

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

会員特典

- ・乾杯用スパークリングワイン1杯(※アプリ会員限定 ※1名様1杯まで)
- ・ソフトドリンク無料飲み放題

※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。
※会員特典はアプリ会員・カード会員が対象です。
※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.
※ Membership benefits are available to app members and card members only.
※ 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 とろーりチーズ 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

アジのエスカベッシュ
Horse Mackerel Escabeche

鶏胸肉と茄子のバルサミコ風味
Chicken Breast and Eggplant
with Balsamic Dressing

蛸とじゃが芋、セロリのサラダ
Octopus, Potato, and Celery Salad

パプリカのレモンマリネ
Paprika Marinated in Lemon

豆腐とカッテージチーズのサラダ ミントの香り
Tofu and Cottage Cheese Salad with a Hint of Mint

筍の入った春雨サラダ
Glass Noodle Salad with Bamboo Shoots

生ハムと茗荷柑橘ドレッシング
Prosciutto with Myoga and Citrus Dressing

豚肉の冷しゃぶサラダ
Chilled Pork Shabu-Shabu Salad

スープ Soup

とうもろこしの冷たいスープ
Chilled Corn Soup

野菜のブイヨンスープ
Vegetable Bouillon 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

カスタードデニッシュ
Custard 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

KID'S PLATE

平日限定
18:00～21:00(L.O. 20:30)

キッズプレート

※12歳までのお子様にご利用いただけます。



ハンバーグ
Hamburger Steak

チキン唐揚げ
Fried Chicken

オムライス
Omelette Rice

コーンポタージュ
Corn Potage

1名様 ¥2,000

海老フライ
Fried Shrimp

帆立グラタン
Scallop Gratin

ポテトフライ
French Fries

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

+

ソフトドリンクバー Soft Drink Bar

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

※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.