
¥350 **メンバー価格 ¥300**

しっとりやわらかな、焼いた醤油の香りが香ばしい焼きおにぎりです。



▲コーンバター
¥350 **メンバー価格 ¥300**

甘さ抜群のコーン、塩加減にバターのコクが加わったベストマッチの止められない味です。



▲枝豆
¥300 **メンバー価格 ¥270**

新鮮な枝豆の風味をご賞味ください



▲ポテトフライ
¥450 **メンバー価格 ¥400**

サクサク感が美味しい、細くて長いフレンチフライポテトです。



▲鶏からポテト
¥580 **メンバー価格 ¥520**

インド生まれの香ばしいパンにキーマカレーが抜群合う



▲チーズ盛合せ
¥650 **メンバー価格 ¥580**



▲チョコレート盛合せ
¥500 **メンバー価格 ¥450**



▲揚げパン
¥380 **メンバー価格 ¥340**

給食の定番メニュー『揚げパン』が今熱い！ その懐かしさもあって大人気の揚げパンです



▲ポテトチップス
¥200 **メンバー価格 ¥180**

Morning menu

※税込価格表示です

朝食時間限定メニュー(AM6:00～AM10:00迄の配膳)

※AM4:30までの要予約(宿泊限定)

二人で目覚めて、二人で食べる朝食は何よりも美味しい。

メンバー様は「洋食トーストセット」「和食銀鮭定食」のいずれかを、ご宿泊の方のみお一人様1セット無料でご注文いただけます。

▼ 洋食トーストセット ￥410 ~~メンバー価格 ￥0~~



▼ 和食銀鮭定食 ￥410 ~~メンバー価格 ￥0~~



▼ パンケーキセット ￥410 ~~メンバー価格 ￥0~~



New Menu

※税込価格表示です

一品料理



▲沖繩そば ¥680 ~~メンバー価格 ¥550~~

幻のアグー豚の出汁が旨い沖繩のソルフード



▲焼餃子 ¥380 ~~メンバー価格 ¥330~~

肉汁がジュワ〜って、お口の中に広がっていく！想像通りの美味しさ。



▲韓国風チジミ ¥600 ~~メンバー価格 ¥500~~

オドロキ！沖繩のヒラヤーチーよりも格段に旨い



▲クラムチャウダー ¥380 ~~メンバー価格 ¥270~~

あざりと野菜の旨味がぎゅー詰まった、クラムチャウダー



▲ミネストローネ ¥380 ~~メンバー価格 ¥270~~

野菜をもっとおいしく、もっと手軽に摂っていただきたい、トマトスープです。



▲梅茶漬 ¥380 ~~メンバー価格 ¥270~~

さっぱり美味しくて、ついおかわりしたくなる!! 肉厚の梅茶漬



▲鮭茶漬 ¥380 ~~メンバー価格 ¥270~~

「さけ茶漬」でなければ味わえないしっとりとした鮭の旨味と、ごまかしのない本物の味



▲シザーサラダ ¥680 ~~メンバー価格 ¥550~~

レタスを主にしたサラダ。ちぎったロメインレタスとクルトンをフレンチドレッシングで和え、粉チーズをかけた、ボリュームがあってメイン料理になるサラダです。



◀ツナサラダ ¥580 ~~メンバー価格 ¥500~~

野菜嫌いのにもツナがおいしいコンビでパクパク食べられるサラダ

Drink Menu

※税込価格表示です

ウォーターホテルがおすすめする、ドリンクセレクション。
素敵な時間を演出します。

Bottle Beer ビール



▲バドワイザー

¥310 メンバー価格 ¥280

アメリカで愛されるビール“洗練された心地よいのどごし”と“トロピカルフルーツのような甘さを想わせる香り”



▲コロナ

¥310 メンバー価格 ¥280

メキシコで愛される、軽い味わいの。明るめのややスッキリとした飲みやすさが特徴。



▲ハイネケン

¥310 メンバー価格 ¥280

オランダで愛されているビール“みずみずしさ”がさわやか

SKYY BLUE ウォッカ

HOPPY ホッピー



◀ホッピー

¥220 メンバー価格 ¥200

ビール味の酎ハイである。以前はビールよりも安い代用品的な飲み物だったが、最近では健康的(ビールに比べて)だという理由で飲んでいる人もいるようだ。焼酎を割って飲むというのがホッピーの飲み方だ。

