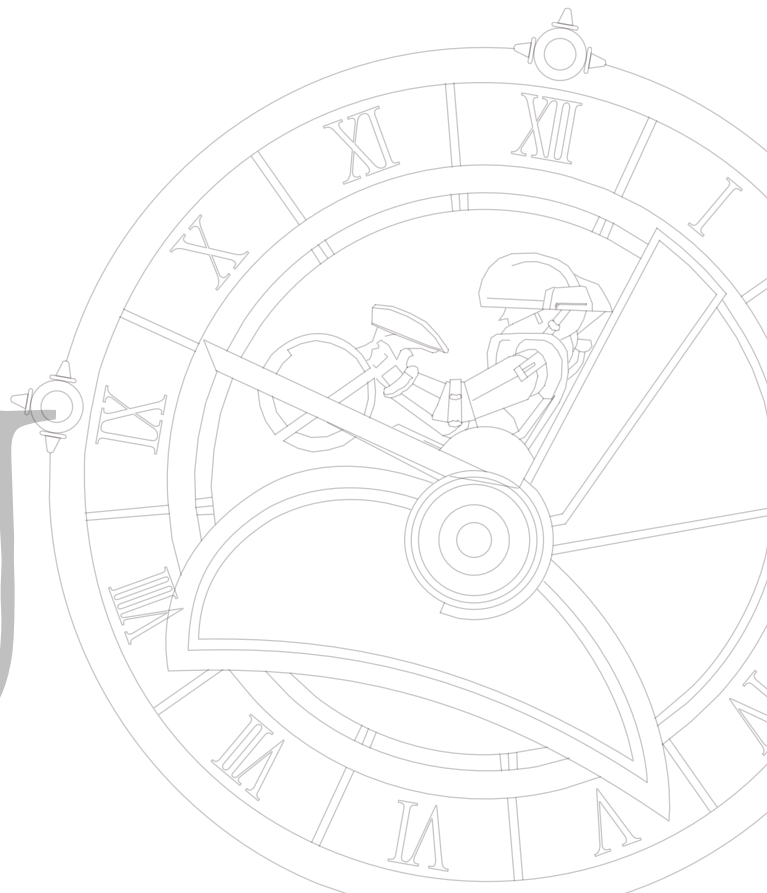


M
E
N
U



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

STRAWBERRY FAIR LIMITED SET

ストロベリーフェア限定セット



いちごとゴルゴンゾーラのパスタ ¥2,800

Strawberry and Gorgonzola Pasta

個性の強いゴルゴンゾーラと生クリームを使用
チーズの塩味といちごの酸味・甘みの
相性が絶妙なパスタ



いちごとゴルゴンゾーラのピザ ¥2,600

Strawberry and Gorgonzola Pizza

ゴルゴンゾーラのピザ

いちごのトッピングに練乳をかけると・・・



いちごカレー ¥2,000

Strawberry Curry Rice

野菜と牛肉の旨味が溶け込んだ濃厚な味わいのカレーに
いちごを使いフルーティーに仕上げたカレー

※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）



CHEF'S RECOMMENDED SET



藤村料理長オススメセット



ローストビーフ 150g ¥4,500
 Roast Beef Set 250g ¥6,800
 [和風ソース]or[洋風ソース]or[いちごの洋風ソース]



ビーフステーキ 180g ¥4,500
 Beef Steak Set 300g ¥6,800
 [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」 ¥4,200
 Chinese Set

- ・鮑の姿煮
- ・蟹肉のフカヒレスープ
- ・蟹爪の衣揚げ
- ・蒸し鶏のネギソースかけ
- ・酢豚 ・白ご飯
- ・月餅



季節御膳「KONOHANA」 ¥4,200
 Japanese Set

- ・すき焼き
- ・銀鱈西京焼き
- ・ふぐの唐揚げ
- ・茶碗蒸し
- ・いくらご飯 ・海老真丈吸物
- ・季節の果物

※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)



