

Please enjoy  
a meal in Hotel

ビストロメニュー

# BISTRO MENU

- リモコン「ホテル MENU」の「ルームオーダー」よりご注文ください。
- オーダーは午前9:00～深夜2:00までとなっております。
- 調理の為、15分程度のお時間がかかりますが、ご了承ください。
- 表示の金額はすべて消費税込みの価格となっております。



Hotel Regina

～スペシャルメニュー～

# SPECIAL MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

贅沢なひと時に  
スペシャルな逸品を…



## 01 サーロインステーキ

肉厚のサーロインステーキを熱々の鉄板でじっくりと焼き上げ、甘味と旨味を閉じ込めました。是非ご賞味ください。  
※インジェクション加工肉使用。

¥1,100



BIGハンバーグ&海老フライグリル



BIGハンバーググリル

### ハンバーグの選べるソース

デミグラス  
ソース

トマト  
ソース

和風  
ソース

## 02 BIGハンバーグ&海老フライグリル

しっかり手ごねしたハンバーグを鉄板で表面を焼き、オープンでじっくり火を通し肉汁と旨味を閉じ込めた180gのBIGハンバーグとプリプリの身が詰まった海老フライのグリル。ボリューム満点の逸品です。 ¥1,100

## 03 BIGハンバーググリル

手作りハンバーグをオープンでじっくり火を通し肉汁と旨味を閉じ込めた180gのBIGハンバーグにデミグラスソースをかけました。 ¥820

## TOPPING

### “トッピングメニュー”

ハンバーグに  
プラス1品で  
さらに豪華に!!



04 ミックスチーズ ¥120



05 目玉焼き ¥120

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。





～ライスメニュー～

# RICE MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## 12 サーロインステーキピラフ スープ付

※インジェクション加工肉使用

牛焼肉を入れガーリック風味を効かせたスタミナ  
ピラフの上に、甘味と旨味を閉じ込めた  
ステーキをのせた贅沢な逸品です。 ¥1,250

## 13 スパイシードライカレー＆ 鶏の唐揚げ スープ付

牛肉・玉ねぎ・人参・ベルペッパーを加えスパイ  
シーな仕上がりのドライカレーに、ジューシーな  
鶏の唐揚げ・日玉焼きをトッピングした1皿です。 ¥850

## 14 洋食屋のかつ飯 スープ付

ボリュームのある豚肉をサクサクに揚げ、炊き  
立てご飯の上のせて特製ソースをたっぷり  
かけました。 ¥850

ボリュームたっぷり!!  
がっつり  
おいしいライス

## 15 ナシゴレン＆手羽先 スープ付

サンバルソースで辛口に仕上げたピラフです。  
魚醤、海老の旨味を効かせました。  
メインにカリッと揚げた香ばしい手羽先付の  
ワンプレートです。 ¥850

¥850



## 16 海老入り本格チャーハン ミニサラダ・スープ付

卵の香ばしさを出す独自の調整によって上品な風味を醸し出し、金華  
ハムのダシなどを使い、本格飯店に負けない味を実現しました。 ¥580

¥580



## 17 焼肉ピラフ ミニサラダ・スープ付

牛焼肉を入れたスタミナピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の  
彩りも鮮やかガーリック風味を効かせて仕上げました。 ¥580

¥580





～ライスメニュー～

# RICE MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## Curry and Rice

18 特製ビーフカレー ミニサラダ付  
¥580



じっくり焼めた玉ねぎと牛肉などの具材を、特製スパイスと赤ワイン、まるやかさを引き出すための隠し味のリンゴなどを、使用して長時間煮込んだ、辛味の中に甘さを秘めた本物派です。

