



RESTAURANT MENU



Special Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

Sirloin Steak

こだわりの逸品

サーロインステーキ (150g)
【ライス・スープ付】

ビジター ¥1,480 メンバー ¥1,180

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、
甘みと旨みを閉じ込めた逸品です。是非ご賞味ください。

※インジケーション加工肉使用

極上の美味しさを
こころゆくまで
お楽しみ下さい！

227g
Hamburger

メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりにして¥100で
ご注文頂けます。

サーロインステーキのこだわり

厚切り
ステーキ

こだわり
ソース

丁寧な
焼き上げ

ボリューム
満点

醤油とオリーブオイルの
マリネソース

150g
Sirloin Steak

Sunny-side-up Hamburger Steak

ボリューム満点こだわりの逸品

目玉焼きハンバーグステーキ (227g)
【ライス・スープ付】

ビジター ¥680 メンバー ¥580

ステーキの味わいを活かしたジューシーなアメリカンスタイルのビッグハンバーグに
目玉焼きをトッピングしました。カットした時に溢れる肉汁と目玉焼きがベストマッチです。

ボリューム満点!
Wな美味しさ

Hamburg & Pork wiener

ハンバーグ&ポーク
ウィナーのソースは、
こちらからお好みの
ソースをお選びください。

デミグラスソース
Demiglace
sauce

和風おろしソース
Demiglace
sauce

ハンバーグ & ポークウィナー
【ライス・スープ付】

ビジター ¥980 メンバー ¥780

ステーキの味わいを活かしたジューシーなアメリカンスタイルの
ビッグハンバーグとポークウィナーのセットです。ボリューム満点の一品です。

ジュシー Juicy

ジュシーで
ポリウムある
鶏肉を焼き上げた
ローストチキン、
溢れる肉汁が美味しい
ハンバーグのセットです。

ローストチキン & ハンバーグ

メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりに ¥100 で
ご注文頂けます。



ローストチキン&ハンバーグ

ビジター ¥780 メンバー ¥680

グリル チキン



贅沢な肉の旨味を味わえる
グリルです。



グリルチキン ~ トマトソース仕立て ~

ビジター ¥580 メンバー ¥480

鶏もも肉をシンプルに塩・こしょうで味付けし、皮はパリッと中はジュシーに
焼き上げ、トマトソースで仕上げました。

SIDE MENU

お料理に組み合わせて
一緒にどうぞ!



ライス&スープ

ビジター ¥200 メンバー ¥100



パン&スープ

ビジター ¥200 メンバー ¥100

ライス大盛り

ビジター ¥200 メンバー ¥100



熱々ビーフシチュー

ビジター ¥980 メンバー ¥780

角切りの牛肉・人参・ジャガイモをデミグラスソースで煮込んだ、フランススタイルのビーフシチューです。具材がたっぷり最高級の味をお楽しみ下さい。

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

TV画面のホテルメニューから
お選び下さい。

プレートメニュー

贅沢な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

Hawaiian Loco Moco plate



リゾート感溢れるハワイのローカル料理「ロコモコ」をアレンジし、こだわりハンバーグを使用し、サラダ・目玉焼きをひとつのプレートに仕上げました。

メンバー様特典!!

マークのカードを
メンバー無料メニューの
代わりとして¥100で
ご注文頂けます。



ハワイアン
ロコモコプレート

ビジター ¥580 メンバー ¥480

ナシゴレンプレート Nasi goreng plate



ビビンバプレート Bibimbap plate



ナシゴレン
プレート (手羽先付)
| ビジター ¥780 メンバー ¥680

サンバルソースで辛目に仕上げたピラフです。魚骨・蝦殻を使用しました。目玉焼きの甘さと一緒に食べると絶品です!!
メインにカリッと揚げた香ばしい手羽先付のサンプレートです。

ビビンバピラフ
プレート (カルビ焼肉付)
| ビジター ¥880 メンバー ¥680

韓国料理でお馴染みのビビンバをピラフ風に仕上げ、
ジューシーなカルビ焼肉・オニオンリング・サラダを
トッピングしました。



ポークジンジャープレート

| ビジター ¥580 メンバー ¥480

生姜の香りと程よい辛味が豚の旨味を最大限に引き出した逸品です。
是非ご賞味下さい。



サーロインステーキピラフ

| ビジター ¥980 メンバー ¥780



ガリック風味をきかせたスタミナピラフに、
ステーキをのせた贅沢な逸品です。
※インジェクション加工肉使用

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

T V画面のホテルメニューから
お選び下さい。

Rice Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

完熟したトマトを使った
特製ソース、トマトビュレを
ふんだんに使用したチキンライスの上に、
とろとろのオムレツをのせ、
ハンバーグと特製デミグラスソースで
仕上げました。



メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりに ¥100 で
ご注文いただけます。

ハンバーグ&オムライス
ビジター ¥980 メンバー ¥780

オムライス (ケチャップ)
ビジター ¥780 メンバー ¥680

オムライス (デミグラスソース)
ビジター ¥780 メンバー ¥680



SPICY CURRY STYLE

炒め玉ねぎとブイオンを
ベースに旨みとスパイスの
香りにこだわった、
「コク」「まろやかさ」
「スパイシー」の3つの
味のバランスがとれた
ビーフカレーです。

こだわりのビーフカレー
ビジター ¥480 メンバー ¥380

こだわりのカツカレー
ビジター ¥680 メンバー ¥580



Topping Menu

2種類のトッピングを
ご用意しております。



チーズ
ビジター ¥100 メンバー ¥50

目玉焼き
ビジター ¥100 メンバー ¥50

Rice Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください
time of extreme happiness skilled.

メンバー様特典!!



マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりとして¥100で
ご注文頂けます。



又焼炒飯

ビジター ¥480 メンバー ¥380

ふりふりの海老と、まろかく旨みのある豚肉を使用した香ばしい焼き豚が
自慢の本格派炒飯です。

又焼
炒飯



炙り焼き
豚丼



炙り焼き豚丼

ビジター ¥680 メンバー ¥580

炙ることによって香ばしさを出した豚バラ肉の旨みと濃厚なタレがご飯と
よく合います。是非ご賞味下さい。

かに
雑炊



かに雑炊

ビジター ¥480 メンバー ¥380

身のしっかりした丸ズワイガニを使用し、わかめ・卵・白菜などの
具材を入れ、やさしい味わいに仕上げております。

ユッケ
ジャンクッパ



ユッケジャンクッパ

ビジター ¥680 メンバー ¥580

濃厚な国産牛肉と旨みと辛みが効いたスープをご飯にかけた。
韓国料理でお馴染みの建具風料理です。

お茶
漬け



鮭茶漬け

ビジター ¥280 メンバー ¥180



梅茶漬け

ビジター ¥280 メンバー ¥180

さっぱりとしたお茶漬けは、
お食事のシメに小腹が
空いた時にお勧めです。
鮭茶漬け、梅茶漬けの
どちらかをお選びください。

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

TV画面のホテルメニューから
お選び下さい。

Italian Menu

貴賓な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

メンバー様特典!!



マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりに ¥100 で
ご注文頂けます。



Pizza MENU

アツアツとろろり
ナポリ風生地
の本格ピッツア



ミックスピザ

ビジター ¥680 メンバー ¥580

ナポリ風の生地に、イタリアンソーセージ・ペパロニ・
ベーコンなどの具材とゴーダ・モzzarellaチーズをトッピング
しました。



Mix pizza



Mentaiko pizza



Margherita pizza



明太子ピザ

ビジター ¥680 メンバー ¥580

ナチュラルチーズ、アンチョビと魚料理によく合うバジル
ソースをトッピング、たらこを韓国産唐辛子に漬け込んで
仕上げた明太子ソースをしょうしました。



マルゲリータ

ビジター ¥680 メンバー ¥580

イタリアの定番中の定番!! トマト・モzzarellaチーズ・
バジルで彩られる国旗の色に似せたシンプルなピザを
ご賞味下さい。

こんがり焼き上げた
グラタン
Gratin



ナスとトマトのペンネグラタン

ビジター ¥680 メンバー ¥580

トマトの果肉入りミートソースと牛乳たっぷりのベシャメルソースがマッチした
ペンネグラタンに、大きめの輪切りナスとナチュラルチーズをトッピングしました。



海老のペンネグラタン

ビジター ¥680 メンバー ¥580

新鮮な海老と口溶けの良いクリーミーなベシャメルソースを使用した
ペンネグラタンです。



※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

TV画面のホテルメニューから
お選び下さい。

Italian Menu

貴賓な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりに ¥100 で
ご注文頂けます。

ピリ辛!!



