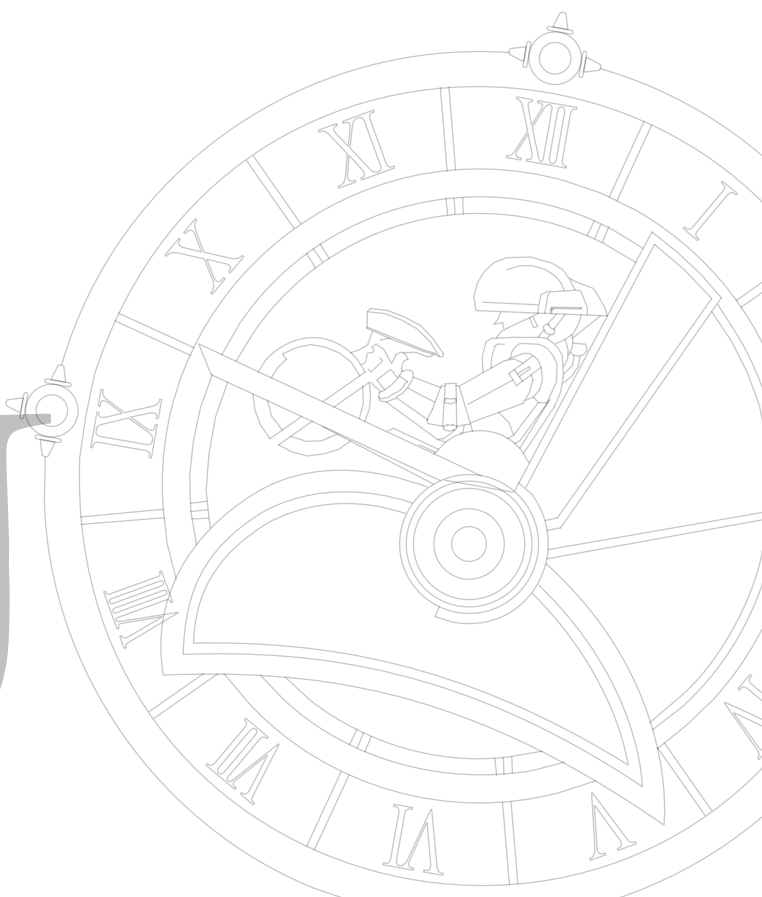


M

E

N

U



BuffetDining 'Akala

メイン料理のご注文で、
サラダバー（日替わりデザート付き）をご利用いただけます

CHEF'S RECOMMENDED SET

藤村料理長オススメセット



▲岩塩でじっくり焼きあげたローストビーフ

岩塩でじっくり焼きあげたローストビーフ 150g ¥3,900
Roast Beef Set 250g ¥5,900
[和風ソース]or[洋風ソース]

アメリカの大地で育った 180g ¥3,900
アンガスビーフのステーキ 300g ¥5,900
Beef Steak Set
[レア]or[ミディアム]or[ウェルダン]
[和風ソース]or[洋風ソース]

