



牛焼肉の入ったスタミナ満点のピラフです。彩りも豊かなピラフの上にジューシーなサーロインステーキをのせて仕上げました。

100 サーロインステーキピラフ ~スープ付き~

※インジェクション加工肉使用

メンバー ¥1,530 (税込¥1,683) ビジター ¥1,700 (税込¥1,870)

Sirloin steak pilaf

スペシャル
Special
24時間365日ご注文OK

WATER HOTEL

ずっしりとしたサーロインステーキをじっくり焼き上げ旨みを閉じ込めました。

101 サーロインステーキセット ~ライス&スープ付き~

※インジェクション加工肉使用

メンバー ¥1,440 (税込¥1,584) ビジター ¥1,600 (税込¥1,760)

Sirloin steak



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ガーを和風おろしソースで、あつさり味に仕上げました。

102 和風ハンバーグプレート
~味噌汁付き~

メンバー ¥900 (税込¥990) ビジター ¥1,000 (税込¥1,100)



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。

103 三元豚ロースかつプレート
~味噌汁付き~

メンバー ¥900 (税込¥990) ビジター ¥1,000 (税込¥1,100)



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。

104 鶏の唐揚げプレート
~味噌汁付き~

メンバー ¥900 (税込¥990) ビジター ¥1,000 (税込¥1,100)

※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。
※サービス料 10%は別途頂戴いたします。



Carbonara

105 カルボナーラパスタ

メンバー ¥810(税込¥891) ビジター ¥900(税込¥990)



ベーコンなどの具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用したオーソドックスなカルボナーラです。

Italian イタリアン

24時間365日ご注文OK



Bolognese

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースをベースにたっぷりの牛ミンチ肉を使用しました。

106 ボロネーゼパスタ

メンバー ¥810(税込¥891) ビジター ¥900(税込¥990)

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ヤメルソースがベストマッチなペンネグラタンです。

107 トマトとナスのペンネグラタン

メンバー ¥900(税込¥990) ビジター ¥1,000(税込¥1,100)



新鮮な海老とクリーミーなベシヤメルソースを使用しました。仕上げる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上げました。

108 海老のペンネグラタン

メンバー ¥900(税込¥990) ビジター ¥1,000(税込¥1,100)



109 ミックスピザ

メンバー ¥720(税込¥792) ビジター ¥800(税込¥880)

イタリア北部地方風の薄くクリスピーな生地にソーセージ・ベーコン・ピーマン等の具材とゴーダ・モッツアレラチーズをトッピングしました。



※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。
※サービス料 10%は別途頂戴いたします。

Rice

24時間365日ご注文OK

WATER HOTEL

当店自慢のライスメニュー
ボリューム満点、是非ご賞味ください。

ふわとろオムライス
～ケチャップ～

ふわとろオムライス
～デミソース～

110 ふわとろオムライス (ケチャップ)

メンバー ¥900 (税込 ¥990) ビジター ¥1,000 (税込 ¥1,100)

111 ふわとろオムライス (デミソース)

メンバー ¥900 (税込 ¥990) ビジター ¥1,000 (税込 ¥1,100)

112 焼肉ピラフ

牛焼肉の入ったスタミナ満点のピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも豊か!ガーリック風味で仕上げました。

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

113 炒め玉子チャーハン

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、本格派の玉子炒飯チャーハンです。

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

焼肉ピラフ

炒め玉子
チャーハン

炒め玉ねぎと
フイヨンを
ベースに旨みと
スパイスの
香りにこだわった、
ビーフカレーです。

114 こだわりのビーフカレー

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

115 こだわりのカツカレー

炒め玉葱、赤ワインをベースに
特製スパイスで仕上げた、中辛のビーフカレーです。

メンバー ¥900 (税込 ¥990) ビジター ¥1,000 (税込 ¥1,100)

116 カツ丼

サクッと揚げたトンカツと
ふわふわ玉子が
ベストマッチな丼です。

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

117 親子丼

ふわとろの玉子と旨みの
染みこんだ鶏肉の相性は
抜群です。

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。
※サービス料 10%は別途頂戴いたします。

ルームオーダーするには

リモコン
全体図



▲リモコン上部拡大図

TV リモコンの【VOD MENU】を押すと
ホテルトップ画面に切り替わります。

【ルームオーダー】を選んでお進みください。

【グランドメニュー】よりお選びください。



BEER

200 生ビール

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

COCKTAIL

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

201 ジントニック

202 カルーアミルク

203 カシス

【ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン】

SAKE

メンバー 各 ¥540 (税込 ¥594) ビジター 各 ¥600 (税込 ¥660)

204 冷酒 (一合)

205 熱燗 (一合)

JAPANESE SHOCHU

206 吉四六 (麦) ボトル

メンバー ¥3,600 (税込 ¥3,960)

ビジター ¥4,000 (税込 ¥4,400)

