Grand Menu

HOTEL
TIFFANY

Grill



001 サーロインステーキ
（ライス・スープ付）

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最高級の逸品です。是非ご賞味下さい。
※インジェクション加工肉使用

ビジター ¥1,280 メンバー ¥1,080



002 デミグラスハンバーグ
（ライス・スープ付）

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、当店オススメのハンバーグです。

ビジター ¥980 メンバー ¥780

003 チーズインハンバーグ
（ライス・スープ付）

クリーム・チェダー・モッツァレラ・カマンベール・マスカルポーネの5種類のチーズをブレンドしたとろけるチーズを牛肉と豚肉のハンバーグで、ふんわり優しく包み焼きました。

ビジター ¥1,080 メンバー ¥880



Gratin

004 茄子とトマトのペンネグラタン

大きめにカットしたナスをトッピングしたペンネグラタンです。トマトをたっぷり使ったミートソースと、牛乳たっぷりのベシャメルソースがベストマッチな逸品です。

ビジター ¥780 メンバー ¥680

005 海老のペンネグラタン

新鮮な海老と口どけ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。

ビジター ¥780 メンバー ¥680

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Pizza





006 ミックスピザ

ナポリ風の生地にチーズをたっぷりとトッピングし、サラミ、ピーマン、パプリカ等をバランス良くのせ焼き上げました。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

007 ジャーマンポテトピザ

ナポリ風の生地に、ポテト、ベーコン、コーン等をトッピングし、マヨネーズ風味に仕上げました。トマトソース、チーズ、マヨネーズのバランスが絶妙です。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

Pasta



キノコの和風バター醤油パスタ

3種類のきのこをバター醤油ベースのガーリックソースで仕上げた和風きのこパスタです。

明太子クリームパスタ

明太子に牛乳・生クリーム・バターをたっぷりと加え、ピリッと唐辛子を効かせた明太子クリームソースのパスタです。

カニとトマトのクリームパスタ

蟹とトマトと生クリームで仕上げた、カニの風味豊かな、コク深いトマトクリームソースのパスタです。



008 ペペロンチーノ（サラダ付）

白ワイン、唐辛子、オリーブオイルを加え、シンプルで味わい深く仕上げました。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

009 キノコの和風バター醤油パスタ（サラダ付）

ビジター ¥680 メンバー ¥580

010 明太子クリームパスタ（サラダ付）

ビジター ¥680 メンバー ¥580

011 カニとトマトのクリームパスタ（サラダ付）

ビジター ¥680 メンバー ¥580

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにてご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Donburi



012 カツ丼

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。

ビジター¥680 メンバー¥580

013 チキン南蛮丼

鶏肉に特製の衣を付け丁寧に揚げ、まろやかな穀物酢と醤油、一味唐辛子の風味を活かした南蛮風とろみだれをかけました。

ビジター¥680 メンバー¥580

014 カルビ焼肉丼

熱々のフライパンでいっきに焼き上げた特選牛カルビを丼にアレンジしました。にじみ出る肉汁と特製タレがご飯と相性抜群です。

ビジター¥680 メンバー¥580



カツ丼



チキン南蛮丼

カルビ焼肉丼

Omelette Rice



完熟トマトケチャップ、トマトピューレを使ったチキンライスをふわふわ玉子で包み込みました。お洒落で可愛いお勧めの逸品です。

015 オムライス ケチャップ（サラダ付）

016 オムライス デミソース（サラダ付）

ビジター各¥780 メンバー各¥680

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。 ※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。 ※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Curry

017 ビーフカレー

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、野菜等を炒め特製スパイスで長時間煮込んだ中辛タイプのビーフカレーです。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

023 ドライカレー（サラダ付）

牛肉スライス、玉ねぎ、人参、ピーマンなどを使い、スパイシーな味に仕上げました。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

Curry Topping

カレートッピング



018 トッピング トンカツ

ビジター ¥400 メンバー ¥300



019 トッピング 唐揚げ

ビジター ¥300 メンバー ¥200



020 トッピング ウインナー

ビジター ¥250 メンバー ¥150



021 トッピング ハンバーグ

ビジター ¥450 メンバー ¥350



022 トッピング チーズ

ビジター ¥150 メンバー ¥100

Pilaf

024 高菜ピラフ（サラダ付）

特製高菜漬けをゴマと鷹の爪でアレンジした本格派のピリ辛の和風ピラフです。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