ポエポエハンバーグ ¥3,400

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



▲ポエポエハンバーグ



近江牛のハンバーグ ¥3,400

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



▲近江牛のハンバーグ



▲ビーフシチュー



ビーフシチュー パスタを添えて ¥2,900

Beef Stew with Pasta



▲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

※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）



P A S T A



パ スタ



ベジボールのトマトソースパスタ

¥2,300

Vegetable Tomato Sauce Pasta

完熟トマトのソースに

ベジタブルミートボールを加えたパスタ



▲ベジボールのトマトソースパスタ



春菊とはまぐりのパスタ

¥2,500

Garland Chrysanthemum and Clam Pasta

春菊をジェノベーゼ風に仕上げ

軽くスモークしたパスタ



▲春菊とはまぐりのパスタ



P I Z Z A



ピ ザ



▲マルゲリータ



マルゲリータ

¥1,900

Margherita Pizza

(モッツアレラチーズ・バジル)



▲照り焼きチキンピザ



照り焼きチキンピザ

¥2,300

Teriyaki Chicken Pizza

(チキン・コーン・マヨネーズ・白ネギ・オニオン)



▲サルシッチャのピザ



サルシッチャのピザ

¥2,200

Salsiccia Pizza

(イタリアンソーセージ・バジル)

ご宿泊者
特典

ピザ1枚ご注文で「フライドポテト」1皿プレゼント♪



ステーキカレー ¥2,600
Curry Rice with Grilled Beef



ベジタブルカレー ¥2,300
(プラントベース)
Vegetable Curry



お子様カレーライス ¥800
Kids Curry



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)



いちごモンブランシャワー ¥1,700
Strawberry MontBlant Shower



いちごフレンチトースト ¥2,100
Strawberry French Toast

人気 No.1



▲マルゲリータ

マルゲリータ ¥1,900
Margherita Pizza
(モッツアレラチーズ・バジル)



▲照り焼きチキンピザ

照り焼きチキンピザ ¥2,300
Teriyaki Chicken Pizza
(チキン・コーン・マヨネーズ・白ネギ・オニオン)



▲サルシッチャのピザ

サルシッチャのピザ ¥2,200
Salsiccia Pizza
(イタリアンソーセージ・バジル)



▲いちごとゴルゴンゾーラのピザ

いちごとゴルゴンゾーラのピザ ¥2,600
Strawberry and Gorgonzola Pizza
(いちご・ゴルゴンゾーラ・練乳)



▲フライドチキン Box Set

フライドチキン Box Set ¥3,000
Fried Chicken Box Set
(フライドチキン 10 本 / ポテト / 焼きおにぎり 4 個)

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





B E E R



ビ ー ル

生ビール Draft Beer (サントリー プレミアムモルツ 395ml) (Suntory Premium Malt's)	¥1,000	サントリー オールフリー 小瓶 334ml Suntory All-Free (Non Alcoholic Beer)	¥800
		アサヒスーパードライ中瓶 500 ml Asahi Super Dry Bottle	¥1,100



C O C K T A I L



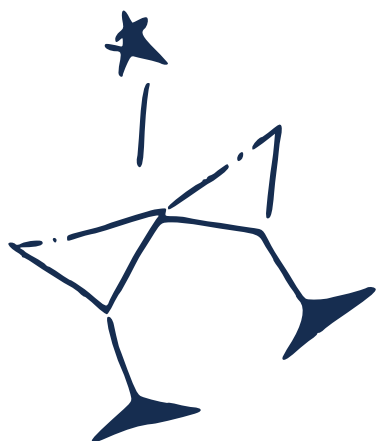
カ ク テ ル

カシス (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)	¥800	ライチ (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)	¥800
ピーチ (オレンジ/ソーダ/ウーロン茶) Peach(Orange/Soda/Oolong tea)	¥800	ウォッカ (オレンジ/ジンジャーエール) Vodka(Orange/Ginger ale)	¥800
カンパリ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ/スパモニ) Campari(Orange/Grapefruit/Soda/Spumoni)	¥800	ジン (トニックウォーター/ジンジャーエール) Gin(Tonic water/Ginger ale)	¥800

