

◆ お飲み物 *Drinks*

コーヒー (ホット・アイス) <i>Coffee (Hot or Iced)</i>	¥950	(¥786)
紅茶 (ホット・アイス) <i>Tea (Hot or Iced)</i>	¥950	(¥786)
カフェオレ <i>Café au lait</i>	¥1,000	(¥826)
カプチーノ・カフェラテ・エスプレッソ <i>Cappuccino / Caffè latte / Espresso</i>	¥1,100	(¥909)
ジュース各種 (オレンジ・トマト・グレープフルーツ・パイナップル・マンゴー) <i>Juice (Orange / Tomato / Grapefruit / Pineapple / Mango)</i>	¥868	(¥718)
フレッシュオレンジジュース <i>Fresh orange juice</i>	¥1,466	(¥1,212)
緑黄色野菜ジュース <i>Mixed vegetable juice</i>	¥1,122	(¥928)
ブルーベリー & クランベリージュース <i>Blueberry & cranberry juice</i>	¥1,122	(¥928)
クリームソーダ <i>Cream soda</i>	¥1,070	(¥885)
コーヒーフロート <i>Coffee float</i>	¥1,070	(¥885)
レモネード (ホット・アイス) <i>Lemonade (Hot or Iced)</i>	¥868	(¥718)
レモンスカッシュ <i>Lemon squash</i>	¥868	(¥718)
チョコレートドリンク (ホット・アイス) <i>Chocolate drink (Hot or Iced)</i>	¥990	(¥819)
ミルク 又は 豆乳 <i>Milk or Soy beans milk</i>	¥613	(¥507)
ココア <i>Cocoa</i>	¥990	(¥819)

◆ デ ザ ー ト *Dessert*

✿ オレンジケーキ <i>Orange cake</i>	¥613	(¥507)
✿ マロンシャンテリー <i>Chestnuts with whipped cream</i>	¥1,090	(¥901)
いちごショートケーキ フルーツ飾り <i>Strawberry short cake</i>	¥735	(¥608)
✿ アップルパイ アイスクリーム添え <i>Apple pie with ice cream</i>	¥990	(¥819)
チョコレートケーキ アイスクリーム添え <i>Chocolate cake with ice cream</i>	¥868	(¥718)
スフレチーズケーキアラモード <i>Cheese cake à la mode</i>	¥990	(¥819)
シューアラクレーム <i>Chou à la crème</i>	¥683	(¥565)
クレームブリュレ フルーツ飾り <i>Crème brulee</i>	¥868	(¥718)
マスカルポーネチーズたっぷりの少しビターなティラミス <i>Tiramisu</i>	¥1,070	(¥885)
自家製アイスクリーム (バニラ・抹茶・ストロベリー) <i>Home made ice cream (Vanilla / Greentea / Strawberry)</i>	¥683	(¥565)
季節のシャーベット <i>Seasonal sorbet</i>	¥683	(¥565)
✿ ひとくちデザート of 盛り合わせ <i>Assorted dessert</i>	¥1,834	(¥1,516)

◆ 和 風 甘 味 (日 本 茶 付 き) *Japanese sweets*

みつ豆 <i>Mitsumame</i>	¥990	(¥819)
あんみつ <i>Anmitsu</i>	¥1,122	(¥928)
白玉しるこ <i>Siratama siruko</i>	¥1,122	(¥928)
クリームみつ豆 <i>Cream mitumame</i>	¥1,224	(¥1,012)
✿ クリームあんみつ <i>Cream anmitu</i>	¥1,376	(¥1,138)

✿ : シェフのお勧めメニュー *Chef's suggestion*

◆ オードブル *Hors d'oeuvre*

オードブル盛り合わせ	¥2,243	(¥1,854)
<i>Assorted appetizers</i>		
ソーセージと Chorizo のグリエ ミニサラダ添え	¥1,835	(¥1,517)
<i>Grilled sausage & choriso with small salad</i>		
チーズとドライフルーツの盛り合わせ	¥1,224	(¥1,012)
<i>Selected cheese & dried fruit</i>		

◆ スープ *Soup*

本日のスープ	¥990	(¥819)
<i>Soup of the day</i>		
冷製クリームスープ	¥990	(¥819)
<i>Cold cream soup</i>		
粒たっぷりクリームコーンスープ	¥919	(¥760)
<i>Cream corn soup</i>		
オニオングラタンスープ	¥1,224	(¥1,012)
<i>Onion gratin soup</i>		

✿ コンソメスープ

¥1,122	(¥928)
<i>Consommé soup</i>	

◆ ベジタブル *Vegetables*

スモールサラダ

¥613	(¥506)
<i>Small salad</i>	

✿ シーザーサラダ 生ハム添え

¥1,734	(¥1,434)
<i>Caesar salad with ham</i>	

ミックスサラダ

¥990	(¥819)
<i>Tossed salad</i>	

ミックスサラダ (2名様用)

¥1,835	(¥1,517)
<i>Tossed salad (for two persons)</i>	

トマトのサラダ オニオンスライス添え

¥990	(¥819)
<i>Tomato salad with slice onion</i>	

温野菜の彩りプレート

¥1,631	(¥1,348)
<i>Assorted hot vegetables</i>	

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,547	(¥2,105)
<i>Fresh fruits salad</i>	