025 焼肉ピラフ（サラダ付）

牛焼肉を入れたスタミナピラフです。
ほうれん草と赤唐辛子の彩りも鮮やか！
ガーリック風味をきかせて仕上げました。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Noodle

海老天鍋焼きうどん

カツオと昆布からとった関西風のダシに、海老天ぷら、椎茸、かまぼこ等の具材とコシのあるうどんを使用しました。お勧めの逸品です！



026 海老天鍋焼きうどん

ビジター¥680 メンバー¥580

肉うどん

カツオと昆布からとった関西風のダシに、甘辛く煮付けた牛肉をたっぷりトッピングしました。



027 肉うどん

ビジター¥580 メンバー¥480

チゲうどん

コチュジャン・豆板醤を使った味噌ベースのスープに白菜・ニラ・鶏つくね等の具沢山なチゲうどんです。



028 チゲうどん

ビジター¥580 メンバー¥480

コク辛つけ麺

鶏がら、かつお、昆布、野菜のコクと、コチュジャン、ラー油、唐辛子などの辛味がきいたスープに特製中華麺をつけてお召し上がり下さい。



029 コク辛つけ麺

ビジター¥580 メンバー¥480

豚骨ラーメン

豚骨をじっくり煮込んだ濃厚スープが絡む、本格的な博多豚骨ラーメンです。



030 豚骨ラーメン

ビジター¥580 メンバー¥480

長崎ちゃんぽん

本場長崎の伝統技法「唐かん水」を練り込んだもちもち麺と、シャキシャキの具材が自慢です！



031 長崎ちゃんぽん

ビジター¥680 メンバー¥580

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにてご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

A la carte



032 おつまみ4種盛り合わせ
鶏の唐揚げ・鶏軟骨唐揚げ・タコの唐揚げ・枝豆の、人気の定番おつまみ4種類の盛り合わせです。

ビジター ¥680 メンバー ¥580

単品でもご注文いただけます

033 鶏の唐揚げ
鶏もも肉に特製の衣を付けてカラッと揚げた、ジューシーな唐揚げです。

ビジター ¥580 メンバー ¥480

034 鶏軟骨の唐揚げ
コリコリの食感がたまらない鶏軟骨の唐揚です。おつまみにピッタリ!

ビジター ¥580 メンバー ¥480

035 タコの唐揚げ
タコをぶつ切にしカラッと揚げました。絶妙なコリコリ感とやわらかさが美味!

ビジター ¥580 メンバー ¥480

036 枝豆
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にピッタリです。

ビジター ¥380 メンバー ¥280



037 ポテト3種盛り
スパイシーポテト、ナチュラルカットポテト、シューストリングポテトの3種類の盛り合わせです。

ビジター ¥480 メンバー ¥380



038 バターコーン
シャキシャキのコーンに、香り豊かなバターをトッピングしました。

ビジター ¥380 メンバー ¥280

039 韓国風チヂミ
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。特製タレに付けて食べるとさらに風味豊かな逸品です。

