

お品書式

絢
HOTEL
AYA
TIMELESS RESORT

特選御膳



鰻重御膳

良質の鰻を十分に吟味し、焼く前によく蒸し、口当たりがどっもまろやかに仕上げました。脂色に輝く鰻のたれで厚敷ゆめて焼き上げたこだわりの逸品です。

ビシター価格 ¥1,200 インター価格 ¥1,000

唐揚げ御膳

鶏むねとジョブツと混ぜ使用するのヘルシーな旨味をたっぷりどっもに漬込み、サクとした食感をお楽しみください。

ビシター価格 ¥1,000 インター価格 ¥800



三元豚ロースカツ御膳

三元豚のロース肉を精肉に厚切りし、細めのパン粉をひとつひとつ丁寧に手付けしました。三元豚の肉質本来の美味しさを引き出すような味にこだわりました。

ビシター価格 ¥1,000 インター価格 ¥800



※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。
※表示価格は全て税込みです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間
9:00 ~ 22:00

グリル



サーロインステーキグリル (ライス付)

牛肉の独特な火を通すことでより味が押し、柔らかい牛肉の旨味が口いっぱいに広がり、すーまーとした味わいをお楽しみ頂けます。
※インジエクション加工肉使用。

ビジター価格 ¥1,200 ランチャー価格 ¥1,000



煮てはぐせるほど柔らかで、カットした時に溢れる肉汁が美味しさを際立たすハンバーグを使用。

ハンバーググリル (ライス付)

ビジター価格 ¥1,000 ランチャー価格 ¥800

チーズハンバーググリル (ライス付)

ビジター価格 ¥1,100 ランチャー価格 ¥900

和風おろしハンバーググリル (ライス付)

ビジター価格 ¥1,100 ランチャー価格 ¥900



※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。
※表示価格は全て税込みです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間
9:00 ~ 22:00

麺

きゅうり、トマト、きゅうりをたっぷり入れた海老天鍋焼きうどん

海老天鍋焼きうどん



海老天鍋焼きうどん

うどんの定番メニュー「鍋焼きうどん」に大きな海老天を盛り付けた、神口陣屋こだわりのうどんを仕上げた「海老天うどん」を使用したこだわりのあるうどんです。

ビジター価格 ¥700 **ランチ価格 ¥500**

担々麺

芝麻醤(白ごまペース)のマイルドな旨味を引出し、食欲をそそられる辛さがたまらない。

ビジター価格 ¥700 **ランチ価格 ¥500**

鉄板 ナポリタン

さわやかなトマトをベースにしたソースでパスタ・玉ねぎ・ソーロンなどの素材を絡ませて、究極のテイストを楽しめます。

ビジター価格 ¥700 **ランチ価格 ¥500**



※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。
※表示価格は全て税込みです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間
9:00 ~ 22:00

ご飯



サーロインステーキキピラフ

サーロインステーキキピラフ

サーロインステーキキピラフの上にどんとのせたステーキモックでゴージャスなピラフ! 味噌の効いたジューシーなサーロインの肉汁の旨味がピラフに絡み合い、全体がスパイシー! ※インジゲンション加工肉使用