明太子の
クリームソースパスタ

ビジター ¥580 メンバー ¥480

唐辛子を効かせた
明太子にクリームソースと
コクが加わったスパゲッティです。

挽き肉をたっぷり使い、
たまねぎ・人参などの野菜と
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。



ボロネーゼ

ビジター ¥580 メンバー ¥480



カルボナーラ

ビジター ¥580 メンバー ¥480

ベーコン・マッシュルームの具材に卵黄、たっぷりの生クリームで仕上げました。
パスタを十分に時間をかけて茹で上げ、麺・ソースともにこだわった当ホテル自慢の
カルボナーラをお楽しみ下さい。

素材の味を生かしました。
ぜひご賞味ください!

Sweet &
Sour

Neapolitan

Lran Plate



鉄板 ナポリタン

ビジター ¥680 メンバー ¥580

甘味と酸味をふんだんに使ったさわやかなトマトをベースにした
ソースでパスタ・たまねぎ・ベーコンなどの素材を絡ませ、
完熟したテイストを楽しめます。

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間 365日
ご注文 OK!!

TV画面のホテルメニューから
お選び下さい。

Noodle Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

メンバー様特典!!

V マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりにして¥100で
ご注文頂けます。

醤油
うどんメン



V 醤油ラーメン

ビジター ¥580 メンバー ¥480

あつたじろし湯と大ヘースの
スープにコシのある
玉子麵を使用
だれにでも愛される、
飽きのこないラーメンです。

味噌
うどんメン



V 味噌ラーメン

ビジター ¥580 メンバー ¥480

赤みそをベースにした、
炒め野菜の風味が効いたスープが
自慢のみそラーメンです。

長崎
ちゃんぽん



V 長崎ちゃんぽん

ビジター ¥680 メンバー ¥580

本場の伝統技法を
練り込んだ、
もちもち麺と、
シキヤキの具材が
自慢です!!

カツカレー
うどん

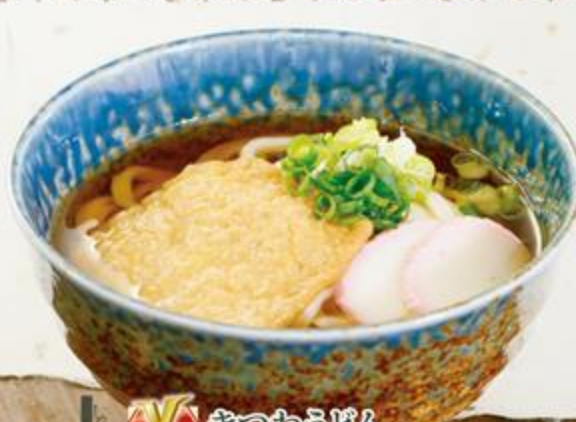


V カツカレーうどん

ビジター ¥680 メンバー ¥580

厚みがあつて柔らかい
ローストカツを
トッピングしました。
豚肉の旨味がカレーの
奥やかなスパイスを
さらに引き出して
くれます。

きつね
うどん



V きつねうどん

ビジター ¥480 メンバー ¥380

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
甘いきつね揚げを
盛り付けました。

天ぷら
そば



V 天ぷらそば

ビジター ¥580 メンバー ¥480

旨味のあるふりふりの
海老天をまるごと
1尾使用しました。
しつかりとした麺の
日本そばとの相性も
抜群に活かされます。

海老天
鍋焼きうどん



V 海老天鍋焼きうどん

ビジター ¥680 メンバー ¥580

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

T V画面のホテルメニューから
お選び下さい。

A la carte Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください...
time of extreme happiness skilled.

メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりにして¥100で
ご注文頂けます。



オムそば
ビジター ¥680 メンバー ¥580

特製秘伝のソースで焼き上げたソース焼きそばを
ふっくら卵で包んだオムそばです。

オムそば



炙りポークウィンナー&ポテト
ビジター ¥580 メンバー ¥480

こんがりした
ポークウィンナーと
ポテトフライの
セットです。

バターコーン
シヤキシヤキのコーンに
香りがけなバターをトクピン
グしました。コーンの甘みと
バターの芳醇な香り、塩味が
ベストマッチな逸品です。



バターコーン
ビジター ¥480 メンバー ¥380



小海老の唐揚げ
ビジター ¥480 メンバー ¥380

小海老をカラッと唐揚げにしました。小海老の旨味とパリパリと
した食感がたまりません。



お魚が香ばしい
ジューシーなごま手羽を
ご堪能ください。



と
り
品

ごま手羽
ビジター ¥480 メンバー ¥380

鶏の唐揚げ
ビジター ¥480 メンバー ¥380

鶏の軟骨唐揚げ
ビジター ¥480 メンバー ¥380



チキンナゲット
ビジター ¥380 メンバー ¥280

美味しい鶏肉を使い、ジューシーな食感とサクサクの衣の
チキンナゲットに仕上げました。

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

T V画面のホテルメニューから
お選び下さい。



ポテトフライ

ビジター ¥380 メンバー ¥280



大盛りポテトフライ

ビジター ¥480 メンバー ¥380



ねぎまタレ (3本)

