Lunch Menu

MAIN DINING
NISHIKI

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（ソフトドリンクのみ） 大人 +330円 / 小学生 +150円

※表示価格は税込です

マグロ丼

脂の乗った上質な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。

鮮魚盛り合わせ

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
マリアージュをお楽しみください。

アメリケーヌラーメン

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で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、まろ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

〆はまろやか「かつ丼」で

価格は消費税込です / 掲載写真はイメージです

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♪

価格は消費税込です / 掲載写真はイメージです

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

ニューザマーオレンジ
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

オススメの1杯をお食事と共に

Pairing Wine

Vina Esmeralda (WhiteWine)
ヴィーニャ・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　鮮魚盛り合わせ

Feudo Arancio Grillo(WhiteWine)
フェウド・アランチョ グリッロ（白）

グラス glass ¥1,000　ボトル bottle ¥5,500

白桃のようなジューシーで魅力的な果実の香りに、紅茶やジャスミンのフレーバー。
全体的に丸みのある印象で、豊かな酸味とボリューム感のバランスに優れ、
ほんのりビター感が残ります。

品種：グリッロ 100%
味わい：辛口
アルコール分：13%
原産国：イタリア

豊かな酸味が鮮魚の甘みを引き立て、後味をすっきりとまとめます。

PairingMenu　鮮魚盛り合わせ

価格は消費税込です / 掲載写真はイメージです

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 glass ¥900　ボトル bottle ¥5,000

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

Chianti Riserva DOCG - Leonardo da Vinci (RedWine)

レオナルド キャンティ リゼルヴァ (赤)

グラス glass ¥1,300　ボトル bottle ¥6,600

華やかな香り、バラやスミレの華やかな香りの奥にスパイスが広がる。

凝縮したチェリーなどの果実味と、シルキーなタンニンに包まれる

心地よい余韻が続く味わいです。

品種：カベルネ・フラン 100%

味わい：フルボディ

アルコール分：13.5%

原産国：イタリア

程よい渋みと豊かな果実味が、豚肉の旨みと脂の甘みを引き立てます。

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 glass ¥1,200　ボトル bottle ¥6,000

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