

Pasta

パスタ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

- モッツアレラチーズ入りトマトソーススパゲッティ** ￥1,870 (￥1,700)
 Tomato Sauce Spaghetti with Vegetable and Mozzarella
 パプリカや椎茸をトマトソースで煮込んだソースにモッツアレラチーズを合わせたグリーンハウス人気 No.1 のスパゲッティ
- 海の幸と博多ネギの和風スパゲッティ** ￥1,980 (￥1,800)
 Japanese Sauce Spaghetti with Seafood and Hakata Leek
 海老や帆立、イカなどのシーフードに博多ネギと大葉をアクセントにした和ダシとバター香る和風スパゲッティ
- 辛子明太子のクリームスパゲッティ 柚子胡椒風味** ￥1,980 (￥1,800)
 Spicy Cod Roe and White Cream Sauce Spaghetti with YUZU pepper
 博多名物の辛子明太子を加えたクリームソースに柚子胡椒アクセントが効いたスパゲッティ
- ミートソーススパゲッティ** ￥1,870 (￥1,700)
 Spaghetti Bolognaise
 ホテル「伝統レシピ」を受け継いだ牛肉の旨味が際だつ逸品



1



3



オータニ厨房 冷凍グルメでホテルの美味しさをご家庭でも
 パスタソース 2 種 (ボロネーゼ・ナポリタン) 好評販売中。詳しくは係にお申し付けください。

Rice Variety

ライスバラエティ

- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|--|-----------------|-----------------|
| 5. ビーフときのこのピラフ
Beef Steak and Mushroom Pilaff
たっぷりのビーフとキノコを合わせガーリック醤油で香ばしいピラフに仕上げました
トッピングにごぼうとネギのフライをのせ食感も楽しめる一皿にパワーアップしました | ￥2,860 (￥2,600) | ￥2,310 (￥2,100) |
| 6. ホテル特製ビーフカレー
Beef Curry with Rice
牛肉をじっくり煮込んだホテル伝統のカレー | ￥2,310 (￥2,100) | ￥1,870 (￥1,700) |
| 7. シーフードカレー
Seafood Curry with Rice
エビ、イカ、ホタテの旨味が詰まったホテルオリジナルカレー | ￥2,310 (￥2,100) | ￥1,870 (￥1,700) |
| 8. Green House 特製チキンオムライス
Chicken Rice in Omelet
和風に味付けした、こだわり卵”輝黄卵”で特製チキンライスを含みこんだオムライス | ￥2,090 (￥1,900) | ￥1,760 (￥1,600) |
| 9. シンガポール風ナシゴレン
Singaporean Pilaff “Nasi-Goreng”
シンガポールシェフ直伝の特製ピラフ | | ￥1,980 (￥1,800) |



5.



8.



9.

※パスタ・ライスバラエティは￥330(￥300)で大盛サイズに変更が可能です。

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。
 If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

Bread Dish ブレッドディッシュ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

10. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥1,980 (¥1,800)

American Clubhouse Sandwich

全粒粉のパンでフレッシュな野菜とジューシーなベーコンをサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)



10

11. 糸島産ポークのソースカツサンド ¥2,090 (¥1,900)

Pork Cutlet Sandwich

糸島産ポークカツを特製ソースに絡めホテルオリジナルブレッドでサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)



13

12. ミックスサンドウィッチ ¥1,760 (¥1,600)

Mixed Sandwich

ホテル特製ブレッドでツナ、卵、野菜など8種類の具材をサンド



14

13. 海老カツサンドウィッチ ¥2,200 (¥2,000)

Shrimp Cutlet Sandwich

海老フライをダイナミックにカットしたつぷりとサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)

14. ピッツァ マルゲリータ ¥1,980 (¥1,800)

Pizza Margherita

高温のピザ釜で焼き上げるトマトソースとモッツアレラチーズのとろけるピッツァ



15. フレンチトースト ¥1,870 (¥1,700)