207 黒霧島 (芋) ボトル

メンバー ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ビジター ¥2,000 (税込 ¥2,200)

WHISKY

208 ミニボトル (50ml)

メンバー ¥900 (税込 ¥990) ビジター ¥1,000 (税込 ¥1,100)

Alcohol



※未成年者及び、お車を運転される方の
アルコール類のご注文はお断り致します。

CHAMPAGNE

モエ・エ・シャンドン

209 ブリュット・インペリアル (375ml)

メンバー ¥6,300 (税込 ¥6,930) ビジター ¥7,000 (税込 ¥7,700)

WINE

●RED ハーフボトル

210 ボジョレー《フランス》

メンバー ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ビジター ¥2,000 (税込 ¥2,200)

211 カベルネ ソーヴィニヨン

メンバー ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ビジター ¥2,000 (税込 ¥2,200)

●WHITE ハーフボトル

212 シャブリ《フランス》

メンバー ¥3,150 (税込 ¥3,465)

ビジター ¥3,500 (税込 ¥3,850)

213 ソアヴェクラシコ《ドイツ》

メンバー ¥1,800 (税込 ¥1,980)

ビジター ¥2,000 (税込 ¥2,200)

●ROSE ハーフボトル

214 ロゼ・ダンジュ《フランス》

メンバー ¥2,250 (税込 ¥2,475)

ビジター ¥2,500 (税込 ¥2,750)

※氷はフロントにてご用意いたします (無料)

※お部屋に備え付けの冷蔵庫にもドリンクを販売しておりますのでご利用ください。



Häagen-Dazs



215 バニラ

216 クッキー&クリーム

217 グリーンティー

218 ストロベリー



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

※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。

※サービス料 10%は別途頂戴いたします。

海老天鍋焼きうどん

Noodle
ヌードル

24時間365日ご注文OK

WATER HOTEL

カツオと昆布からとった関西風のダシに、海老天・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。

118 海老天鍋焼きうどん
メンバー ¥810 (税込¥891) ビジター ¥900 (税込¥990)

本場
長崎の味

119 長崎ちゃんぽん
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、シャキシャキの具材はベストマッチです!!

博多風
豚骨ラーメン

120 博多風豚骨ラーメン
メンバー ¥720 (税込¥792) ビジター ¥800 (税込¥880)
濃厚な豚骨スープと玉子麺の相性は抜群!! 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。

営業時間：PM1:00 ～ PM22:00 まで (火曜日休み)

121 上にぎり メンバー ¥2,520 (税込¥2,772) ビジター ¥2,800 (税込¥3,080)

122 にぎり メンバー ¥1,440 (税込¥1,584) ビジター ¥1,600 (税込¥1,760)

123 鉄火巻き メンバー ¥990 (税込¥1,079) ビジター ¥1,100 (税込¥1,210)

124 さゆうり巻き メンバー ¥900 (税込¥972) ビジター ¥1,000 (税込¥1,100)

※出前の為、時間帯により多少時間がかかる事もございます。
都合により出前でできない場合がございます。
尚、商品につきましても、フロントから確認させていただく場合がございます。

出前
おしながき

※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。
※サービス料 10%は別途頂戴いたします。

オリジナルの
太めの中太麺を使用。
豚肉と野菜を加え
ソースを絡めて
焼き上げました。

Ala carte

アラカルト

24時間365日ご注文OK



WATER HOTEL

125 お好み焼き（月見豚玉）

メンバー ¥720(税込¥792) ビジター ¥800(税込¥880)

126 焼きそば

メンバー ¥540(税込¥594) ビジター ¥600(税込¥660)

127 たこ焼き

メンバー ¥540(税込¥594) ビジター ¥600(税込¥660)

半熟風目玉焼きと豚肉を
トッピングし、焼き上げた
お好み焼きです。

関西風のだしを
効かせた生地を使い、
とろっとした食感に
仕上げたたこ焼きです。



鶏の唐揚げ

128 鶏の唐揚げ

メンバー ¥540(税込¥594) ビジター ¥600(税込¥660)

皮はパリッと、中はジューシーに、おいしさを極めた唐揚げです。
お口の中いっぱいに広がる美味しさです。



鶏軟骨の唐揚げ

129 鶏軟骨の唐揚げ

メンバー ¥450(税込¥495) ビジター ¥500(税込¥550)

コリコリの軟骨の唐揚げです。噛みしめるほど旨味が湧きでる！
もう、止まりません！



たこの唐揚げ

130 たこの唐揚げ

メンバー ¥630(税込¥693)
ビジター ¥700(税込¥770)



皮付きポテト

131 皮付きポテト

メンバー ¥450(税込¥495)
ビジター ¥500(税込¥550)



大盛り枝豆

132 大盛り枝豆

メンバー ¥360(税込¥396)
ビジター ¥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。
※サービス料 10%は別途頂戴いたします。