

おまかせディナーコース

クラシックな洋食に中に新しい感覚と和を取り入れたコース 《 ¥5500 》

(こちらのコースのみ、ご予約いただかなくてもご注文承ります)

- 前菜盛り合わせ

- 季節のスープ

- 本日のフライ

- メイン料理 (下記からお選びください)

～ ビーフステーキ / ビーフカツレツ / ビーフシチュー / 本日の魚料理 / ハンバーグステーキ ～

- 丼 (下記からお選びください)

～ スリランカカレー / 和風オムライス / 特製中華そば (汁の少ない混ぜそば) / じゃこピラフ / ハヤシライス ～

- デザート

- コーヒーまたは紅茶

「新しくて、懐かしい」旬香亭スタイルのおすすめコース 《 ¥8800 》

(前日までにご予約をお願いいたします)

- 前菜2品

- 季節のスープ

- 魚介料理2品

- メイン料理 (下記からお選びください)

～ あか牛ステーキ / ビーフカツレツ / ビーフシチュー ～

- 丼 (下記からお選びください)

～ スリランカカレー / 和風オムライス / 特製中華そば (汁の少ない混ぜそば) / じゃこピラフ / ハヤシライス ～

- デザート

- コーヒーまたは紅茶

特別コース 《 ¥13000 》

(前日までにご予約をお願いいたします)

鮑、伊勢海老フライ、シチュー、あか牛ステーキなどのコース料理です。詳しくはスタッフにお尋ねください。

お子様プレート 《 ¥1800 》

ハンバーグ、エビフライ、ポテトサラダが入ったボリュームたっぷりのひと皿に、

ポタージュ、パンまたはライス、アイスクリームが付きます。

※表示価格はすべて税込価格です

ガストロバック（減圧加熱器）を使用した料理

（表示価格はすべて税込価格です）

ガストロバックを使うことで、圧力や温度を素材や料理に合わせて変えることが可能となり、
素材の栄養を損なわず瑞々くしたり、風味を閉じ込めたり、今までにない食感を表現できます。

-
- いろいろ野菜たっぷりのグリーンサラダ ￥1300
 - 旬香亭スタイル・シーザー風サラダ ￥1600
 - 千切りキャベツ ￥300

前菜・野菜類 （表示価格はすべて税込価格です）

-
- ポテトサラダ ￥660
 - トマトサラダ ￥660
 - パテ ド カンパーニュ ￥1100
 - 魚介のマリネ ￥1300
 - 洋風牛筋の煮込み ￥1100
 - 具たくさんオムレツ（たっぷり海の幸・山の幸入り） ￥1500
 - ガーリックシュリンプ ￥1100
 - 前菜盛り合わせ 1人前 ￥1300 / 2人前 ￥2200
- ※ 少々お時間をいただきます。

定番とライス (表示価格はすべて税込価格です)

- ヒレカツサンド ￥1600
 - ロースカツサンド ￥1500
 - ビーフカツサンド (とんかつソースまたはデミグラスソースで) ￥2200
 - ビーフカツサンド (あか牛) ￥3600
 - 海老とブロッコリーのマカロニグラタン ￥1500
 - スリランカ風ブラックチキンカレー ￥1300
 - 欧風ビーフカレーライス ￥1900
 - ちりめんじゃことおかかの炒めピラフ ￥1100
 - ビーフ入りガーリックライス ￥1700
 - ハヤシライス ￥1900
 - ちょこっとカレー ￥500
 - ライス (小) ￥250 / (中) ￥350 / (大) ￥500
 - パン ￥300
 - みそ汁 ￥300
-

洋食

(表示価格はすべて税込価格です)

～ セットメニュー ～

- Aセット《 ポタージュ・サラダ・パンまたはライス 》 ￥950
 - Bセット《 ポタージュ・パンまたはライス 》 ￥550
-

- 名物 鮑の殻入り海鮮クリームコロッケ ￥3300
 - ヒレとんかつ ￥1900
 - ロースとんかつ ￥1700
 - ひとくちヒレカツ(1個) ￥700
 - カニクリームコロッケ(1個) ￥900
 - ミンチポテトコロッケ(1個) ￥550
 - 海老フライ ￥900
 - 牡蠣フライ 時価
 - メンチカツ ￥900
 - ビーフカツレツ ￥2400
 - ビーフカツレ (あか牛) ￥4300
-

ビーフステーキ (表示価格はすべて税込価格です)

ご注文いただいてから遠赤外線グリルで30分～40分かけてじっくりと焼き上げます。

-
- 特選牛 (150g) ￥3150

※ 50gにつき¥1050で、450gまでご注文承ります。

- 熊本阿蘇の大塚牧場直送 厳選あか牛 (100g) 厳選ロース / ￥3900

※ 50gにつき¥1950で、450gまでご注文承ります。

- 熊本阿蘇の大塚牧場直送 厳選あか牛 (100g) 厳選ヒレ / ￥4400

※ 50gにつき¥2300で、250gまでご注文承ります。

ステーキハンバーグ (表示価格はすべて税込価格です)