French Toast

ホテル特製ふわふわの食パンをオリジナルレシピで味付け

オーブンでじっくり焼き上げふっくらと仕上げました

シナモンの香りがひとときわ際立ちます

こだわりのメープルシロップ

透明度の多いカナダ産メープルシロップをお好みでかけてお召し上がりください

- ・ゴールドン……味を引き立たせる
- ・アンバー ……甘さ控えめ程よい甘さ
- ・ダーク ……味も香りも濃厚



15

お得なドリンクセット…プラス¥550(¥500) コーヒー または 紅茶よりお選びいただけます

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Main Dish

メインディッシュ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

“メインディッシュ”には全商品 ライス または パンが付きます

16. 国産牛のハンバーグステーキ

¥3,190 (¥2,900)

Hamburger Steak with Madera, "TERIYAKI", or Green Pepper Sauce

国産牛 100%の粗挽きハンバーグステーキ

ソースは、マデラソース、照り焼きソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



16

17. 本日のお魚料理

¥2,860 (¥2,600)

Today's Fish Dish

お魚はスタッフにお尋ねください



17

18. 糸島産ポークの鉄板ステーキ 和風ソース

¥2,860 (¥2,600)

Pork Steak with Japanese Sauce

糸島産のジューシーなポークステーキを和風ソースでお召し上がりください



18

19. 東京下町風 厚切りビーフカツレツ

¥3,410 (¥3,100)

Beef Cutlet

肉厚カットのビーフを高温で軽く揚げレアでジューシーに仕上げました

ゴマ風味のウスターソースとケッパー入り焦がしバターソースが肉の旨みを引き立てます



22

20. はかた一番どりもも肉のポワレ 香草風味

¥2,640 (¥2,400)

Pan Fried Chicken with Herb-Flavored

はかた一番どりもも肉を軽くコンフィにして皮目をパリッと焼き上げました



21. 特撰牛ヒレ肉ステーキ

100g ¥4,400 (¥4,000)

Fillet Steak with Red Wine, Japanese or Green Pepper Sauce

厳選ビーフを網焼きにしました

赤ワインソース、和風ソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます

130g ¥5,170 (¥4,700)



22. 海老フライ タルタルソース

¥2,860 (¥2,600)

Deep Fried Shrimp with Tartar Sauce.

カラッと揚げたプリプリの海老を

オリジナルブレンド特製タルタルソースでお召し上がりください



オータニ厨房 冷凍グルメでホテルの美味しさをご家庭でも

ハンバーグ2種(デミグラスソース・てりやきソース)、国産牛のビーフシチュー、特撰和牛ローストビーフなどお肉料理も好評販売中。
詳しくは係にお申し付けください。

23. キッズプレート

¥1,650 (¥1,500)

Kid's Plate

お子さまに人気の料理をワンプレートにご用意いたしました



ハンバーグステーキ / Hamburger Steak 海老フライ / Fried Prawn

スパゲッティミートソース / Spaghetti Bolognese フライドポテト / French Fries

ジュース・デザート / Juice and Dessert

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます



23

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。

If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

Appetizer & Soup

アペタイザー & スープ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|--------------------------------|-----------------|-------------|
| 24. おすすめ前菜 5 種盛り合わせ | ¥2,200 (¥2,000) | |
| Assorted Appetizers | | |
| 日替わりでご用意しております 内容はスタッフにお尋ねください | | |
| 25. 伝統のビーフコンソメ | ¥1,320 (¥1,200) | ¥990 (¥900) |
| Consommé | | |
| 時間をかけて丁寧に仕上げたコンソメはホテルならではの逸品です | | |
| 26. 野菜たっぷりミネストローネ | ¥990 (¥900) | ¥770 (¥700) |
| Minestrone | | |
| トマトと野菜の旨みが詰まった「食べるスープ」 | | |
| 27. クリームコーンスープ | ¥990 (¥900) | ¥770 (¥700) |
| Cream Corn Soup | | |
| コーンの香り豊かなクリームスープ | | |
| 28. オニオングラタンスープ | ¥1,430 (¥1,300) | |
| Onion Gratin Soup | | |
| 玉ねぎの甘味を十分にひきだしたホテル自慢のグラタンスープ | | |