ジャパニーズクラフトジン“六” ¥850

(ソーダ)

Japanese Craft Gin(Soda)





アサヒ スーパードライ (中瓶) / スパークリングワイン / 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	¥800	メーカーズマーク Maker's Mark	¥850
ジムビーム Jim Beam	¥800	ジャックダニエル Jack Daniels	¥850
		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"	¥750	サントリー 梅酒樽仕上げ Plum Wine	¥750
芋焼酎 さつま司 IMO Shochu "SATSUMA-TSUKASA"	¥750	松竹梅 豪快 辛口 一合 (180ml / 辛口) Japanese Sake "GOUKAI"	¥900
米焼酎 銀風 KOME Shochu "GINPU"	¥750	松竹梅 白壁蔵 霽 (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

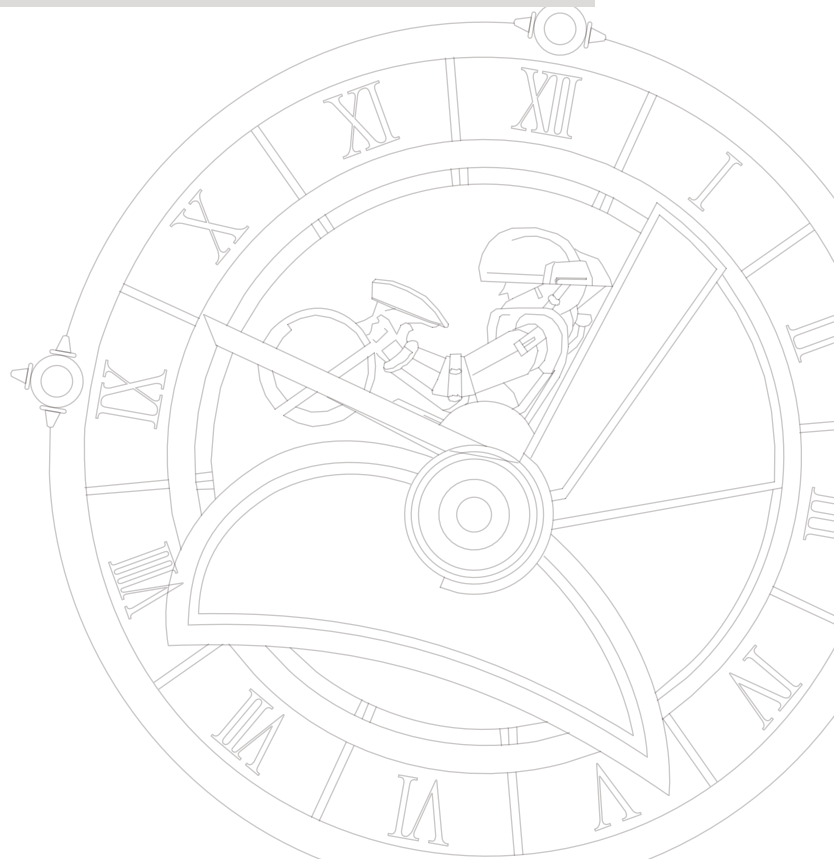
パークフロントホテル・オリジナルラベルの
シャンメリー。ノンアルコールの為、お子様や
アルコールが嗜まれないお客様の特別な一日に
オススメの一本です。



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
ポメリー ブリュット ロワイヤル
Pommery BRUT ROYAL
辛口ブリュットの先駆者

Bottle ¥15,000

<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 ¥5,000



※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。

<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 ¥800/ Bottle ¥4,000



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 ¥900/ Bottle ¥5,500



イタリア産 辛口

ポッジョ レ ヴォルピ フラスカーティ スーペリオーレ
Poggio Le Volpi Frascati Superiore

辛口でふくよかな果実の香り。

Bottle ¥5,500



<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 ¥800 / Bottle ¥4,000



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 ¥900 / Bottle ¥5,500



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

<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 Chiacetto

辛口・フルーティー・華やか。

Bottle ¥5,500