厚みがあって柔らかいローストチキンカツを、トッピングしました。豚肉の旨味がカレーの爽やかなスパイスをさらに引き出してくれます。

19 カツカレー  
ミニサラダ付  
¥900



バターが甘い香りとトマトの酸っぱい味わい、スパイスの香りが調和した本格インド風チキンカレーとライス又はナンをセットにしました。

20 バターチキンカレーライス ¥680

21 バターチキンカレー ナン ¥750

### TOPPING

“トッピングメニュー”  
カレーにプラスしてどうぞ！



22 海老フライ ¥350



23 ハンバーグ ¥420



24 目玉焼き ¥120

※トッピングのみのご注文はご遠慮ください。



カツ  
丼



親子  
丼

25 カツ丼  
漬物・味噌汁付

サクッと揚がったトンカツの柔らかい肉質にふわふわ卵の半割加減が見事に融合して、更にソフトな食べ応えがあるどんぶりです。

¥850

26 親子丼  
漬物・味噌汁付

ふわとろの玉子と旨味のしみこんだ鶏肉の相性は抜群です。温かい家庭の味です。是非、ご賞味ください。

¥650



27 お茶漬け 梅  
28 お茶漬け 鮭 ¥450



29 おにぎり 漬物・味噌汁付  
¥430



30 中華粥  
¥370



～ イタリアンメニュー～

# ITALIAN MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## こだわり本格派の イタリアンメニュー

### 31 帆立のクリームソース

ホタテの旨味をクリームソースで滑らかに  
仕上げました。  
是非ご賞味ください。

¥720



### 32 カニのトマトクリームソース

アメリカンソースをベースに紅スワイガニの剥き身と  
クリームを加えた、新しいタイプのスパゲッティ。  
酸味の効いたクリーミーなトマトソースがたまらない。

¥720



### 33 和風明太子

唐辛子を効かせた明太子にクリーミーさとコクが  
加わったスパゲッティです。  
あっさり和風パスタをお楽しみください。

¥720



### 34 鉄板ナポリタン

完熟したトマトをたっぷり使用したソースで、パスタ、玉ねぎ、  
ベーコンなどの素材を絡ませました。新鮮な素材の  
旨味が詰まったナポリタンをお楽しみください。

¥720

## GRATIN

### 35 海老ペンネグラタン

新鮮な海老と口どけ良いクリーミーなペンネメルソースを  
使用した、ペンネグラタンです。

¥850





～イタリアンメニュー～

# ITALIAN MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。



## Mix pizza

薄くクリスピーなミラノ風クラストにソーセージ・ベーコン・ピーマンなどの具材とゴーダ・モッツァレラチーズをトッピングし、パリッとした食感が楽しめます。



**36** ミラノ風ミックスピザ  
¥690



## German potato pizza

ほくほく美味しいジャーマンポテトのピザ。お腹も満足な食べ応えのあるおつまみ系ピザです。

**37** ジャーマンポテトピザ  
¥770



～ヌードルメニュー～

# NOODLE MENU

## コクある辛味



透き通った塩スープは、すっきりしながらも具材の味をしつかり受け止めるコク深い味わいに仕上げた、シンブルな塩ラーメンをどうぞお召し上がりください。



**39** 塩ラーメン ¥620

**40** あつさり醤油ラーメン ¥620

## 38 担々麺

豚肉の旨味、白ごまベースの芝麻醤のマイルドな甘味と、山椒ベースの麻辣醤のピリッとした辛さを合わせた担々麺の旨を使用したラーメンです。

¥650



～ヌードルメニュー～

# NOODLE MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。



讃岐風だしの風味豊かな  
つゆを使用したうどん。  
うどんの人気具材である  
甘い「油揚げ」を  
盛り付けました。



新鮮な海老の旨さを  
サクサクの衣に閉じ込めました。  
もっちりしたコシのある麺の  
歯応えにも納得です。

こだわりの  
だし・麺で  
仕上げました。

さらりとしただしを使った汁に  
甘い油揚げを添えたそばです。  
そばの自然な歯触り感が  
たまらないおいしさです。

うどん

41 きつねうどん ¥520

42 海老天うどん ¥650



そば

43 きつねそば ¥520

44 海老天そば ¥650



甘味のあるフリフリの  
海老天ぶらを  
まるごと一尾使用  
しました。  
しかりした麺の  
日本そばとの相性も  
抜群に活かされます。



～サラダメニュー～

# SALAD MENU

体にやさしい  
ヘルシーサラダ!!



