



GRAND
MENU

*Please come and enjoy
our recommender menu.*



HOTEL
CASTLE

SPECIAL MENU

スペシャルメニュー

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



サーロインステーキグリルセット ビジター: ¥1,180
(ごはん・みそ汁付き) メンバー: ¥980

奥平のサーロインステーキをふるふるの鉄板で180℃と焼き
付いた旨みと旨みを初めに仕上げた最高級のステーキです。
焼き時間約15分(骨なしブロック用加工肉使用)

BIG
ハンバーグ
ビッグな美味しさ!

180g ポリウム満点ビッグな大きさ、箸でほぐせる
ほどの滑らかさ、柔らかさが自慢です。カットした時に
溢れる肉汁が美味しさを醸し出す、おすすめの
ハンバーグです。



BIGハンバーググリルセット ~特製デミソース仕立て~
(ごはん・みそ汁付き) ビジター: ¥980 メンバー: ¥780

和風BIGハンバーググリルセット ~和風おろしソース仕立て~
(ごはん・みそ汁付き) ビジター: ¥980 メンバー: ¥780

※ 単品でのご注文は200円引きとなります。

※ 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。※ お客の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

プレートメニュー
PLATE MENU

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



鶏の
唐揚げ

海老
フライ



高知県産米使用

鶏の唐揚げプレート

特製の衣でサクッと揚げたジューシーで嚼みほろほろに味がおりお口の中心にぱいぱいと広がる美味しさです。
ビジター：¥880
メンバー：¥680

海老フライプレート

ぷりぷりの中身に詰まった海老を使用した、自慢の海老フライです。海老の旨味と出汁の旨みをご賞味下さい。
ビジター：¥980
メンバー：¥780



ロースとんかつプレート

ビジター：¥880
メンバー：¥680

「とんかつ」
「ロース」
「プレート」
「高知県産米使用」
「高知県産米を使用した、自慢の海老フライです。海老の旨味と出汁の旨みをご賞味下さい。」



カルビ
焼肉

カルビ焼肉プレート

スタミナ満点にしみ出る肉汁とタレの融合が食欲を誘います。
ビジター：¥980
メンバー：¥780



豚ロース
生姜焼き

豚ロース生姜焼きプレート

つおだれをたっぷりからめて焼いた豚生姜焼きです。生姜の香りと程よい辛味が絶品です。
ビジター：¥880
メンバー：¥680

※ 単品でのご注文は200円引きとなります。

※ 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。※ お来の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

ライブメニュー
RICE MENU

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



スペシャルなピラフ!

サーロイン
ステーキピラフ

ピジター1,280 ~~メンバー: ¥1,180~~

牛焼肉を入れガーリック風味をきかせたピラフの上に、おろし玉の煎飯でじっくり焼き上げた旨みと香みを閉じ込めたサーロインステーキを全ての食材を贅沢に使用し、(インジェクション加工肉使用)

ふわふわとろ〜り



ふわとろオムライス ピジター: ¥680
【スープ付】 メンバー: ¥580

選べる
ソース!!

完熟したトマトを使った特製ソース、トマトピューレをふんだんに使用したチキンソースの上に、ふわとろ!のオムレツをのせました。

choice

お好みのソースをお選びください。



デミグラスソース

ケチャップソース

濃厚な味わいのピラフに、お好みのソースをのせていただきます。

直火炒め
チャーシュー炒飯

ピジター: ¥580
メンバー: ¥480

強火で焼き上げた焼き玉子、香りがたつ炊飯器の具材が入った、力強い味わいの炒飯です。



カルビキムチ
チャーハン

ピジター: ¥580
メンバー: ¥480

キムチがおいしい炒飯です。コチジャン、アンパンジャコなどを使い本格的な味わいに仕上げました。



海老ピラフ

ピジター: ¥580 ~~メンバー: ¥480~~

エビバター、アオリソースで炊きあげたステーキライス、新鮮なエビと玉ねぎ、ピーマン、人参等の野菜で仕上げた風味豊かなピラフです。

ライスメニュー
RICE MENU



深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



ピジター: ¥500
特製 ビーフカレー メンバー: ¥400

じっくり炒めた玉ねぎとたっぷりの赤ワインをベースに、牛肉、野菜等を長時間煮込んだ中辛タイプのカレーです。

ピジター: ¥680
特製 カツカレー メンバー: ¥580

赤ワイン仕立ての特製ビーフカレーに厚みのあるローストシカツをトッピングしました。豚肉の旨みとカレーはよく合います!



カツ丼 ピジター: ¥580 メンバー: ¥480

サクッと揚げたトンカツと、ふわふわ卵がベストマッチな丼です。自慢の味を是非ご賞味下さい。



ピジター: ¥580
親子丼 メンバー: ¥480

厳選した鶏肉と、ふんわり卵の親子丼です。是非、ご賞味下さい。

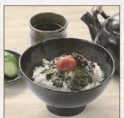


ピジター: ¥580
カルビ焼肉丼 メンバー: ¥480

ピリッと辛味のきいたタレでじっくり煮込んで焼いた牛カルビ焼肉を丼にアレンジしました。

お茶
漬け

鮭茶漬け ピジター: 各¥400
梅茶漬け メンバー: 各¥300



イタリアンメニュー
ITALIAN MENU

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します

カルボナーラ ビジター: ¥600
~生クリーム仕立て~ メンバー: ¥500

ベーコン、マッシュルームの具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用したオーソドックスなカルボナーラです。

ナポリタン ビジター: ¥600
~完熟トマト使用~ メンバー: ¥500

ベーコン、玉ねぎ、ピーマン等を具材として加え、完熟トマトのジューシーな旨味たっぷりのソースで仕上げました。

和風明太子パスタ ビジター: ¥600
メンバー: ¥500

ピリっと唐辛子を効かせた明太子をベースでオーソドックスに仕上げました。



Pasta

Gratin Doria
グラタン&ドリア

熱々!
美味しい!