24



25



28

Salad

サラダ

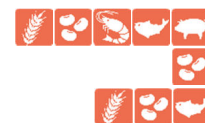
- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|--|-----------------|-----------------|
| 29. シーフードサラダ 玄米と温泉卵添え | ¥1,870 (¥1,700) | ¥1,540 (¥1,400) |
| Seafood Salad with Brown Rice and Soft-Boiled Egg. | | |
| 玄米サラダをソテーしたシーフードとポーチドエッグに絡めてお召し上がりください | | |
| 30. アボカドとトマトのサラダ | ¥1,650 (¥1,500) | ¥1,430 (¥1,300) |
| Avocado and Tomato Salad | | |
| 相性抜群のトマトとアボカドにはシェフオリジナルドレッシングがおすすめ | | |



29

お好みのドレッシングをお選びください

- ・シェフオリジナル・・・ホテル秘伝の醤油ベースのオリジナルドレッシング
- ・フレンチ・・・どのサラダにもよく合う玉ねぎベースのあっさりしたドレッシング
- ・ノンオイル・・・醤油を使用したカロリー控えめなドレッシング



オータニ厨房 ドレッシングでホテルの美味しさをご家庭でも
ホテルオリジナルのドレッシング 2 種 (シェフ・フレンチ) 好評販売中。詳しくは係にお申し付けください。

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Sweet & Fruit

スイーツ & フルーツ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

31. **パティシエ自慢のケーキ各種** ¥528～ (¥480～)
Pastries from Patisserie

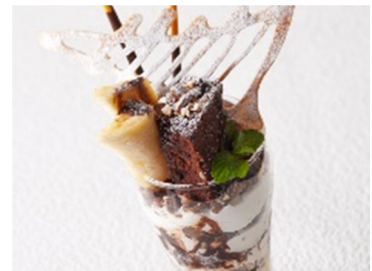


31

32. **セットドリンク (コーヒー、紅茶、アイスコーヒーまたはアイスティー)** プラス ¥660 (¥600)
Set Coffee or Tea



33. **アイスモンブランパフェ** ¥1,210 (¥1,100)
Ice Mont Blanc Parfait



34

34. **チョコレートパフェ** ¥1,100 (¥1,000)
Chocolate Parfait



35. **ホテルメイドアイスクリーム (バニラ・抹茶・チョコレート・ストロベリー)** ¥880 (¥800)
Hotel Made Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate, Strawberry)



36

36. **ソフトクリーム (ミルク)** ¥880 (¥800)
Soft Cream (Milk)



お好みでソースをお選びいただけます (いちご、チョコレート または キヤラメル)

ソフトクリーム (季節のフルーツ・ミルクミックス) ¥990 (¥900)

Soft Cream (Seasonal fruits flavor or Mixed milk)



お好みでソースをお選びいただけます (いちご、チョコレート または キヤラメル)



37

37. **フルーツ盛り合わせ** ¥2,200 (¥2,000)
Assorted Fruits of the Season

使用食材ピクトグラム 一覧



牛肉
Beef



豚肉
Pork



鶏肉
Chicken



羊肉
Mutton



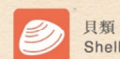
魚
Fish



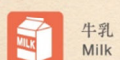
海老
Shrimp



蟹
Crab



貝類
Shellfish



牛乳
Milk



卵
Egg



落花生
Peanut



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



ごま
Sesame



大豆
Soybean



アルコール
Alcohol

食材に対するアレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
Please alert your server to any food allergies before ordering.

素材を生かした癒しの一杯！

ひとくちで違いを実感のスペシャルジュース

美肌

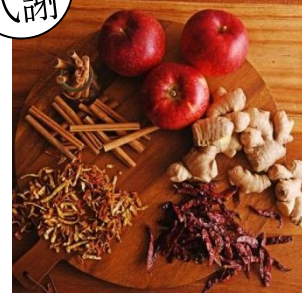


ダブルベリーので、ひとみ元気に、体の中元気に！

ブルーベリー&クランベリージュース

完熟ブルーベリーを、独自の【皮ごと搾汁製法】により、アントシアニンを生きた

代謝



血流促進・代謝促進・殺菌作用に期待のカラダにうれしい自然素材！

スパイシーアップルジンジャージュース

りんごの優しい甘みと相性の良いシナモンの香り、生姜の味わいにピリッと広がる唐辛子の程よい辛みがクセになる美味しさ。

健康



22種類の国産野菜をミックスした野菜ジュース！

ベジタブルミックスジュース

温野菜製法で、野菜の甘みと食感にこだわったので、皮ごとピューレ状の濃厚な食感を楽しめます

各種 ¥990

【おすすめプレミアムドリンク】

フェンティマンス キュリオスティーコーラ

「好奇心」と名付けられた、ジンジャーとハーブをブレンドしすっきり爽やかな後味が特徴のコーラ (ボトル 275ml)