◆ ピラフ *Pilaff / Chicken rice / Steak rice japanese style*

オムライス (ドミグラス・ケチャップ) <i>Chicken rice with omelette</i>	¥2,038 (¥1,685)
✿ 伝統の帆立貝柱のピラフ シャトーソース <i>Scallop pilaff with chateau sauce</i>	¥2,303 (¥1,904)
✿ 海の幸のピラフ アメリカンソース (蟹、帆立、海老) <i>Seafood pilaff with American sauce</i>	¥2,700 (¥2,232)
ビーフピラフ ガーリックチップ添え <i>Beef pilaff with garlic chips</i>	¥2,303 (¥1,904)
✿ 和風フィレビーフステーキ重 <i>Fillet beef steak rice Japanese taste</i>	¥2,750 (¥2,273)

◆ カレー *Curry*

✿ ビーフカレー <i>Beef curry with rice</i>	¥2,344 (¥1,938)
ポークカツカレー <i>Pork cutlet curry with rice</i>	¥2,243 (¥1,854)
たっぷり野菜のカレー <i>Vegetable curry with rice</i>	¥2,038 (¥1,685)
若鶏のカレー <i>Chicken curry with rice</i>	¥2,038 (¥1,685)
シーフードカレー (ムール貝・海老・帆立・イカ) <i>Seafood curry with rice</i>	¥2,344 (¥1,938)

◆ パスタ & ピザ *Pasta & Pizza*

✿ シーフードスパゲッティ (トマト味) <i>Seafood spaghetti (tomato sauce)</i>	¥2,180 (¥1,802)
シーフードスパゲティクリーム (アオサ・イカ) <i>Seafood spaghetti (cream sauce)</i>	¥2,190 (¥1,810)
きのこベーコンのスパゲティ <i>Mushroom&bacon spaghetti</i>	¥2,038 (¥1,685)
牛挽肉と茄子のスパゲティ <i>Meat sauce spaghetti with eggplants</i>	¥2,038 (¥1,685)
本日のピザ <i>Today's pizza</i>	¥1,733 (¥1,433)
シーフードドリア <i>Seafood Doria</i>	¥2,243 (¥1,854)

◆ 魚料理 *Fish* (パン又はライス付き *with Rolls or Rice*)

鮮魚のポアレ又は帆立のソテー ソース (バルサミコ・トマト・タルタル・ムニエル) <i>Fish of the day poêlé or Scallop sauté</i> <i>A choice of sauce (Balsamic, Tomato, Tartar, Meunière)</i>	¥2,700 (¥2,232)
✿ 有頭車海老のフライ サラダ添え (タルタルソース) <i>Fried prawns with salad (tartar sauce)</i>	¥2,955 (¥2,443)
✿ 鮮魚のアクアパッツア <i>Acqua pazza</i>	¥3,057 (¥2,527)

シェフお薦め トラディショナルメニュー
Hotel grand palace Traditional menu

伝統の帆立貝柱のピラフ シャトーソース	¥2,303	(¥1,904)
<i>Scallop pilaff with chateau sauce</i>		
海の幸のピラフ アメリカンソース (蟹・帆立・海老)	¥2,700	(¥2,232)
<i>Seafood pilaff with American sauce</i>		
オムライス (ドミグラス・ケチャップ)	¥2,038	(¥1,685)
<i>Chicken rice with omelette</i>		

◆ 肉料理 *Meat* (パン又はライス付き *with Rolls or Rice*)

✿ 特製ビーフシチュー	¥2,955	(¥2,443)
<i>Stewed beef with vegetables</i>		
ハンバーグステーキ 温野菜添え	¥2,548	(¥2,106)
<i>Hamburger steak with vegetables</i>		
目玉焼きプラス	¥124	(¥103)
<i>Plus Fried egg</i>		
若鶏のグリル 温野菜添え*	¥2,344	(¥1,938)
<i>Grilled chicken with vegetables</i>		
フィレステーキ (130g) 温野菜添え*	¥3,260	(¥2,695)
<i>Fillet beef steak with vegetables</i>		
サーロインステーキ (180g) 温野菜添え*	¥3,260	(¥2,695)
<i>Sirloin steak with vegetables</i>		
※お好みのソースをお選び下さい。… わさび醤油 / 照り焼き / ペPPERソース (<i>Green horseradish sauce / Teriyaki sauce / Pepper sauce</i>)		

◆ サンドイッチ *Sandwiches*

ミックスサンドイッチ (ハム・チーズ・玉子・野菜)	¥1,733	(¥1,433)
<i>Mixed sandwichs (Ham,cheese,eggs & vegetables)</i>		
ベジタブル サンドイッチ	¥1,682	(¥1,390)
<i>Vegetable sandwichs</i>		
✿ アメリカンクラブハウスサンドイッチ	¥2,140	(¥1,769)
<i>American clubhouse sandwich</i>		
ポークカツサンドイッチ	¥2,140	(¥1,769)
<i>Pork cutlet sandwich</i>		

◆ お子様プレート <i>Child's plate</i>	¥1,224	(¥1,012)
(ハンバーグ・エビフライ・コーンスープ・チキンナゲット・ミニサラダ・チキンライス・デザート付き)		

お食事の方は追加料金にて各セットをお付けすることが出来ます。

A set サラダ・スープ・コーヒー付き	¥1,380	(¥1,141)
B set サラダ・コーヒー付き	¥1,020	(¥843)
C set デザート・コーヒー付き	¥1,020	(¥843)
D set ランチコーヒー (11:00 ~ 14:00 まで)	¥560	(¥463)