シーザーサラダ

新鮮な野菜をふんだんに使い、  
瑞々しく仕上げました。



ツナサラダ

45 シーザーサラダ ¥520

46 ツナサラダ ¥520



～アラカルトニュー～

# A LA CARTE MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## 47 お好み焼き (月見豚玉)

半熟風目玉焼きと豚肉(スライス)をトッピングし、焼き上げたお好み焼きです。黄身の部分を割ると中からとろり出てきておいしさたっぷり!!

¥750

## 48 ソース焼きそば

昔ながらの懐かしい味のソース焼きそばです。香ばしくてコシのある麺とシャキシャキ野菜を是非お楽しみください。

¥530

## 49 たこ焼き

だしの風味がきいたオリジナルの生地を使用し、外は香ばしく中をとろ～とした食感に焼き上げたソース味のたこ焼きです。

¥530

## カマンベールポテト餅

北海道産ホクホクのじゃがいもの中にカマンベールチーズを入れた、新感覚おつまみです。

## 50 カマンベール ポテト餅

¥350

## 51 鶏皮せんべい おろしポン酢がけ

¥500

## 52 鶏軟骨の唐揚げ

¥460

## 鶏軟骨の 唐揚げ

ビールのおつまみに大人気! コリコリの食感がたまらない、鶏軟骨の唐揚げです。



## 53 さぎいかの天ぷら

¥540

## 54 手羽先

¥630

鶏皮せんべい  
おろしポン酢がけ  
カリカリとした衣の食感が  
美味しい、鶏皮の唐揚げに、  
おろしポン酢をかけた。

口当たりの軽いサクサクの衣で  
天ぷらにしました。  
お酒のおつまみに最適な  
逸品です。

皮はパリッと中はジューシー  
粒コシコシを味わいた  
スパイスを味付けで酒の  
おつまみとしても最適です。



～アラカルトメニュー～

# A LA CARTE MENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

おつまみにぴったりのアラカルトメニュー

## 55 鶏の唐揚げ

噛むとジュワッと溢れ出す鶏のジュシーな旨味をたっぷり衣に閉じ込めました。サクとした歯触り感がたまたらず、満足度100%です。

¥570

## 56 タコの唐揚げ

茶巾切りしたたこを丹念に叩いて柔らかくなったものを油で揚げました。たこの旨味とその柔らかさが美味です。

¥620



## 57 3種のピアソーセージ

ブロッケン(あらびき)・ガーリック・チョリソーセージのバラエティーに富んだ3種類盛り合わせて、3つの味を堪能出来る贅沢な逸品です。

¥480



## 60 チチミ ¥580

外側はパリパリと、中はふわもちもち。具はたっぷり、本格的です。



## 61 だし巻き玉子 ¥450

一口食べると、だしの風味が口の中に広がっていくのも卵焼きと一味違う美味しさです。



## 62 枝豆 ¥250

湯の香りとあじわい、人気ナンバーワン。枝豆の自然の旨味を存した、豊かな風味を存した、じりじりとしたおつまみとして、是非召し合います。



～スイーツメニュー～

# SWEETSMENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## PARFAIT

むっさりのホイップにイチゴやブラウニーを  
トッピングした豪華パフェです。  
白いひとときのお供にどうぞ

パフェ

63 ストロベリーパフェ

64 チョコレートパフェ

各¥520

## PANCAKE

ストロベリー

チョコレート

パンケーキ

67 ストロベリー

68 チョコレート

各¥520

ふわふわ牛乳を使用し、  
ふんわり丁寧に焼き上げた  
パンケーキを、  
ソースとホイップクリームで  
デコレーションしました。

## Fondant Chocolat

French-style Fondant Chocolate. It is soft and delicious.  
The texture is like a cake. It is a popular dessert in France.  
It is a chocolate cake with a soft texture.  
It is a chocolate cake with a soft texture.  
It is a chocolate cake with a soft texture.

65 フォンダンショコラ

¥450

## Basque burnt cheesecake

焼きたてのチーズケーキは、  
濃厚な味わいがあります。  
焼きたてのチーズケーキは、  
濃厚な味わいがあります。  
焼きたてのチーズケーキは、  
濃厚な味わいがあります。

66 バスクチーズケーキ

¥470

## Ice Cream

アイスクリーム

69 バニラ

¥290



～ドリンクメニュー～

# DRINKMENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

## ALCOHOL DRINK

アルコールドリンク

ⓧ アルコールドリンクは20歳未満の方へのご提供はできません。お車を運転される方もご注意ください。

### HIGH BALL

ハイボール

美味しい料理のお供に  
美味しいハイボールで  
楽しいひとときを。

**70** ハイボール (中ジョッキ)  
¥450

**71**  
角ハイボールセット  
¥2,980

サントリー角瓶700ml+サントリーSODA+氷&水

### BEER

ビール

まずは元気に  
乾杯!!