スカイブルー▶

¥280 メンバー価格 ¥250

アメリカ発、爽快系ウォッカプレミックス。SKYY BLUEは、軽快でスッキリとした味わいが特徴の、新しいスタイルの低アルコール飲料。



High ball 角ハイボール



◀角ハイボール

¥280 メンバー価格 ¥250

CHU-HI チューハイ ALL ¥220 メンバー価格 ¥200

- ・レモン
- ・レモンライム
- ・梅
- ・シークァーサー
- ・オレンジ



Drink Menu

※税込価格表示です

ウォーターホテルがおすすめする、ドリンクセレクション。
素敵な時間を演出します。

Awamori 泡盛



▲残波プレミアム古酒 30度720ml
¥2,800 ~~メンバー価格 ¥2,500~~

残波の古酒蔵で5年をかけて熟成された古酒の中から、更に厳選された残波プレミアム。甕貯蔵にこだわった独特の風味をご堪能頂けます。



▲残波(黒)30度

¥2,000
¥1,800 ~~メンバー価格~~



▲松藤 25度/720ml

¥1,800 ~~メンバー価格 ¥1,600~~

通常の麹より麹菌の酵素力が高く、深み丸みのある味わいに仕上がる「老麹」を使って仕込まれた泡盛。水の良質さを感じさせる、ほんのり甘いすっきりとした泡盛

Japans sake 日本酒



▲黒松剣菱 本醸造 16度 900ml
¥2,200 ~~メンバー価格 ¥2,000~~

山廃仕込みでひと夏寝かせた秋上がりする酒を市場に出すポリシー。この辛口が、まるで焼酎のようなびりりとした刺激があるが、中盤からの旨味はやはり米の醸造酒だ。



▲黒霧島 25度 900ml
¥2,200 ~~メンバー価格 ¥2,000~~

南九州産の新鮮なさつまいもと名水「霧島裂罅水」を用い、焼酎の原点である黒麹で仕込んでいます。本格焼酎「黒霧島」のうまさは、黒麹仕込み由来のトロリとしたあまみ、キリッとした後味の良さにあります。また、香りに癖がないので非常に飲みやすい焼酎です。

Whisky ウイスキー ミニチュア



▲ジン・ビーム ポケット瓶 40度 200ml
¥880 ~~メンバー価格 ¥800~~

世界120ヶ国以上で支持されている世界No.1(※)バーボン！
厳選された良質のコーンから生まれる4年以上の熟成原酒を使用。
コーン由来の香ばしさと甘さを引き出したマイルドな口当たりで、飲みやすさが特長の一品です



▲サントリー角瓶 40度 ポケット瓶 180ml
¥880 ~~メンバー価格 ¥800~~

キーモルトの山崎バーボン樽原酒及びメディアムタイプグレーン由来の、甘やかな香り、厚みのあるまろやかなコクが特長。

Drink Menu

※税込価格表示です

ウォーターホテルがおすすめする、ドリンクセレクション。

素敵な時間を演出します。

Champagne

シャンパーニュ

最高級のシャンパンをセレクトいたしました。



▲モエ・エ・シャンドン・ブリュット750ml
¥6,000 **メンバー価格 ¥5,400**

単世界中のどこかで2秒に1本開けられている大人気シャンパン！
世界で最も有名なシャンパン。
ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネの3種類の葡萄が調和した、
バランスの良いやや辛口な味わいです。

▲モエ・エ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル750ml
¥7,000 **メンバー価格 ¥6,300**

モエ シャンドン ロゼ アンペリアル。フルーティで野いちごのような香り、
生き生きとしてはっきりした果実味とやわらかな喉ごしの力強い存在感
のあるロゼ・シャンパンです。

Wine

ワイン 750ml ボトル

確かな品櫃のワインをご用意いたしました。



◀ジェイコブス・クリーク シラズ・カベルネ
¥1,900 **メンバー価格 ¥1,700**

ジェイコブス・クリークのフラッグシップ(旗艦)赤ワイン。
豊かなプラムの香りに、ほのかなスパイス香が上手くバニラオークに調和。
ソフトで豊かな果実味とともに、バランスのとれた心地よいタンニンをもつワインです。

ジェイコブス・クリーク シラズ・ロゼ ▶
¥1,900 **メンバー価格 ¥1,700**

シラズから造られた色鮮やかなピンク色のロゼワイン。
香り豊かなラズベリーのアロマに、シトラスなどの柑橘系果実やス
パイスの香りがほのかに感じられます。
さわやかでフレッシュな味わいを持ち、きりつとした酸味が印象的。



◀ジェイコブス・クリーク シャルドネ
¥1,900 **メンバー価格 ¥1,700**

温暖な地域と冷涼な地域のブドウを使用した白ワイン。
白桃やメロンの濃厚な果実香と、椀樽がもたらすほのかなナッツやバターの香りが調和。
さわやかな柑橘系果実の味わいとともに、ソフトでクリーミーなテクスチャーとフレッシュな
酸味を感じます。

Drink Menu

※税込価格表示です

ウォーターホテルがおすすめする、ドリンクセレクション。
素敵な時間を演出します。

Cocktail Partner

カクテルパートナー ALL ¥220 **メンバー価格 ¥200**



ジントニック



カシスオレンジ



モスコミュール



スクリュードライバー



ソルティドック



オーシャンブルーフィズ

Soft Drink

水割りもいいけど美味しい自分割りも



うっちん茶

¥160



ブラックコーヒー

¥160



ウーロン茶

¥160



炭酸水

¥180



ユンケル

¥330
¥300
メンバー価格



マカ元気

¥600
¥540
メンバー価格



ソルマック

¥380
¥350
メンバー価格

No Alc Beer

ノンアルコールビール



◀オールフリー
¥220 **メンバー価格 ¥200**

Ice

氷

¥130 **メンバー価格 ¥120**



タバコ販売

時価



メビウス6mg



メビウス8mg



セブンスター



マルポロライト
メンソール