ビジター価格 ¥1,400 / シンバー価格 ¥1,200

シーフードドリア

海苔・イカ・カニのはちし身を加えた魚介の旨みたっぷりドリアです

ビジター価格 ¥800 / シンバー価格 ¥600

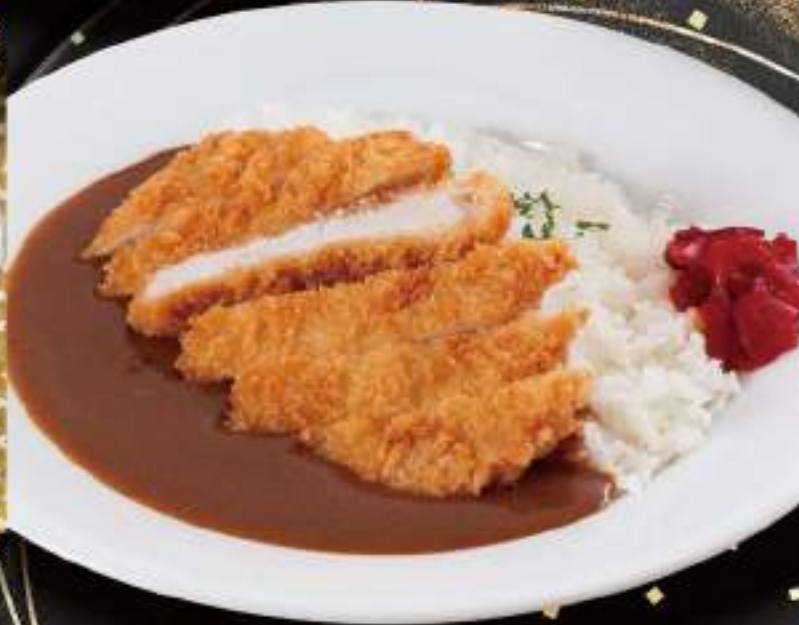
シーフードドリア



かつ丼

粉をまいてのまパン粉で包んだ三元豚のロース肉をだしで揚げた刺身のはちしを、ふわっと玉子でとじました。

ビジター価格 ¥700 / シンバー価格 ¥500



カツカレー

粉をまいてから三元豚ロースカツをトッピングしました。三元豚専用特製カレー粉の旨やかなスパイスを効に引き出してまいります。

ビジター価格 ¥900 / シンバー価格 ¥700

※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
 ※表示価格は全て税込のみです ※別途サービス料(10%)を頂戴いたします

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間
9:00 ~ 22:00

スイーツ



パンケーキ ストロベリー



パンケーキ チョコレート



パフェ ストロベリー

パフェ チョコレート

卵をよく攪拌したコンの卵器に熱を加えて、
ホイップクリームとクリームを混ぜた
パンケーキに各種トッピングしました。

パンケーキ ストロベリー
パンケーキ チョコレート

ビュッフェ価格 各¥700 **デザート価格 各¥300**

丁寧に練り込んだ作ったパネウアイスを使い、
各種ソースや材料、ホイップクリームでアレンジした
可愛らしいパフェをどうぞお召し上がりください。

パフェ ストロベリー
パフェ チョコレート

ビュッフェ価格 各¥700 **デザート価格 各¥300**

※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。
※表示価格は全て税込みです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間
9:00 ~ 22:00

ドリンク

1杯目は**エントランス**にて**無料**でご提供致します。2杯目以降は**有料**となります。

アルコールドリンク

- ※生ビール
- ※レモン酎ハイ
- ※ハイボール

2杯目ビシター価格 ¥400 3杯目以降価格 ¥200



ソフトドリンク

- ※コーラ
- ※ジンジャーエール
- ※カルピス
- ※Qooオレンジ
- ※烏龍茶
- ※アイ스티ー
- ※コーヒー (アイス・ホット)
- ※カフェオレ (アイス・ホット)
- ※キャラメルマキアート (アイス・ホット)

2杯目ビシター価格 ¥300 3杯目以降価格 ¥100

※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。
※表示価格は全て税込です※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

フロント9番にて
ご注文お受け致します。

提供時間

9:00 ~ 22:00

深夜

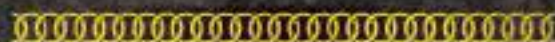
提供時間 PM22:00 ~ AM5:00



本格炒飯

米の香ばしさを出す独自調整によって、上品な風味を醸し出し、全平の塩のダシなどを使い、本格飯店に負けない味を実現しました。

ビシター価格 ¥700 **メンバー価格 ¥500**



牛丼

どんぶりの定番「牛丼」に葱・玉葱・糸こんにゃくを焼いたメレンゲ、パウンスはじっくり煮込んだ特製牛丼に仕上げました。

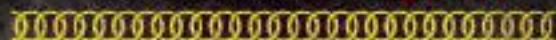
ビシター価格 ¥700 **メンバー価格 ¥500**



醤油ラーメン

鶏からベースのあっさり醤油味のスープにしなやかな舞かんの糸のストレート麺が白濁の酸味の少ないラーメンです。

ビシター価格 ¥700 **メンバー価格 ¥500**



※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。
※表示価格は全て税込のみです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

**フロント9番にて
ご注文お受け致します。**

モーニング

予約受付時間 **【要予約】AM5:00**まで 提供時間 **AM5:00 ~ AM11:00**

ホットドッグセット

パリッとした食感とシュールレとがウリのソーセージを
甘めの濃厚ソースに包みました。
朝はにじみ汁の旨々しさ。

ビジター価格 **¥500** / シンガー価格 **¥300**



ホットケーキ

北海道産の小麦粉と牛乳をふんだんに焼いて、ふんわり
仕上げ、やわらかい食感で食べ易く、気分もふんわりさせる
自家製のホットケーキ。

ビジター価格 **¥500** / シンガー価格 **¥300**



和朝食

日本人の定番朝食! 焼魚とご飯、揚げ合わせ、味噌汁と
パンケーキの和れか定食をどうぞお召し上がり。

ビジター価格 **¥700** / シンガー価格 **¥500**



※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。
※表示価格は全て税込みです※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

**フロント9番にて
ご注文お受け致します。**

本日はホテルA Y Aにお越し頂き
ありがとうございました。

またのお越しをスタッフ一同、
心よりお待ちしております。

お気を付けてお帰り下さいませ。