コーラルブルー 『香る 味わう プレミアムジンジャーエール』

国産生姜 100%使用、炭酸強めの辛口プレミアムジンジャーエール (ボトル 200ml)

各種 ¥1,100

【ノンアルコールワイン】

ノンアルコールスパークリングワイン“デュク・ド・モンターニュ”

ボトル 200ml

フランス・ヴェルジェーズ

ノンアルコールワイン 赤・白

グラス 100ml

各種 ¥1,320

Soft Drinks

ソフトドリンク

38. <u>プレミアムブレンドコーヒー</u> <u>¥935</u> Premium Blend Coffee	48. <u>エスプレッソ</u> <u>¥935</u> Espresso
39. <u>カプチーノ</u> <u>¥1,078</u> Cappuccino	49. <u>カフェ・オ・レ (ホット または アイス)</u> <u>¥1,078</u> Café au Lait
40. <u>紅茶 <ロンネフェルト></u> <u>¥935</u> (セイロン・スプリングダーズリン・アールグレイ) Tea (Ceylon, Spring Darjeeling or Earl Grey)	50. <u>アメリカンコーヒー</u> <u>¥935</u> American Coffee
41. <u>アイスコーヒー または アイスティー</u> <u>¥935</u> Iced Coffee or Iced Tea	51. <u>デカフェコーヒー</u> <u>¥902</u> Decaffeinated Coffee
42. <u>ミルク (ホット または アイス)</u> <u>¥660</u> Hot Milk or Iced Milk	52. <u>ハーブティー</u> <u>¥1,100</u> Herb Tea
43. <u>ミルクシェイク</u> <u>¥1,100</u> バニラ、ブルーベリー、チョコレート または ストロベリー Milk Shake (Vanilla, Blueberry, Chocolate or Strawberry)	53. <u>ココア または 豆乳ココア</u> <u>¥1,078</u> Cocoa or Soy Milk Cocoa
44. <u>レモネード (ホット または アイス)</u> <u>¥990</u> Lemonade (Hot or Iced)	54. <u>フレッシュフルーツジュース</u> <u>¥1,100</u> オレンジ または グレープフルーツ Fresh Orange or Grapefruit Juice
45. <u>フレッシュレモンスカッシュ</u> <u>¥1,100</u> Fresh Lemon Squash	55. <u>ジュース各種</u> <u>¥770</u> オレンジ、トマト、アップル または グレープフルーツ Orange, Tomato, Pineapple, Apple or Grapefruit Juice
46. <u>ジンジャーエール</u> <u>¥770</u> Ginger Ale	56. <u>ウーロン茶</u> <u>¥770</u> Oolong Tea
47. <u>コーラ (レギュラー または ノンカロリー)</u> <u>¥770</u> Cola (Regular or Non-calorie)	57. <u>ペリエ</u> <u>330ml ¥880</u> Perrier

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Alcohol Drink

アルコールドリンク

【ビール】

アサヒスーパードライ	¥ 1,210
アサヒスーパードライ (小瓶)	¥ 1,155
バドワイザー (小瓶)	¥ 1,430
ハイネケン (小瓶)	¥ 1,430

【グラスワイン各種】 ※ボトルもご用意しております

シャンパーニュ	¥ 2,200
スパークリングワイン	¥ 1,320
ワイン ※赤・白	¥ 1,320

【カクテル各種】 ※他のカクテルもご用意しております

ジントニック	¥ 1,430
カシスソーダ	¥ 1,320
ファジーネーブル	¥ 1,320

【その他のアルコール】

ハイボール	¥ 1,320
サングリア	¥ 1,210
レモンサワー	¥ 1,100

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.