

unch 11:30 - 14:00 close

美作オムライス ¥1,500-



- ・季節のスープ
- ・もち麦バターライス 作州産黒豆を使った トマトソースのオムライス
- ・珈琲 or 紅茶 or 美作ほうじ茶



岡山県産あきたこまち、美作産もち麦  
ほのぼのハウスさんの卵、お野菜使わせて頂いています

ほのぼのハウスさん



農業化学肥料を使わず  
健康な野菜、卵などを育てられている  
こだわりの農園さんです

ハンバーグステーキ  
ジャポネキノコソース  
¥1,980-



・季節のスープ ・パン or ライス ・サラダ ・珈琲 or 紅茶 or 美作ほうじ茶

岡山森林鶏のフリカッセ(クリーム煮込み)  
さつまいもニョッキ添え  
¥1,980-



サーモンのハーブフライ  
レムラードソース  
¥1,800-



限定

海の幸の天ぷらと稲庭うどんランチ  
¥1,500-



- ・季節の小鉢
- ・稲庭うどん
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・ドリンク

バレンタイン弁当 ¥2,200-



- ・サラダ
- ・肉料理
- ・お刺身2点盛り
- ・季節の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・ご飯・香の物・汁物
- ・ドリンク

お子様ランチ ¥1,100-



- ・季節のスープ
- ・ランチプレート
- ・ミニハンバーグ、エビフライなど
- ・パン または ライス
- ・オレンジジュース
- ・またはりんごジュース
- ・バニラジェラート

ホテル特製デザート

- ・2種盛り ¥500-
- ・3種盛り ¥800-



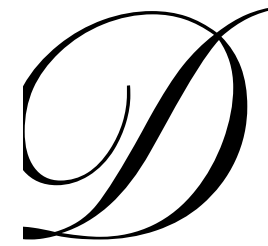
ホテル自家製ジェラート  
¥300-



ご予約制 ランチコース ¥3,850-



- ・本日のオードブル
- ・季節のスープ
- ・白身魚のポワレ パプリカのソース もち麦リゾット添え
- or
- ・牛サーロインステーキ ポルチーニ茸のマデラソース
- ・パン or ライス
- ・サラダ
- ・特製デザート
- ・珈琲 or 紅茶 or 美作ほうじ茶



inner 18:00 - 21:00 close (O.stop 20:00)

※前日までのご予約制

【ポルトコース】 ¥4,000-

- サーモンのパイ包み焼き デイルマヨネーズソース
- かぼちゃのポタージュース
- 白身魚のポワレ パプリカソース もち麦リゾット添え
- または
- 牛サーロインステーキ シャスールソース
- ミックスリーフサラダ
- パン or ライス
- 特製デザート
- ドリンク

【シェフズコース】 ¥5,500-

- かぼちゃのポタージュース
- 白身魚のポワレ パプリカソース もち麦リゾット添え
- 牛サーロインステーキ シャスールソース
- ミックスリーフサラダ
- パン or ライス
- 特製デザート
- ドリンク

【コースコンプレット】 ¥6,600-

- サーモンのパイ包み焼き デイルマヨネーズソース
- かぼちゃのポタージュース
- 白身魚のポワレ パプリカソース もち麦リゾット添え
- お口休めソルベ
- 牛サーロインステーキ シャスールソース
- ミックスリーフサラダ
- パン or ライス
- 栗のイタリアンプリンとリンゴのクランブルケーキ
- ドリンク

【なごみ会席】 ¥4,000-

- クリームチーズムース カプレーゼ仕立てと合鴨のスマーク
- お造り3種
- 茶碗蒸し
- 季節の天婦羅
- 岡山森林鶏のトマトチーズ煮
- 稲庭うどんもしくは御飯、香の物、汁物
- 特製デザート
- ドリンク

(※宴会の場合 豚肩ロースグリル、ジャポネニンジャーソース)

【和洋会席】 ¥5,500-

- 先付け
- クリームチーズムース スモークサーモン添えと合鴨のスマーク
- お造り4種
- 蒸し物
- 季節の天婦羅
- 牛サーロインステーキ、ポルチーニ茸のマデラソース
- 稲庭うどんもしくは御飯、香の物、汁物
- 特製デザート
- ドリンク

【バレンタイン会席】 ¥6,600-

- 先付け
- クリームチーズムース スモークサーモン添えと合鴨のスマーク
- お造り4種
- 蒸し物
- 魚料理
- 季節の天婦羅
- 牛サーロインステーキ、ポルチーニ茸のマデラソース
- 稲庭うどんもしくは御飯、香の物、汁物
- 栗のイタリアンプリンとリンゴのクランブルケーキ
- ドリンク

※ご宴会の場合「稲庭うどん」は「ご飯と汁物」になります

【お子様ディナー】 ¥2,200-

- 季節のスープ
- First プレート
- エビフライ、マカロニグラタン、サラダ
- Main プレート
- ハンバーグステーキ
- デミグラスソース
- パン or ライス
- バニラジェラート
- ドリンク

【お子様コース】 ¥4,000-

- プチオードブル
- 季節のスープ
- サーモンのハーブフライ レムラードソース
- 牛のサーロインステーキ ジャポネキノコソース
- サラダ
- パン or ライス
- 特製デザート
- ドリンク



※画像はイメージです※価格は全て税込表示です