ビジター ¥480 メンバー ¥380

040 たこ焼き
衣には卵をたっぷり使用し、ふんわり焼き上げました。特製ダシがきいたこだわりの味です。

ビジター ¥480 メンバー ¥380

041 鶏ハラミ炭火焼き
歯ごたえぷりっぷりの鶏の希少部位ハラミ（腹壁の筋肉）を炭火焼きで香ばしく焼き上げました。

ビジター ¥480 メンバー ¥380

042 黄金手羽先
皮はパリッと、中はジューシー。粒コショウをまぶしたスパイシーな味付けで、おつまみとして最適です。

ビジター ¥480 メンバー ¥380

043 ごぼう揚げ
ごぼうをスティック状にカットしカラッと揚げました。サクサクの食感とスパイシーな味付けがおつまみに最適です。

ビジター ¥380 メンバー ¥280



韓国風チヂミ





たこ焼き



鶏ハラミ炭火焼き



黄金手羽先



ごぼう揚げ

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Sweets

窯焼きホットケーキ

窯（オーブン）で、じっくり焼き上げた
“ふんわり” “しっとり”食感の
厚焼きホットケーキを、
バニラアイス、ホイップクリーム、
デザートソースで仕上げました。



044 窯焼きホットケーキ チョコレート
045 窯焼きホットケーキ ストロベリー
046 窯焼きホットケーキ キャラメル

ビジター各¥480 メンバー各¥380



047 アップルパイ&バニラアイス

りんごをたっぷりと使用した、りんごの甘酸っぱさとバターの香り豊かなアップルパイに、キャラメルソースをかけたバニラアイスを添えたデザートプレートです。

ビジター¥580 メンバー¥480



048 フォダンショコラ&バニラアイス

風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、クーベルチュール（チョコレート）を閉じ込めた新感覚のホットデザートです。
冷たいアイスクリームとご一緒にどうぞ。

ビジター¥580 メンバー¥480

Drink



Soft Drink ソフトドリンク

053	ジョージア ブラック 185ml	価格 ¥150
054	ジョージア エメラルドマウンテン 185ml	価格 ¥150
055	コカ・コーラ（ペットボトル） 350ml	価格 ¥160
056	お〜いお茶（ペットボトル） 500ml	価格 ¥160
057	ポカリスエット（ペットボトル） 500ml	価格 ¥160
058	オロナミンC（ビン） 120ml	価格 ¥150
059	ミネラルウォーター（ペットボトル） 500ml	価格 ¥100
060	ミネラルウォーター（ペットボトル） 2L	価格 ¥200
061	炭酸水 500ml	価格 ¥150

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。 ※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。 ※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Morning

完全予約制
モーニングをご希望の場合は
必ず、ご予約締め切り時間までに
ご連絡下さい。

メンバー様
平日宿泊限定
無料

ご予約締め切り時間　AM3時まで
お届けご指定可能時間　AM6時～AM11時まで

049 クロワッサンモーニング
たっぷりのバターを練りこみ、丁寧にじっくりふっくらと
焼き上げたクロワッサン、卵、ソーセージ、
サラダの朝食セットです。

価格 ¥380





051 モーニングうどん　価格 ¥380



052 朝カレー　価格 ¥380



050 卵かけごはん
ほかほかのご飯に醤油をひとさし
した卵をかけて、さらっといただく
朝の定番メニュー。素朴で奥深い
味をお楽しみ下さい。

価格 ¥380

※お漬物の内容は変更になる場合があります。

アルコールを含むお飲み物は、20歳未満の方には販売できません。
また、お車を運転される場合の御飲用はお避けください。

Beer ビール　Other その他

062	アサヒ DRYZERO ノンアルコール 350ml	価格 ¥200
063	アサヒ スーパードライ 350ml	価格 ¥300
064	キリン 一番搾り 350ml	価格 ¥300
065	キリン 淡麗グリーンラベル 350ml	価格 ¥250
066	こだわり酒場の レモンサワー 350ml	価格 ¥250
067	サントリー 角ハイボール濃いめ 350ml	価格 ¥300

Shochu 焼酎　ビジター各¥580　メンバー各¥480

黒霧島（芋）	068 ロック	069 水割り	070 お湯割り
いいちこ（麦）	071 ロック	072 水割り	073 お湯割り
しろ（米）	074 ロック	075 水割り	076 お湯割り
梅酒	077 ロック	078 水割り	079 お湯割り

Wine ワイン　ビジター各¥1,580　メンバー各¥1,380

080 ワイン（赤）ハーフボトル 375ml

081 ワイン（白）ハーフボトル 375ml

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※ご注文が混み合っている場合はお時間がかかることがあります。　※お米の産地情報についてはフロントにてお問い合わせ下さい。　※表示されている価格は、税込み価格です。

フロント9番またはリモコンオーダーにて
ご注文をお受けいたします。

ご注文受付時間
11時から翌2時まで

Thank you

