～グランドメニュー～

GRAND MENU

FOODMENU 当ホテルおすすめのフードメニューで特別な時間をお過ごしください。

特別オーダー時間
揚げ物が含まれる
★印の商品は深夜24:00まで

テレビリモコンにて ご注文をお受け致します。

24時間365日ご注文OK!

HOTEL NOI

イタリアンメニュー ITALIAN

トマトとなすのペンネグラタン
大きめにカットしたナスをトッピングしたペンネグラタンです。トマトをたっぷり使ったミートソースとベシャメルソースがベストマッチ!

価格 ¥750

エビドリア
炒めたライスを下に敷き、クリーミーなホワイトソースを被せて焼き上げました。エビやチーズの香りが食欲そそる逸品です。

価格 ¥750

麺メニュー NOODLES

あっさり醤油ラーメン
ラーメンの王道!鶏がらベースのあっさり醤油味のスープにしなやかな無かん水のストレート麺が自慢のラーメンです。

価格 ¥660

長崎ちゃんぽん
本場長崎の伝統技法「唐かん水」を練り込んだもちもち麺と、シャキシャキの具材が自慢です !!

価格 ¥770

鍋焼きうどん
カツオと昆布からとった関西風のダシに、海老天ぷら、椎茸、かまぼこ等の具材とコシのあるうどんを使用しました。

価格 ¥660

アラカルトメニュー ALACARTE

お好み焼き
鰹と昆布から作られた関西風味ダシを使ってしっかりした味に加え、キャベツの甘味とよく合い、香りよく焼き上げました。

価格 ¥660

焼きそば
昔ながらのほんのり甘酸っぱいソースを使い、シャキシャキと歯応えのあるキャベツの甘味を加えて香ばしく仕上げ、懐かしい味をどうぞ!

価格 ¥550

たこ焼き
だしの効いた生地でこんがりきつね色に焼き上げたたこ焼きは柔らかくとろ～りとした食感。

価格 ¥550

★鶏の唐揚げ
噛むとジュワッと溢れ出す鶏の唐揚げです。サクッとした歯触り感がたまらず、満足度100%です。

価格 ¥660

★たこの唐揚げ
ぶつ切りした たこを丹念に叩き柔らかくし、唐揚げに仕上げました。

価格 ¥550

ソーセージ3種盛り
プロッシェン(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つの味を堪能出来ます。

価格 ¥550

★フライドポテト
ホクホクのじゃがいもを、細切りにしフライしました。おつまみに、スナックにぴったりの逸品です。

価格 ¥500

枝 豆
酒の肴として大人気の枝豆。ビールなどのおつまみにピッタリです。

価格 ¥500

スイーツメニュー SWEET'S

甘い誘惑 “フレンチトースト”
スライスしたフランスパンに、メープル風味のアパレイユをたっぷりしみ込ませて焼き上げ、しっとりとした食感のフレンチトーストに仕上げました。

ストロベリー

フレンチトースト
◎ストロベリー
◎キャラメル
◎チョコレート

価格 各¥550

ハーゲンダッツ
◎バニラ
◎ストロベリー

価格 各¥390

モーニングメニュー MORNING

ご予約受付時間 ～深夜3時まで
お届け時間 7:00 7:30 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00

ご宿泊のメンバー様 無料

ご宿泊のメンバー様に下記モーニングより、お1人様1セットを無料にてご提供いたします。

※クロワッサン&胚芽ロールとパンケーキはドリンク付です。ソフトドリンクのリストよりお選びください。

ビジター価格 各¥550

モーニング 和風
ご飯・味噌汁・焼き鮭・玉子焼き・煮物・漬物

モーニング クロワッサン&胚芽ロール
クロワッサン・胚芽ロールパン・サラダ・オムレツ・ソーセージ・ドリンク

モーニング パンケーキ
パンケーキ2枚・サラダ・バニラアイス・ドリンク

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承下さい。 ※ご注文が混み合っている場合は、お時間がかかる場合がございます。 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※表示価格は税込みとなります。

この裏にもフードメニューが盛りだくさん

～ グランドメニュー ～

GRAND MENU

FOODMENU 当ホテルおすすめのフードメニューで特別な時間をお過ごしください。

特別オーダー時間
揚げ物が含まれる
★印の商品は深夜24:00まで

テレビリモコンにて
ご注文をお受け致します。

24時間365日ご注文OK!

HOTEL NOI

PLATE MENU プレートメニュー

デミソースハンバーグプレート
オーブンで焼き上げたハンバーグを、バターソテーしたマッシュルーム、ひらたけをプラスした特製デミグラスソースで仕上げました。
価格 ¥990

和風ソースハンバーグプレート
オーブンで焼き上げたハンバーグを、ひらたけ・しいたけを加えた特製和風照焼きソースで仕上げました。
価格 ¥990

★ロースとんかつプレート（みぞれあんかけ）
厚みのある豚肉のロース部分を使用した、サクサクの衣とやわらかな豚肉の旨み、香りが絶品のトンカツを、特製和風みぞれダレでお召し上がりください。
価格 ¥860

★味噌カツプレート
厚みのある豚肉のロース部分を使用した、サクサクの衣とやわらかさが自慢のとんかつを、濃厚な旨みと八丁の香りが特徴的な赤だし味噌をベースにした味噌ソースで仕上げました。
価格 ¥860

★チキン南蛮プレート
特製の衣を付けた揚げ鶏に、まろやかな穀物酢・醤油・一味唐辛子の風味を活かした南蛮風とろみだれをかけた逸品です。
価格 ¥860

ライスメニュー RICE

ふわとろオムライス ～デミグラスソース～
完熟したトマトのケチャップ、トマトピューレを使用したこだわりチキンライスにふわふわ玉子のオムレツをのせ、特製デミグラスソースで仕上げました。
価格 ¥750

★特製 カツカレー
厚みがあり、柔らかいロースとんカツをトッピング。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。
価格 ¥770

ビーフカレー
炒め玉葱と牛肉などを特製スパイス・赤ワイン・隠し味のリンゴ等を長時間煮込み仕上げた特製ビーフカレーです。
価格 ¥660

たまごチャーハン
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、金華ハム等のダシで本格飯店に負けない味に仕上げました。
価格 ¥660

焼肉ピラフ
しっかりと味付けした牛焼肉の入ったスタミナピラフ。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも鮮やかなガーリック風味です。
価格 ¥660

牛 丼
どんぶりの定番!牛肉・たまねぎ・糸こんにゃくを秘伝のタレで、じっくり煮込んだ特製牛丼に仕上げました。
価格 ¥660

イタリアンメニュー ITALIAN

ボロネーゼ
挽き肉をたっぷり使い、たまねぎ・人参等の野菜とトマトをじっくり煮込んだ、コクのあるおいしいミートソースです。
価格 ¥750

カルボナーラ
生クリームとエダムチーズ、卵黄とベーコンの濃厚でクリーミーな旨味にブラックペッパーを効かせました。
価格 ¥860

和風明太子
唐辛子を効かせた明太子をベースに、和風だし・バター等でアレンジし、和風明太子に仕上げました。
価格 ¥750

ナポリ風 ミックスピザ
ふんわりナポリ風クラストにイタリアンソーセージ・チーズなどの具材をトッピングしました。
価格 ¥660

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合は、お時間がかかる場合がございます。
※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※表示価格は税込みとなります。

この裏にもフードメニューが盛りだくさん ▶▶▶