ビジター ¥380 メンバー ¥280

ジューシーな鶏のもも肉と旨味、シャキシャキ感が味わえるネギを本格的な炭火で焼き、仕上げました。



V 豚串カツ (2本)

ビジター ¥380 メンバー ¥280

旨みたっぷりの三元豚と新鮮なたまねぎを手で割し、特製のパン粉と衣で包み、サクッと揚げました。



本格!! 手作り焼きそば

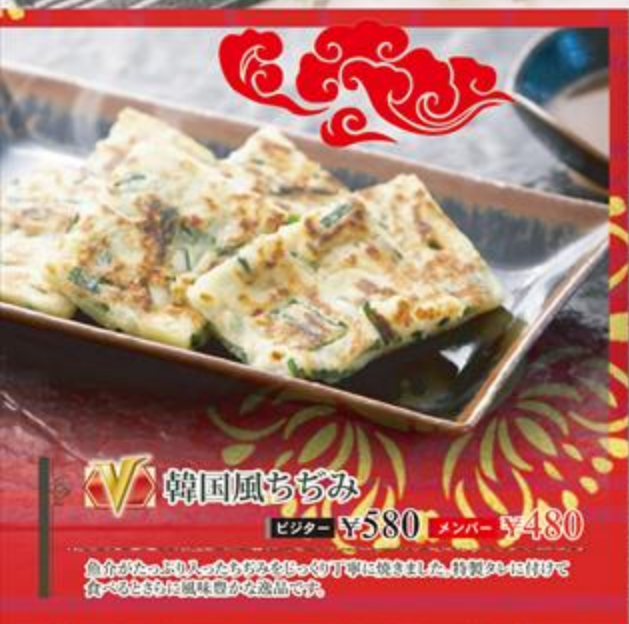
ビジター ¥480 メンバー ¥380



ジャンボたこ焼き

ビジター ¥480 メンバー ¥380

香ばしたこ焼より一回り大きい、ジャンボサイズです。外側はパリパリ、中はとろろり、大粒のたこが入ったこだわりの味です。



V 韓国風ちぢみ

ビジター ¥580 メンバー ¥480

魚介がたっぷり入ったチヂミをじっくり丁寧に焼きました。特製タレに絡めて食べるとさらば風味豊かな一品です。



オニポテ

ビジター ¥480 メンバー ¥380

ホクホクカリッと塩味の効いたポテトフライと辛みの少ないオニオンを軽い衣をつけてさっくり揚げた甘み抜群のオニオンリングとセットでどうぞ!!



枝豆

ビジター ¥280 メンバー ¥180

自然の恵みを受けた豊かな風味はビールなどのおつまみとして非常に合います。

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

T V画面のホテルメニューから
お選び下さい。

Sweet's Menu

贅沢な至福の一時をお過ごしください
time of extreme happiness skilled

メンバー様特典!!

マークのフードを
メンバー無料メニューの
代わりにして ¥100 で
ご注文頂けます。

シンプルで
美味しいアイス・ヨー
グル・フルーツ、ホイップ
クリーム・フルーツなどでデ
コレーション致しました。
是非ご賞味ください。

Parfait Menu

当ホテルおすすめ!!
パフェシリーズ



パフェ

チョコレートパフェ

ストロベリーパフェ

マンゴーパフェ

抹茶パフェ

ビジター 各¥580 メンバー 各¥480



WAIKIKI
PANCAKE

ワイキキパンケーキ



ワイキキパンケーキ

マンゴー

ストロベリー

プレーン

ビジター 各¥480 メンバー 各¥380

Häagen-Dazs

芳醇な味わいのアイスを
お召し上がり下さい。



ハーゲンダッツ

バニラ

クッキー&クリーム

ストロベリー

グリーンティー

ビジター 各¥380 メンバー 各¥280

※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。
※表紙価格は税込価格となります。

24時間365日
ご注文 OK!!

T V画面のホテルメニューから
お選び下さい。



ごあいさつ

本日はVHOTELをご利用いただきまして
誠にありがとうございます。

当ホテルでは『おなか』も『こころ』も
満足していただけるよう、こだわりの
空間、サービス、フード・ドリンクで
お客様をお迎え致しております。
どうぞ幸せなひと時をお過ごし下さい…



