



HOTEL BAIL
DELUXE MODERN



GRAND MENU

HOTEL BAIL FOOD & DRINK MENU



Table of Contents

目次

❖ スペシャル *Special*

❖ ヌードル *Noodle*

❖ プレート *Plate*

❖ アラカルト *A La carte*

❖ イタリアン *Italian*

❖ アラカルト *A La carte*

❖ イタリアン&ライス
Italian&Rice

❖ ドリンク *Drink*

❖ ライス *Rice*



Sirloin steak
サーロインステーキセット

004 サーロインステーキセット～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ました。是非ご賞味下さい。
※インジェクション加工肉使用。

メンバー ¥990 (税込¥1089) ビジター ¥1,100 (税込¥1210)

Sirloin steak pilaf

サーロインステーキピラフ



005 サーロインステーキピラフ～スープ付～

牛焼肉を入れガーリック風味をきかせタミナピラフの上に、あつあつの鉄板でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを閉じ込めたステーキをのせた贅沢な逸品です。*インジェクション加工肉使用。

メンバー ¥1,260 (税込¥1386) ビジター ¥1,400 (税込¥1540)



和風
 HAMBURG

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢のハンバーグを和風おろしソースで、あっさり味に仕上げました。

006 和風ハンバーグプレート
 ~味噌汁付~

メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)



鶏の唐揚げ
 プレート

007 鶏の唐揚げプレート
 ~味噌汁付~

鶏もも肉に特製の衣を付けてカラッと唐揚げにしました。ジューシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱい広がる美味しさです。

メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)



三元豚の
 ロースカツ
 プレート

008 三元豚のロースカツプレート
 ~味噌汁付~

こだわりの三元豚のロース部分を贅沢に厚切し、粗めのパン粉を丁寧に手付けしました。肉本来の美味しさをお楽しみ下さい。

メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。
 ※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。

24時間365日
 ご注文OK!!

リモコン又はフロント(9番)にて
 ご注文をお受け致します。

Pasta
パスタ

Carbonara

カルボナーラパスタ

ベーコン等の具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用しました。



Bolognese

ボロネーゼパスタ

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースとたっぷり牛ミンチ肉を使用しました。



009 カルボナーラ パスタ

メンバー ¥720 (税込 ¥792)

ピジター ¥800 (税込 ¥880)

010 ボロネーゼ パスタ

メンバー ¥720 (税込 ¥792)

ピジター ¥800 (税込 ¥880)

Gratin
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。

011 茄子とトマトのペンネグラタン

メンバー ¥720 (税込 ¥792) ピジター ¥800 (税込 ¥880)

新鮮な海老とクリーミーなベシャメルソースを使用しました。仕上げに香り豊かなナチュラルチーズをトッピングし香ばしく焼きあげました。

012 エビドリ

メンバー ¥720 (税込 ¥792) ピジター ¥800 (税込 ¥880)





ミラノ風ミックスピザ
薄くクリスピーなミラノ風・ソーセージ・ベーコン・ピーマンなどの具材とゴータ、モツァレラチーズをトッピングし、パリッと食感が楽しめます。

013 ミラノ風 ミックスピザ

メンバー ¥630 (税込¥693) ビジター ¥700 (税込¥770)



014 ふわとろオムライス
～デミグラスソース～

メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)

015 ふわとろオムライス
～トマトケチャップ～

メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)

完全熟したトマトを使った特製ソース、トマトピューレをふんだんに使用したチキンライスの上に、とろとろのオムライスをのせ、特製デミグラスソース又はケチャップで仕上げました。



016 炒め卵チャーハン

ぷりぷりの海老と、柔らかく旨みのある豚肉を使用した香ばしい焼き豚が自慢の、本格派の卵炒飯です。

メンバー ¥630 (税込¥693) ビジター ¥700 (税込¥770)



017 焼肉ピラフ

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! ガーリック風味をかきかせて仕上げました。

メンバー ¥630 (税込¥693) ビジター ¥700 (税込¥770)

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。

24時間365日
ご注文OK!!

リモコン又はフロント(9番)にて
ご注文をお受け致します。

Beef Curry

炒め玉ねぎとブイヨンをベースに
旨みとスパイスの香りにこだわった、
「コク」「まろやかさ」「スパイシー」の
3つの味のバランスがとれた
ビーフカレーです。



018 特製カツカレー

メンバー ¥810 (税込 ¥891) ビジター ¥900 (税込 ¥990)



019 こだわりのビーフカレー

メンバー ¥450 (税込 ¥495) ビジター ¥500 (税込 ¥550)

カツ丼

サクッと揚げたトンカツと、
ふわふわ至子がベストマッチな丼です。



020 カツ丼

メンバー ¥630 (税込 ¥693) ビジター ¥700 (税込 ¥770)

親子丼

ふわとろの至子と
旨みの染み込んだ鶏肉の相性は抜群です。



021 親子丼

メンバー ¥630 (税込 ¥693) ビジター ¥700 (税込 ¥770)



鍋うどん

海老天
鍋焼きうどん

関西風ダシに、海老天、椎茸などの
季節の具材とコシが自慢の麺を
使用しました。

022 海老天鍋焼きうどん

メンバー ¥720 (税込 ¥792) ビジター ¥800 (税込 ¥880)



本場長崎の伝統技法「かん水(唐あく水)」を
練り込んだもちもち麺と、
国産減農薬野菜のみを使用した
シャキシャキの具材はベストマッチです!!

