



Lunch Menu



LUNCH TIME 12:00~14:30 (L.O.14:00)

ハーフビュッフェランチ

～ 選べる6種類のメインディッシュ ～

素材にこだわる自慢のメインディッシュをご用意しました
次のページより1品お選びください

MENU

メインディッシュ1品

×

サラダ・デザートビュッフェ
ハーフビュッフェスタイル

大人^(中学生以上) 3,080円 小学生 1,650円

ドリンクバーセット 大人 +330円 / 小学生 +150円
(ソフトドリンクのみ)

ミナミマグロ丼

焼津産ミナミマグロ使用
脂の乗った上質なミナミマグロを贅沢に盛り付けました。
見た目にも華やかな逸品です。



ミナミマグロと鮮魚盛り合わせ

焼津産ミナミマグロと
熱海・網代・近海で水揚げされた鮮魚をお刺身にし盛り込みました。
それぞれの味、磯の香りをお楽しみくださいませ。



ニューアカオ特製ハンバーグ ニューサマーオレンジソース

伊豆特産のニューサマーオレンジの風味を効かせた
デミグラスソースと錦特製のハンバーグの
マリージュをお楽しみください。



アメリカーナラーメン

甲殻類の旨味がギュッと詰まった濃厚なスープが、しっかりと麺に絡みます。海老の香ばしさが口いっぱいに広がる、海の恵みを味わう新感覚な一杯です。



かつ三昧膳

一品でさまざまな食べ方が味わえる、まさに「かつ三昧」の贅沢な定食です。まずは揚げたてをそのままサクサク食感を楽しみ、次は鍋に入れて熱々のかつ鍋に。さらに卵でとじれば、まるやかな味わいのかつ丼としてもお楽しみいただけます。

お好みにアレンジして
何度でも楽しめる！



お次は熱々「かつ鍋」で



まずはサクサク「とんかつ」で



ズはまるやか「かつ丼」で

昭和レトログルメ

昭和のあの時代に食べた懐かしの味

シニア世代の方には懐かしさを、若い世代の方には逆に新しさを。

ナポリタン×オムライスプレート

昭和の洋食文化を象徴するナポリタンやオムライスに、上品な味わいのビーフシチューソースを添えました。



さらに!

レトログルメをご注文のお客様には
昭和の定番ドリンク クリームソーダが付いてくる!
シュワっと爽やか、どこか懐かしい味わい。
昭和喫茶を思わせる懐かしのいっぱいをお楽しみください♪

ランチご利用のお客様皆様にもお楽しみいただけます



自分で作るオリジナルプリンアラモード **無料**

ビュッフェコーナーにて、昭和喫茶グルメの定番「プリンアラモード」を自分で作れるコーナーも併設しました。お好みの盛り付けで、自分だけの“映え”アラモードを作ってみてください♪

Alcohol Menu

BEER | ビール

| | |
|----------------------------|--------|
| 静岡麦酒 Shizuoka BEER | ¥900 |
| クリームラガー CREAM LAGER | ¥1,300 |
| バイカモIPA Baikamo IPA | ¥1,300 |
| エビス瓶 YEBISU Bottle BEER | ¥1,000 |

WHISHY | ウイスキー

| | |
|--------------------------------|------|
| デュワーズハイボール Dewar's Highball | ¥800 |
|--------------------------------|------|

SOUR | サワー

| | |
|----------------------|------|
| レモンサワー Lemon Sour | ¥800 |
|----------------------|------|

LIQUEUR | リキュール

フルーツリキュール ソーダ割/水割り/ロック
FruitLiqueur with (soda/water/rocks)

| | |
|---|------|
| 熱海っ娘 Plum Liqueur "Atamikko" | ¥900 |
| ニューサマーオレンジ New Summer Orange Liqueur | ¥900 |
| あらごしみかん酒 Shizuoka Orange Liqueur | ¥900 |

SAKE | 日本酒

| | |
|-----------------|--------|
| 臥龍梅 Garyubai | ¥1,900 |
| 喜平 Kihei | ¥1,700 |

ホスメの1杯をお食事と共に
Pairing Wine

Vina Esmeralda (WhiteWine)

ヴェーニャ・エスメラルダ (白)

グラス
glass

¥800

ボトル
bottle

¥3,500

「エメラルドのワイン」という名を冠したフルーティな白ワイン。

余韻にはシトラスのニュアンスを感じます。

品種：モスカテル/ゲヴェルツトラミネール

味わい：ミディアムボディ アルコール分：11%

原産国：スペイン



辛口ながらも、果実の甘みもあり海鮮料理千番と相性抜群。

PairingMenu

ミナミマグロと鮮魚盛り合わせ

NIMBUS Chardonnay (WhiteWine)

ニンブス シャルドネ (白)

グラス
glass

¥1,000

ボトル
bottle

¥5,500

花のようなアロマ、トースト香、レモンの力強い香りも持っており、

甘く、スパイシーな余韻が続きます。

品種：シャルドネ 100%

味わい：辛口 アルコール分：14.5%

原産国：チリ



酸味が豊かで辛口のため、甘い刺身と好相性。

PairingMenu

ミナミマグロと鮮魚盛り合わせ

Regional Pinot Noir Marlborough (RedWine)

リージョナル ピノ ノワール マルボロ (赤)

グラス ¥900
glass

ボトル ¥5,000
bottle

ストロベリーの香りに、ほんの少しのスパイスを感じるフレッシュな味わい。

品種：ピノ・ノワール 100%

味わい：ミディアムボディ アルコール分：13%

原産国：ニュージーランド



タンニン量が少なく滑らかな為、酸味のあるニューサマーオレンジソースとの相性をお楽しみください。

PairingMenu

ニューアカオ特製ハンバーグ ニューサマーオレンジソース

NIMBUS Cabernet Sauvignon (RedWine)

ニムブス カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)

グラス ¥1,000
glass

ボトル ¥5,500
bottle

カシスやチョコレートのニュアンスも感じ、滑らかなタンニンで上品。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

味わい：フルボディ アルコール分：15%

原産国：チリ



程よい渋みとフルーティーな果実味が、豚肉の旨みと脂の甘みを引き立て相性抜群です。

PairingMenu

かつ三味膳

Collezione Cinquanta (RedWine)

コレッツィオーネ・チンクアンタ (赤)

グラス ¥1,200
glass

ボトル ¥6,000
bottle

熟した赤い果実、プルーンジャム、ハーブや胡椒などが香ります。

品種：ネグロアマーロ 50%/プリミティーヴォ 50%

味わい：フルボディ アルコール分：14.5%

原産国：チリ



ハーブや胡椒のほのかな香りが、肉料理全般と相性抜群。

PairingMenu

ニューアカオ特製ハンバーグ ニューサマーオレンジソース

価格は消費税込です / 掲載写真はイメージです