

お米

北海道産「ななつぼし」
ブランド米を使用しています。
ほじよい粘りと上品な甘みが特長で、
料理との調和を大切に、一粒一粒の
美味しさを引き出しています。

野菜

主に国産野菜を使用し、
四季折々の旬を大切にしています。
素材本来の持ち味を損なわぬよう
丁寧に調理し、自然の恵みをそのまま
感じていただける一皿に仕上げます。

肉

素材にこだわり抜き、
厳選した国産肉を主に使用しています。
肉本来の芳醇な旨みと
繊細な食感を活かし、丁寧な技で
品格ある味わいを追求しています。



和朝食

御飯、汁物、焼き魚、生卵、
納豆、小鉢、香の物、海苔付き



洋朝食

ハムorベーコン、サラダ、スープ、
コーヒーor紅茶 [HOT/ICE] 付き



豚汁おにぎり朝食

おにぎり、梅、昆布、香の物付き

こちらもご一緒にどうぞ アラカルトメニュー



厚切りボロニアハム



馬刺し



手羽先揚げ



海苔チーズ春巻き



神戸牛入メンチ& コロッケバーガーセット

スープ、サラダ、
コーヒーor紅茶 [HOT/ICE] 付き



チャバタサンドセット

スープ、サラダ
コーヒーor紅茶 [HOT/ICE] 付き

チャバタの種類をお選びいただけます

ツナチーズ or テリヤキタマゴ



モーニングセット

トースト、ミニグラタン、
ゆで卵、スープ、サラダ、
コーヒーor紅茶 [HOT/ICE] 付き



さつま揚げ



イカ下足・たこの唐揚げ



刺身こんにゃく



板わさ

おつまみキャベツ

枝豆

キムチ

冷やしトマト

オニオンスライス

ビール Beer

瓶ビール [アサヒ/キリン]

生ビール

グラス

中ジョッキ

大ジョッキ

黒生ビール ※サイズ・金額は生ビールと同様(ハーフ&ハーフ承れます)

ノンアルコールビール

ワイン Wine

グラス [赤/白]

ハーフボトル [赤/白]

ボトル [赤/白]

日本酒 Sake

八海山 一合 [冷/燗]

焼酎 Shochu

オリジナル 甕熟成 [芋/麦]

佐藤 [芋/麦]

魔王

レモンサワー

ウーロンハイ

緑茶割り

ソフトドリンク Softdrink

コーヒー [HOT/ICE]

紅茶 [HOT/ICE]

カフェオレ [HOT/ICE]

コカ・コーラ

メロンソーダ

ウーロン茶

ウイスキー Whiskey

スペシャルリザーブ

シングル

ダブル

シーバスリーガル12年

シングル

ダブル

知 多

シングル

ダブル

プレミアムウイスキー PremiumWhiskey

白州

白州12年

山崎

山崎12年

響

※プレミアムウイスキーはシングル価格表記です。
※ダブルも承れますが、2杯分の価格となります。

ボトル Bottle

焼酎 オリジナル 甕熟成 [芋/麦]

佐藤 [芋/麦]

魔王

ウイスキー スペシャルリザーブ

シーバスリーガル

知多

白州

白州12年

山崎

山崎12年

オレンジジュース

トマトジュース

アーノルドパーマー

各種フロート

ロイヤルミルクティー [HOT/ICE]