023 長崎チャンポン

メンバー ¥630 (税込 ¥693) ビジター ¥700 (税込 ¥770)



濃厚な豚骨スープと細めの麺の
相性は抜群!!
チャーシュー、メンマなどの具材を加え
ゴマ風味で仕上げた
本格派豚骨ラーメンです。

024 博多風豚骨ラーメン

メンバー ¥630 (税込 ¥693) ビジター ¥700 (税込 ¥770)

粉もん



お好み焼き

特製のだし、特製の粉で丁寧に焼き上げたお好み焼きです。香ばしいソースがたまらない逸品を是非ご賞味下さい。

025 お好み焼〜月見豚玉〜
半熟風目玉焼きと豚肉(スライス)をトッピングし焼き上げたお好み焼きです。黄身の部分を割ると中からとろ〜り出てきて、おいしさたっぷり!!!

メンバー ¥630 (税込¥693) ピジター ¥700 (税込¥770)



026 焼きそば
昔ながらの懐かしい味のソース焼きそばです。香ばしくてコシのある麺とシャキシャキ野菜を是非お楽しみください。

メンバー ¥630 (税込¥693) ピジター ¥700 (税込¥770)



027 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。

メンバー ¥450 (税込¥495) ピジター ¥500 (税込¥550)



028 皮付きポテト
ホクホクのジャガイモを皮が付いたままじっくりと揚げました。

メンバー ¥360 (税込¥396) ピジター ¥400 (税込¥440)



029 大盛り枝豆
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として非常に合います。

メンバー ¥360 (税込¥396) ピジター ¥400 (税込¥440)

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。

24時間365日
ご注文OK!!

リモコン又はフロント(9番)にて
ご注文をお受け致します。



人気の
唐揚げ
3種

- 030 鶏の唐揚げ**
ジューシーな鶏の唐揚げです。噛むほどに味がありお口の申しっぱいに広がる美味しさです。
- 031 鶏軟骨の唐揚げ**
コリコリの食感がたまりません。是非ご賞味ください。
- 032 たこの唐揚げ**
ぶつ切のタコをカラッと揚げた一品です。ビールのお供に最適です。

メンバー各¥450 (税込各¥495)
ビジター各¥500 (税込各¥550)



Häagen-Dazs

高品質なバニラビーンズを使用。豊かな香りが生きているハーゲンダッツのベストセラー。

033 バニラ

ココアの風味豊かなチョコレートクッキーとクリーミーなバニラアイスの組み合わせ。

034 クッキー&クリーム

手間隙かけ素材にこだわり、芳醇な味わいのハーゲンダッツ。人気のフレーバーをお楽しみ下さい。

★ハーゲンダッツ

メンバー各¥360 (税込各¥396) ビジター各¥400 (税込各¥440)

最もおいしい時期のストロベリーをふんだんに使用した、香り豊かなやさしい味わい。

035 ストロベリー

石臼で丁寧に挽いた最高級の抹茶を使用。奥の深い抹茶の味わいが自慢の人気フレーバー。

036 グリーンティー

※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。
※お米の産地情報はフロントにてお尋ねください。

24時間365日
ご注文OK!!

リモコン又はフロント(9番)にて
ご注文をお受け致します。

Drink ドリンク



★ シャンパン

100 ブリュット インペリアル メンバー ¥4,050 (税込 ¥4455) ビジター ¥4,500 (税込 ¥4950)



★ ワイン

101 マルゴー(赤) メンバー ¥2,250 (税込 ¥2475) ビジター ¥2,500 (税込 ¥2750)

102 ボジョレー(赤) メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)

103 キャンティ クラシコ(赤) メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)

104 カベルネ ソーヴィニヨン(赤) メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)

105 シャブリ(白) メンバー ¥2,250 (税込 ¥2475) ビジター ¥2,500 (税込 ¥2750)

106 ソアヴェ クラシコ(白) メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)

107 ロゼ ダンジュ(ロゼ) メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)



★ チューハイ

メンバー 各 ¥360 (税込 ¥369) ビジター 各 ¥400 (税込 ¥440)

108 ライム

110 グレープフルーツ

109 レモン

111 ウーロン



★ カクテル

メンバー 各 ¥360 (税込 ¥369) ビジター 各 ¥400 (税込 ¥440)

112 カシス ソーダ

117 カンパリ オレンジ

113 カシス オレンジ

118 カンパリ グレープフルーツ

114 カシス グレープフルーツ

119 ジントニック

115 カシス ウーロン

120 モスコミュール

116 カンパリ ソーダ



★ ウィスキー

121 ミニボトル(50ml)

メンバー ¥900 (税込 ¥990)
ビジター ¥1,000 (税込 ¥1100)



★ 焼酎(ボトル)

122 吉四六(麦)

メンバー ¥3,150 (税込 ¥3465) ビジター ¥3,500 (税込 ¥3850)

123 黒霧島(芋)

メンバー ¥1,350 (税込 ¥1485) ビジター ¥1,500 (税込 ¥1650)



★ 日本酒

124 冷酒(一合)

メンバー ¥450 (税込 ¥495) ビジター ¥500 (税込 ¥550)

125 熱燗(一合)

メンバー ¥450 (税込 ¥495) ビジター ¥500 (税込 ¥550)



HOTEL BAIL
DELUXE MODERN