



# Menu

*Japanese ketchup spaghetti*



ナポリタンスパゲッティ

¥1,650

大阪のソウルフードとして愛されているナポリタン。オリジナルのお好み焼きソースを加えて奥深く懐かしい味わいが楽しめます。

ラーメン

¥1,380

鶏ガラや魚介をじっくり煮込んで作られたスープは、醤油の香りが上品に広がります。ちぢれ麺がスープによく絡みます。

*Ramen*



*Grilled chopped beef and potatoes*



牛肉の鉄板焼き

¥1,980

ハーブソルトで下味をつけ、食べやすくカットした牛肉の鉄板焼き。玉ねぎのソースでさっぱりと味わえます。

チーズフォンデュピザ

¥1,800

深みのあるピザ生地にチーズソースをたっぷりとし込んで焼き上げました。ピザ生地をディップしてお召し上がりください。

*cheese fondue pizza*



*Curry and rice with grilled chicken*



## グリルチキンカレーライス

¥1,800

スパイスカレーに香ばしい焼き目のついたチキンを添えました。外はカリっと中はジューシーなグリルチキンが食欲をそそる一品です。

## スパイスカレーライス (ベジタリアン)

¥1,500

肉を使用しない代わりに、さまざまな野菜、豆類、ナッツなどを組み合わせることで、満足感あるカレーに仕上げました。

*Vegetable curry and rice*



## 牛カルビ丼

¥1,650

厚切りカルビ肉を濃厚な甘辛いタレで味付けした牛カルビ丼は肉のジューシーさにご飯が進む一品です。

*"Kalbi" Korean beef bowl*



## ミートドリア

¥1,650

ターメリックライスにホワイトソースと、コクのあるミートソース、チーズをたっぷりとのせた熱々のミートドリアです。

*Rice gratin with meat sauce and cheese*



Fried chicken



フライドチキン

¥ 1,200

濃厚な味わいの「サイ」と持ちやすく食べやすい「ドラム」が入ったフライドチキンは、食べ応え満点です。

ポテトフライ

¥ 680

皮のついた「ナチュラルポテト」甘くてほくほくの食感の「インカの目覚め」細長い「シューestringポテト」の3種類のポテトフライは異なる食感が楽しめます。

Fried potatoes



Savory potato salad



ポテトサラダ

¥ 680

厚切りベーコンと、味付けの煮卵、塩味の効いたポテトチップスを添えたポテトサラダです。それぞれの組み合わせによって、味の変化をお楽しみいただけます。

お子様うどん

¥ 500

わかめとかまぼこに加えて飛行機型の玉子がのったエアポートホテルならではのうどんです。

Kid's udon



# Drink Menu

生ビール (サントリーモルツ) ¥650

スパークリングワイン - NV ロリマー スパークリング白  
グラス ¥500  
ボトル ¥3,000

白ワイン - カルロマーノ グリッロ / シャルドネ  
グラス ¥500  
ボトル ¥3,000

赤ワイン - ロリマー シラズ / カベルネ  
グラス ¥500  
ボトル ¥3,000

レモンサワー ¥500  
ハイボール ¥500

ノンアルコールビール (アサヒ ドライゼロ) ¥500  
ノンアルコールシャルドネスパークリング ¥500  
ノンアルコールハイボール ¥500