**72** ビール (中ジョッキ)  
¥380

**73** 瓶ビール (中瓶・アサヒ)  
¥580

### WINE

ワイン

**74** スパークリングワイン (375ml) ~フレッシュネグロ~  
程よくククのある果実とキレを生む酸味のバランスが程よい上質な辛口です。熟した果実の香りと、トーストやシロップ漬けの果実のタッチが美しく調和。  
¥1,600

**75** 赤ワイン (750ml) ~ヴェュー パープ フランス~  
黒系果実の香りに、クローブや黒蜜などの甘いトーン。まるやかな果実味と優しい酸味、軽やかなタンニンが特長の親しみやすい味わいの赤ワイン。  
¥1,580

**76** 白ワイン (750ml) ~ヴェュー パープ フランス~  
熟した黄色い果実を思わせる香りに、パン・ハチミツの甘香ばしいタッチ。柔らかな果実味とフレッシュな酸味が特長のまるやかな味わいの白ワイン。  
¥1,580

**77** 赤ワイン (250ml) ~カルロ ロッシ カリフォルニアレッド~  
おすすめの飲みきりミニチュアサイズのワインです。ブラックチェリーの香りと豊かな果実味を持つ、まるやかな口当たりの赤ワイン。  
¥490

**78** 白ワイン (250ml) ~カルロ ロッシ カリフォルニア ホワイト~  
おすすめの飲みきりミニチュアサイズのワインです。果実味と酸味のバランスがとれた、すっきりとした味わいが楽しめる白ワイン。  
¥490

# 焼酎

**79**

麦焼酎特撰  
神の河 (水&水+グラス付)

三条大麦100%を原料に使用し単式蒸溜による原酒をホワイトオーク樽に3年以上貯蔵した、琥珀色の長期貯蔵麦焼酎。長期熟成ならではの、くぐやかな香りとまるやかな味わいです。

790円

25度 300ml

### おすすめ焼酎セット

**80** 梅干し (3粒)  
¥270

**81** カットレモン  
¥170

**82** 炭酸水 (490ml)  
¥150

**83** 氷&水  
無料

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。



～ドリンクメニュー～

# DRINKMENU

リモコンのホテルMENUから  
ご注文ください。

**梅酒**

**84** タカラ紀州  
**みなべ南高梅酒**  
(氷&水+グラス付)

紀州みなべ産の南高梅を100%使用した、  
香料・着色料不使用の梅酒です。  
甘さひかえめで芳醇な香りをお楽しみ  
ください。

620円 300ml

**冷酒**

**85** 福光屋  
**風よ水よ人よ**  
(氷&水+グラス付)

日本酒の旨味を生かしながら、  
ほのかな甘味と酸味がさわやかな  
新感覚のお酒です。

350円 180ml

**SOUR**  
サワー

<b>86</b> レモンサワー	¥380
<b>87</b> ぶどうサワー	¥380
<b>88</b> 梅サワー	¥380

**NON-ALCOHOLIC**  
ノンアルコール

カクテルの定番  
「カシスオレンジ」風味の  
ノンアルコールカクテルです。  
カシス果汁とオレンジ果汁の  
バランスを追求し、  
カシスオレンジらしい  
甘酸っぱさを楽しめる味わいに  
仕上げました。

10年の時をかけ、  
ここまでビールとうまさに!

<b>89</b> のんある気分 (カシスオレンジ)	¥250	<b>90</b> ドライゼロ	¥250
-------------------------------	------	-----------------	------

## SOFT DRINK

ソフトドリンク

<b>91</b> オレンジジュース	¥230
<b>92</b> リンゴジュース	¥230
<b>93</b> コーラ	¥230
<b>94</b> ウーロン茶	¥230



*Thank you*