

# EVENING TABLE

平日限定 18:00～21:00(L.O. 20:30)

平日の夜を賢く贅沢に楽しむ新スタイルのスマートホテルディナー  
「Evening Table (イブニングテーブル)」

全22種の選べるメインディッシュに加え、お酒とのペアリングも楽しめる2種感の揚げたて「フレンチフライ」をはじめとする約30種の多彩なビュッフェメニューをお楽しみいただけます。

In addition to a choice of 22 main dishes, enjoy approximately 30 varieties of buffet offerings, including two types of freshly fried French fries designed to pair perfectly with alcoholic beverages.



22種の選べるメインディッシュ1品  
One main dish selected from 22 options

+

セミビュッフェ約30種  
Approx. 30-item semi-buffet

1名様 ¥3,000～

※メインディッシュにより料金が異なります。 ※Prices vary depending on the main dish selected.

## ソフトドリンクバー Soft Drink Bar

1名様 ¥300

コーヒー／紅茶／オレンジ／アップル／ウーロン茶  
Coffee / Tea / Orange / Apple / Oolong Tea

## フリーフロー(セルフステーション) Free Flow (Self-Service Station)

1名様 ¥2,000

ビール／スパークリングワイン／ワイン(白・赤)／焼酎(芋・麦)／ウイスキー／サワー／ソフトドリンク各種  
Beer / Sparkling Wine / Wine (White & Red) / Shochu (Sweet Potato & Barley) / Whiskey / Sour / Soft Drinks

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。  
※写真はイメージです。

※ All prices include service charge and tax.  
※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※ Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.  
※ Images are for illustrative purposes only.

# MAIN DISHES

平日限定  
18:00~21:00(L.O. 20:30)

メインディッシュを1種お選びください。  
Please choose one main dish.

## パスタ Pasta



チキンと茸のポルチーニクリームソース  
温泉玉子添え  
Chicken and Mushroom Porcini Cream Sauce Pasta,  
served with a Soft-Boiled Egg

揚げ茄子とモッツァレラチーズのトマトバジルパスタ ¥3,000  
Tomato and Basil Pasta with Fried Eggplant and Mozzarella Cheese

ビーガンパスタ大豆ミートのボロネーゼソース ¥3,000  
Vegan Pasta with Soy Meat Bolognese Sauce

チキンと茸のポルチーニクリームソース 温泉玉子添え ¥3,500  
Chicken and Mushroom Porcini Cream Sauce Pasta, served with a Soft-Boiled Egg



揚げ茄子とモッツァレラチーズの  
トマトバジルパスタ  
Tomato and Basil Pasta with Fried Eggplant  
and Mozzarella Cheese



ビーガンパスタ大豆ミートの  
ボロネーゼソース  
Vegan Pasta with Soy Meat Bolognese Sauce

## 和食 Japanese Cuisine

鰻丼(赤出汁付き) ¥5,000  
Eel Rice Bowl (served with red miso soup)

牛すき鍋(赤出汁付き) ¥5,000  
Beef Sukiyaki Hot Pot (served with red miso soup)  
※国産牛肉使用 \*Made with domestically produced Japanese beef

海鮮丼(赤出汁付き) ¥5,000  
Seafood Rice Bowl (served with red miso soup)



鰻丼(赤出汁付き)  
Eel Rice Bowl (served with red miso soup)



海鮮丼(赤出汁付き)  
Seafood Rice Bowl (served with red miso soup)



牛すき鍋(赤出汁付き)  
Beef Sukiyaki Hot Pot (served with red miso soup)

各プラス¥300で赤出汁を「ミニ関西うどん付」に変更可

For an additional ¥300, the red miso soup included with any of the above dishes can be changed to a mini Kansai-style udon.

# MAIN DISHES

平日限定  
18:00~21:00(L.O. 20:30)

メインディッシュを1種お選びください。  
Please choose one main dish.

## チキングリル Grilled Chicken

チキングリル(200g) Grilled Chicken (200g)	¥3,800
チキングリル(100g)と帆立貝のオーロラソースグラタン Grilled Chicken (100g) and Scallop Gratin with Aurora Sauce	¥4,500
チキングリル(100g)とガーリックシュリンプ Grilled Chicken (100g) and Garlic Shrimp	¥4,800



チキングリル(100g)と帆立貝のオーロラソースグラタン  
Grilled Chicken (100g) and Scallop Gratin with Aurora Sauce