※「ローストビーフ」「ビーフステーキ」は 50g (¥1,200) にて増量いただけます



中華御膳「SILK ROAD」 ¥3,900
Chinese Set

- ・魚の蒸し物 ・黒酢豚
- ・棒棒鶏
- ・カニ爪の揚げ物
- ・茸とフカヒレのスープ ・白ご飯
- ・カスタード入りひよこ饅頭



季節御膳「KONOHANA」 ¥3,900
Japanese Set

- ・鮑と冬瓜の炊き合せ ・鱸のもろこし焼き
- ・鱧の天婦羅
- ・順才の冷製茶碗蒸し
- ・魚そうめんの吸物 ・鰻ご飯
- ・抹茶わらび餅

※料金は、税金・サービス料（10%）を含んでおります。

※写真はイメージです。（食材の入荷状況によりメニューが変更する場合がございます）



REGULAR SET MENU



グ ラ ン ド メ ニ ュ ー



▲ポエポエハンバーグ



ポエポエハンバーグ

¥3,300

ナツメグ香るマッシュポテトと共に

Hamburg Steak with Mashed Potatoes

「ポエポエ」とはハワイ語で「まんまる」を意味します

ハンバーグの中心にはモッツアレラチーズ、

マッシュポテトとの相性ぴったりです



▲近江牛のハンバーグ



近江牛のハンバーグ

¥3,300

山菱岩塩と和風ソース 山葵を添えて

“Omi Beef” Hamburg Steak

近江牛が生み出す肉の旨味・甘み が

和風ソースと溶けあう一品



▲オマール海老のグリル



カナダ産オマール海老のグリル

¥3,900

クリームソース エストラゴンの香り

Grilled Lobster with Cream Sauce



▲ビーフシチュー



じっくりとろとろ煮込んだビーフシチュー ¥2,800

Beef Stew with Pasta





HAWAIIAN FAIR

ハワイアンフェア



▲海老と夏野菜のトマトクリームパスタ



海老と夏野菜のトマトクリームパスタ ¥2,200

Tomato Cream Pasta with Shrimp and Summer Vegetables

茄子・トマト・ズッキーニ2種類を使った

夏季限定パスタ



▲ハワイアンハンバーガー



ハワイアンハンバーガー

¥2,600

Hawaiian Hamburger

旨味たっぷりの近江牛パテとパイナップルフライは相性抜群

BBQ マヨネーズと照り焼きソースの W ソースで仕上げました



▲ハワイアンステーキライス



ハワイアンステーキライス

¥2,800

Hawaiian Steak Rice

バターライスにサーロインステーキ 120g を添えて

アクセントのトマトとアボカドと共に召し上がりください



▲T ボーンステーキ



T ボーンステーキ 400g

¥8,000

T-bone Steak

サーロインとヒレが同時に味わえる贅沢な一品

和風ソース・デミソースでお召し上がりいただけます



P I Z Z A
ピ ザ



▲マルゲリータ



マルゲリータ
Margherita Pizza
(モッツアレラチーズ・バジル)

¥1,900



▲照り焼きチキンピザ



照り焼きチキンピザ
Teriyaki Chicken Pizza
(チキン・コーン・マヨネーズ・白ネギ・オニオン)

¥2,300



▲パイナップルとスパムのピザ



パイナップルとスパムのピザ
Pineapple and Spam Pizza
(パイナップル・スパム)

¥2,200

ピザ1枚ご注文➡
「フライドポテト」1皿プレゼント♪

ご宿泊者
特典



C U R R Y
カ レ



12 種のスパイスを使ったこだわりのカレー
アンガスビーフを添えて
Special Curry Rice with Grilled Beef

¥2,500



16 種雑穀米と3 種豆の
ベジタブルカレー
Vegetable Curry

¥2,300



K I D ' S M E N U



お 子 様 メ ニ ュ ー



▲お子様カレーライス

お子様カレーライス

¥800

Kids Curry



▲キッズプレート

キッズプレート

¥1,600

Kids Plate

(オムライス・唐揚げ・タコちゃんウィンナー・ハンバーグ等)



S P E C I A L D E S S E R T



デ ザ ー ト



▲バニラとマンゴーのサンマルク

バニラとマンゴーのサンマルク

¥700

Vanilla and Mango Saint-Marc

バニラとマンゴーのムースを2層に重ね

アーモンド入りのスポンジをカラメリゼした一品



▲飲むレアチーズケーキ

飲むレアチーズケーキ

¥800

Rare Cheesecake Drinks

マンゴー・クリームチーズ・ヨーグルト・

甘酸っぱいパッションフルーツが層になった飲むケーキ



T A K E A W A Y



お 持 ち 帰 り

人気 No.1



▲マルゲリータ

マルゲリータ
Margherita Pizza
(モッツアレラチーズ・バジル)

¥1,900



▲照り焼きチキンピザ

照り焼きチキンピザ
Teriyaki Chicken Pizza
(チキン・コーン・マヨネーズ・白ネギ・オニオン)

¥2,300



▲パイナップルとスパムのピザ

パイナップルとスパムのピザ
Pineapple and Spam Pizza
(パイナップル・スパム)

¥2,200



▲フライドチキン Box Set

フライドチキン Box Set
Fried Chicken Box Set
(フライドチキン 10 本 / ポテト / 焼きおにぎり 4 個)

¥3,000

フライドチキン Box (単品)

Fried Chicken Box

5 本入り 5 pieces ¥1,000

10 本入り 10 pieces ¥1,800

15 本入り 15 pieces ¥2,300

焼きおにぎり 4 個

¥700

D

R

I

N

K



ピムスカップ

¥800

PIMM'S CUP

ジンベースのほろ苦さに、シトラス系
フルーツの甘酸っぱさ、キュウリの爽やかさ、
そしてミントの香りが絶妙なハーモニーを
奏でる夏季限定カクテル





B E E R ビ ー ル



生ビール ¥900
Draft Beer
(サントリー プレミアムモルツ 395ml)
(Suntory Premium Malt's)

サントリー オールフリー 小瓶 334ml ¥750
Suntory All-Free (Non Alcoholic Beer)

アサヒスーパードライ中瓶 500 ml ¥950
Asahi Super Dry Bottle



C O C K T A I L カ ク テ ル



カシス ¥750
(オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ / ウーロン茶)
Cassis(Orange/Grapefruit/Soda/Oolong tea)