海老グラタン ビジター: ¥680
~ベニネマカロニ使用~ メンバー: ¥580

新鮮な海老と口どけ良いクリームをベースにベニネマカロニを使用した、ベニネグラタンです。

ビーフドリア ビジター: ¥680
~デミソース仕立て~ メンバー: ¥580

牛肉、炒め玉ねぎ、マッシュルーム、赤ワインなどを加えて煮込んだデミソースに、クリームソースを合わせて、なめらかに仕上げたドリアです。

Pizza

ミックスピッツァ ビジター: ¥680
~サクサクミラノ風~ メンバー: ¥580

ミラノ風生地に加え、ソーセージ、ベーコン、ピーマン等の具材とゴルド、モッツアレラチーズ、バルミジャーカソースをトッピングしました。

当ホテルのこだわり
ミラノ風ピッツァクラスト

イタリア産生地のサクサク生地とピザソースを合わせたこだわりのクラストに、サクサクとした食感がお楽しみいただけるピッツァに仕上げました。トッピングにもこだわりの新鮮な食材を使用しております。

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します

ヌードルメニュー NOODLES MENU



あつさり味の醤油ラーメン

ビジター: ¥600 メンバー: ¥500

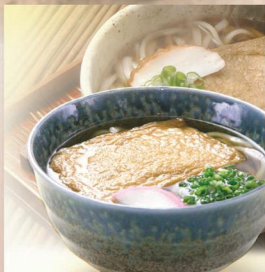
あつさり醤油ベースのスープに、コシのある毛子麵を使用。だれにでも愛される、絶品のこなしラーメンです。



味噌ラーメン

ビジター: ¥600
メンバー: ¥500

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味噌ラーメンです。



きつねうどん

ビジター: ¥480
メンバー: ¥380

コシのある麵を使用しました。甘口に煮詰めたきつねはあっさり麺ダシとよく合います。

サラダ SALAD

ミックスサラダ

ビジター: ¥380
メンバー: ¥280

シャキシャキの新鮮な野菜をふんだんに使い仕上げました。体の中からキレイになるヘルシーなメニュー。



アラカルトメニュー
A LA CARTE

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



おつまみ3種セット ビジター: ¥580
メンバー: ¥480

ジューシーな「鶏の唐揚げ」、皮付きの「ポテトフライ」、あつさり「枝豆」のおつまみの定番メニューをセットにしました。



おつまみを1品お選び下さい



生ビールおつまみセット ビジター: ¥700
メンバー: ¥600

チートロカマンベール・鶏の唐揚げ・ポテトフライ・枝豆の中から1品お選び下さい。



チートロカマンベール ビジター: ¥400
メンバー: ¥300

カマンベールクリームチーズを薄く巻いたチートロカマンベールを揚げ、サクサクの食感で包み込みました。外はパサッ中はとろろり!



たこ唐揚げ ビジター: ¥400
メンバー: ¥300

タコをぶつ切にしカラッと揚げた。絶妙なカリカリ感とやわらかさが美味しい逸品です。



なんこつ唐揚げ ビジター: ¥400
メンバー: ¥300

コリコリ軟骨の唐揚げです。噛めば噛むほど味が湧きでます。外はパリッ中はとろろり!



ポテトフライ ビジター: ¥350
メンバー: ¥250

ホクホクのジャガイモを皮が付いたままじっくりと揚げました。ポテトの甘味、旨みがぎゅーり詰まったポテトフライをお楽しみ下さい。



3種のソーセージ ビジター: ¥400
メンバー: ¥300

ブロッケンソーセージ、ガーリックソーセージ、チャリソーの三種の味が堪能できる贅沢な一品です。



枝豆 ビジター: ¥300
メンバー: ¥200

緑が鮮やかな新鮮な枝豆です。枝豆を口に入れて、ビールを一口「ゴクッ!!!」もう誰も止められません・・・

深夜2時まで
ご注文OK!

フロント(99番)で
ご注文をお受け致します



“くだおれ”の街・
大阪で愛される
『千房』の味

大阪名物
千房

ピザター: ¥780
お好み焼

メンバー: ¥680
関西を代表するお好み焼の名店「千房」監修のイカ豚ミックスをご用意致しました。独自のミックス粉でふっくら焼いたお好み焼はファンを魅了し続けております。

ピザター: ¥500
たこ焼

メンバー: ¥400
関西風のだしを効かせ、とろっとした食感に大粒のタコ入り、食感自慢の関西たこ焼をご賞味ください！<千房監修>



スイーツメニュー SWEETS MENU

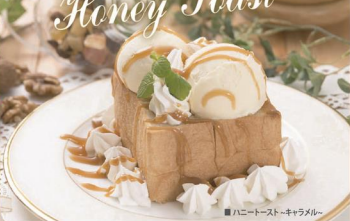
Honey Toast



■ ハニートースト～ストロベリー～



■ ハニートースト～チョコレート～



■ ハニートースト～キャラメル～

ハニートースト～キャラメル～

ハニートースト～ストロベリー～

ピザター: 各¥580

ハニートースト～チョコレート～

メンバー: 各¥480

高知名物
アイスクリン
Ice Crin

昔ながらの懐かしい味。独特の食感。
おいしい冷たさ。

高知名物
アイスクリン

ピザター: ¥200

メンバー: ¥100



Thank you for using our services.