チキングリル(100g)とガーリックシュリンプ  
Grilled Chicken (100g) and Garlic Shrimp

## 牛ハンバーグ Beef Hamburger Steak



牛ハンバーグ(150g)とガーリックシュリンプ  
Beef Hamburger Steak (150g) and Garlic Shrimp

牛ハンバーグ(150g) Beef Hamburger Steak (150g)	¥4,500
牛ハンバーグ(200g) Beef Hamburger Steak (200g)	¥5,000
牛ハンバーグ(300g) Beef Hamburger Steak (300g)	¥5,800
牛ハンバーグ(150g)とチキングリル(100g) Beef Hamburger Steak (150g) and Grilled Chicken (100g)	¥5,000
牛ハンバーグ(150g)と帆立貝のオーロラソースグラタン Beef Hamburger Steak (150g) and Scallop Gratin with Aurora Sauce	¥5,500
牛ハンバーグ(150g)とガーリックシュリンプ Beef Hamburger Steak (150g) and Garlic Shrimp	¥6,000
牛ハンバーグ(150g)とビーフグリル(150g) Beef Hamburger Steak (150g) and Grilled Beef (150g)	¥6,500

# MAIN DISHES

平日限定  
18:00~21:00(L.O. 20:30)

メインディッシュを1種お選びください。  
Please choose one main dish.

## ビーフグリル Grilled Beef



ビーフグリル(150g)と帆立貝のオーロラソースグラタン  
Grilled Beef (150 g) and Scallop Gratin with Aurora Sauce

※牛肉はオーストラリア産アンガス牛を使用しております。  
※ The beef used is Australian Angus beef.

ビーフグリル(150g) Grilled Beef (150 g)	¥5,500
ビーフグリル(200g) Grilled Beef (200 g)	¥6,300
ビーフグリル(300g) Grilled Beef (300 g)	¥7,500
ビーフグリル(150g)とチキングリル(100g) Grilled Beef (150 g) and Grilled Chicken (100 g)	¥6,000
ビーフグリル(150g)と帆立貝のオーロラソースグラタン Grilled Beef (150 g) and Scallop Gratin with Aurora Sauce	¥6,500
ビーフグリル(150g)とガーリックシュリンプ Grilled Beef (150 g) and Garlic Shrimp	¥7,000



温野菜  
Steamed Vegetables



根セロリとじゃが芋のレムラード  
Celeriac and Potato Remoulade

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。  
※写真はイメージです。

※ All prices include service charge and tax.  
※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※ Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.  
※ Images are for illustrative purposes only.

# SEMI-BUFFET

平日限定  
18:00~21:00(L.O. 20:30)

約30種のセミビュッフェ



シューestringのフレンチフライ  
Shoestring French Fries



ウェッジカットのフレンチフライ  
Wedge-cut French Fries

## テーブルサービス Table Service

2種感のフレンチフライ  
Two Types of French Fries

※2種類のフレンチフライは  
テーブルサービスでお持ちします。

\*The two types of French fries will be served at your table.

## 7種のフレーバー・エッセンス Seven Flavors & Essences

A とろりチーズ Melted Cheese	D チリ&レモンソルト Chili & Lemon Salt	F タルタルソース Tartar Sauce
B パルメザンパウダー Parmesan Powder	E ガーリックアンチョビソルト Garlic & Anchovy Salt	G サルサソース Salsa Sauce
C グレービーソース Gravy Sauce		

## 前菜 Appetizers

みかんと蕪 春菊のサラダ  
Mikan Orange and Turnip Salad  
with Chrysanthemum Greens  
ビーツとクルミのサラダ  
Beetroot and Walnut Salad

苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Strawberry & Mozzarella Caprese

ホッキサラダと筍のマリネ バジル風味  
Surf Clam Salad & Marinated  
Bamboo Shoots with Basil  
マンゴーとレッドキャベツ  
Mango and Red Cabbage Salad

人参のマリネ 柚子風味  
Marinated Carrots with Yuzu

茗荷とわかめ  
Myoga Ginger and Wakame Seaweed

スモークサーモントラウトと  
ポテトのアイオリ  
Smoked Trout Salmon & Potatoes with Aioli

鮪の生ハムとマンゴー  
Tuna Prosciutto & Mango

## スープ Soup

蕪のブルーテ  
Turnip Velouté

ミネストローネ  
Minestrone Soup

コーンスープ  
Corn Soup

## サラダ&ベジタブル Salad & Vegetable

コールドサラダ  
Cold Salad

温野菜  
Steamed Vegetables

## カレー Curry

アゴーラ黒カレー  
Agora Black Curry

## ホテルメイドパン Hotel-Made Bread

クロワッサン  
Croissant

バケット  
Baguette

クルミロール  
Walnut Roll

クリームデニッシュ  
Cream Danish

ショコラデニッシュ  
Chocolate Danish

カスタードレザンデニッシュ  
Custard Raisin Danish

## その他 Others

ソフトクリーム  
Soft-Serve Ice Cream

フルーツ  
Fresh Fruits

あんこデニッシュ  
Sweet Red Bean Danish

アップルデニッシュ  
Apple Danish

ブリオッシュロール  
Brioche Roll

クランベリーロール  
Cranberry Roll

チーズロール  
Cheese Roll