ライチ ¥750
(オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ / トニックウォーター)
Lychee(Orange/Grapefruit/Soda/Tonic water)

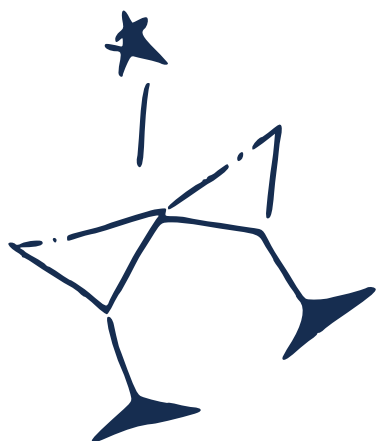
ピーチ ¥750
(オレンジ / ソーダ / ウーロン茶)
Peach(Orange/Soda/Oolong tea)

ウォッカ ¥750
(オレンジ / ジンジャーエール)
Vodka(Orange/Ginger ale)

カンパリ ¥750
(オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ / スプモーニ)
Campari(Orange/Grapefruit/Soda/Spumoni)

ジン ¥750
(トニックウォーター / ジンジャーエール)
Gin(Tonic water/Ginger ale)

ジャパニーズクラフトジン“六” ¥850
(ソーダ)
Japanese Craft Gin(Soda)





F R E E F L O W P L A N



ア ル コ ー ル 飲 み 放 題 メ ニ ュ ー

90 分制 / ¥2,200



アサヒ スーパードライ（中瓶）／ワイン（赤・白）／梅酒（ロック・水割り・ソーダ割り）
 ／ウィスキー（ロック・水割り・ソーダ割り・ストレート）
 ／麦・芋焼酎（ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り）
 ／ウォッカ（トニックウォーター・オレンジ・ジンジャーエール）
 ／ジン（トニックウォーター／ジンジャーエール）
 ／カシス（オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶）
 ／カンパリ（オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ）／ピーチ（オレンジ・ソーダ・ウーロン茶）

※「アルコール飲み放題」「単品アルコールメニュー」の併用は致しかねますのでご了承ください。
 グループでいずれかに統一頂きますようお願いいたします。



W H I S K Y



ウ イ ス キ ー

ブラックニッカ

Black Nikka

¥750

メーカーズマーク

Maker's Mark

¥800

ジムビーム

Jim Beam

¥750

ジャックダニエル

Jack Daniels

¥800

知多

Japanese Whisky "CHITA"

¥1,000

ロック・水割り・ソーダ割り・ストレートよりお選びください



S H O C H U / P L U M W I N E / S A K E



焼 酎 / 梅 酒 / 日 本 酒

麦焼酎 一番札

MUGI Shochu "ICHIBAN-FUDA"

¥700

サントリー 梅酒樽仕上げ

Plum Wine

¥700

芋焼酎 さつま司

IMO Shochu "SATSUMA-TSUKASA"

¥700

松竹梅 豪快 辛口 一合 (180ml/ 辛口)

Japanese Sake "GOUKAI"

¥900

米焼酎 銀風

KOME Shochu "GINPU"

¥700

松竹梅 白壁蔵 雫 (300ml/ 泡甘口)

Sparkling Japanese Sake

¥1,550



オススメ

シャンメリー 〜オリジナルラベル〜 ￥1,500

Chammarry Original Package

パークフロントホテル・オリジナルラベルの
シャンメリー。ノンアルコールの為、お子様や
アルコールが嗜まれないお客様の特別な一日に
オススメの一本です。



ドリンクバー（ノンアルコール） ￥300

Drink Station (Non-Alcohol)

ペプシコーラ／ジンジャーエール／アセロラドリンク
／白ぶどう／POPメロンソーダ／セブンアップ
／アップル／オレンジ／ウーロン茶
／まろやか緑茶／コーヒー／紅茶／ハーブティ等





W I N E
ワ イ ン



<シャンパン / Champagne>



フランス産 辛口

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

Moët & Chandon Brut Imperial NV

世界が認めた逸品。

Bottle ¥14,250

<スパークリングワイン / Sparkling Wine>



イタリア産 辛口

ドン ウルリコ スプマンテ ブリュット

Don Ulrico Spumante Brut

桃やリンゴを思わせるフルーティーな香り。

辛口でしっかりとしたミネラル感が魅力的なスパークリングワイン。

Glass ¥800 / Bottle ¥4,500



※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコール提供は一切お断りいたします。
※料金は、税金・サービス料（10%）を含んでおります。