和牛100%で極力つなぎを減らしています。肉の食感をお楽しみください。

-
- ステーキハンバーグ (150g) ￥1500

※ 50gにつき¥500で、350gまでご注文承ります。

シチュー (煮込み料理) (表示価格はすべて税込価格です)

-
- ビーフシチュー ￥2600

- タンシチュー ￥3200

- 土鍋ハンバーグ ￥1750

特製かき氷 (表示価格はすべて税込価格です)

旬香亭のかき氷は、従来のかき氷とは違い、ふわっとした極上のシャーベットを連想させるものです。
季節のフルーツをコンポートに仕立て、専用のシロップを作っております。是非、お楽しみください。

● みぞれ氷		¥500
● 抹茶		¥600
● みぞれ金時		¥600
● 抹茶金時		¥700
● 本日のフルーツ		¥700
● 檸檬		¥600
● カラメル		¥700
● 安倍川		¥800
● 極上ピスタチオ		¥1000

デザート (表示価格はすべて税込価格です)

● ロールケーキ (ホワイトチョコレートガナッシュ)		¥660
● プリン		¥550

● コーヒー		¥500
● 紅茶		¥500

ドリンク

(表示価格はすべて税込価格です)

《 ビール 》

- 生ビール (麒麟一番搾り) (中) ¥750 / (小) ¥350
- サッポロラガー 中瓶 ¥700
- 麒麟 ハートランド ¥700

《 スパークリングワイン・シャンパン 》

- NV アルテ ラティエノ カヴァ ブリュット (グラス) ¥1000 / (ボトル) ¥4500
- NV クレマン ブラン・ド・ブラン ¥5500
- ジャン・ミラン・トラディション・ブリュット ¥9500
- ハイパー エドシック エッセンシエル ブリュット ¥12500

《 白ワイン 》

- ‘17 フェンテ ミラノ ヴェルデホ (グラス) ¥800 / (ボトル) ¥4000
- ‘17 モンターニュ・ノワール ¥4000
- ‘17 シャトー・レ・グラヴ ¥4500
- ‘17 ラファージュ “カディレッタ” ¥4800
- ‘15 シャトー・メルシャン山梨 甲州 ¥5500
- ‘18 パンサ・ブランカ D0 アレーニャ ¥6500
- ‘16 レ・ザルム・ド・ラグランジュ ¥8500
- ‘16 シャブリ プルミエ クリュ “レ・モンマン” ¥8500
- ‘15 ムルソー・レ・クル ¥10000

《 赤ワイン 》

- ‘17 ヴィニウス カベルネソーヴィニヨン (グラス) ¥900 / (ボトル) ¥4500
- ‘14 アルザス ピノ・ノワール ¥5500
- ‘17 カンテラ・コレクション・プリヴァーダ ¥4200
- ‘16 グロロ ¥4500
- ‘16 シャトー・レゾリュエ 赤ラベル 樽熟成 ¥5200
- ‘16 ピノ・ノワール AOC アルザス (1000ml) ¥6200
- ‘16 シャトー・ド・レイニャック ¥7500
- ‘13 レ・フィエフ・ド・ラグランジュ ¥8500
- ‘16 ストーンヘッジ・メリタージュ・ナパ・ヴァレー ¥9000
- ‘14 ブーントリング ピノ・ノワール ¥10000
- ‘13 バローロ ¥12000
- ‘13 シャトー・ラグランジュ ¥15000

ドリンク

(表示価格はすべて税込価格です)

《 焼酎・ウイスキー・日本酒・カクテル・その他 》 (お好みの飲み方をお申し付け下さい)

- いつもの奴 (麦) ￥600
- 美し里 (芋) ￥650
- サントリー角瓶ハイボール ￥680
- バーボンソーダ ￥800
- ドライシェリー (TIO PEPE) ￥900
- 日本酒一合 (八海山) ￥800
- 梅酒 (ロック or ソーダ) ￥650
- スプリッツァー (白ワイン&ソーダ) ￥900
- ピーチツリーフィズ ￥850
- カシス (ソーダ or ソオレンジ) ￥850
- カンパリ (ソーダ or ソオレンジ) ￥850

《 ソフトドリンク 》

- セレブル (ノンアルコールスパークリング・ボトル200ml) ￥1000
- ペリエ (330ml) ￥600
- ペリエ (750ml) ￥1200
- 富士ミネラルウォーター ￥550
- ウィルキンソンジンジャーエール (辛) ￥550
- ウィルキンソンジンジャーエール (甘) ￥550
- オレンジジュース ￥550
- リンゴジュース ￥550
- コカ・コーラ ￥550
- ウーロン茶 ￥550
- キリン零 ICHI (小瓶) ￥600