W I N E
ワ イ ン



<白ワイン / White Wine>



イタリア産 辛口

ゾーニン ボルゴ・サンレオ・ビアンコ

BORGIO SANLEO BIANCO

いきいきとした酸味が感じられる爽やかな辛口。

Glass ¥750/ Bottle ¥3,500



スペイン産 辛口

トーレス ヴィーニャ・エスメラルダ

TORRES Vina Esmeralda/ VEGAN

花のニュアンスを帯びた華やかなアロマに、
ほのかに甘い果実味と新鮮な酸が心地よい味わい。

Bottle ¥4,500



アメリカ産 辛口

ダークホース シャルドネ

Dark Horse Chardonnay

辛口でまろやかな味わい。

Glass ¥850/ Bottle ¥5,000



オーストラリア産 甘口

ワイン メン オブ ゴッサム モスカート

Wine Men Of Gotham Moscato(Sweet Wine)

甘口、微発泡。フルーティーなマスカットの白ワイン。

Bottle ¥4,500



イタリア産 辛口

ポッジョ レ ヴォルピ フラスカーティ スーペリオレ

Poggio Le Volpi Frascati Superiore

辛口でふくよかな果実の香り。

Bottle ¥5,500



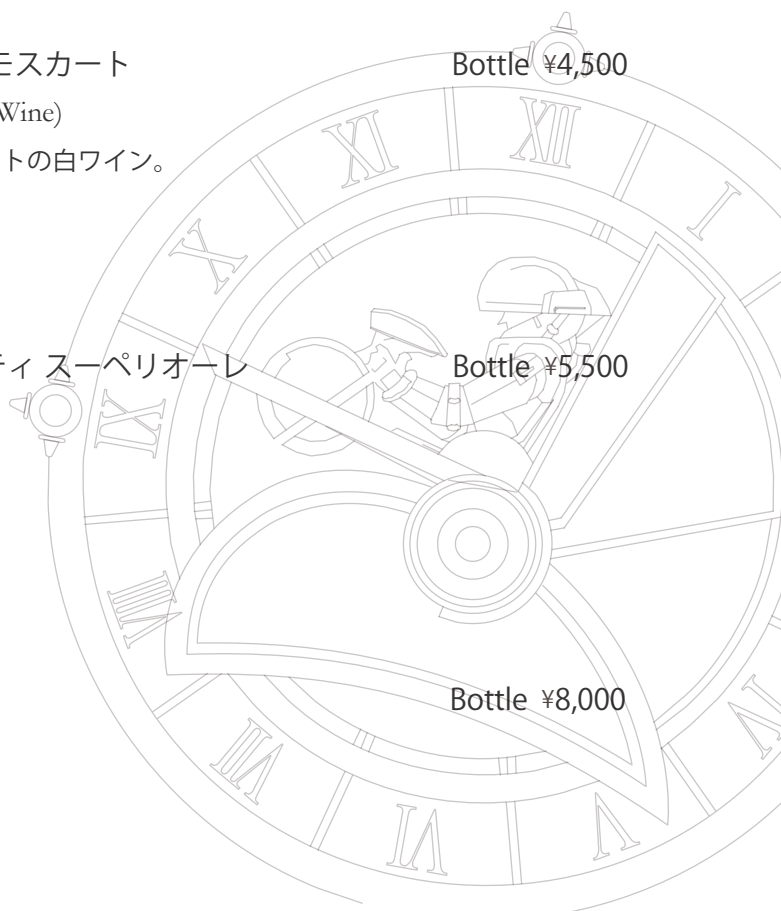
フランス産 辛口

アンリ ド ブルソー シャブリ

Henry de Boursaulx Chablis

辛口・スッキリ・エレガント。

Bottle ¥8,000





W I N E
ワ イ ン



<赤ワイン / Red Wine>



イタリア産 ミディアムボディ

ゾーニン ボルゴ・サンレオ・ロッソ

BORGIO SANLEO ROSSO

ミディアムボディ・果実の香りが豊かに広がるフレッシュで軽快な味わい。

Glass ¥750 / Bottle ¥3,500



アメリカ産 フルボディ

ダークホース ビッグレッド ブレンド

Dark Horse Big Red Blend

フルボディ・濃厚な果実味。

Glass ¥850 / Bottle ¥5,000



イタリア産 ミディアムボディ

キャンティ デルバローネ リカーゾリ

Chianti Del Barone Ricasoli

ミディアムボディ・滑らかな渋みと酸味が特徴的。

Bottle ¥5,500



フランス産 フルボディ

ムーラン ド シトラン 2015

Moulin de Citran 2015

フルボディ・芳醇な果実味。

Bottle ¥8,000

<ロゼワイン / Rose Wine>



イタリア産 辛口

モンテ デルフラ バルドリーノ キアレット

Monte Del Fra Bardolino Chiaretto

辛口・フルーティー・華やか。

Bottle ¥5,500

