



# Lunch Menu



## 冷製料理

サラダバリエーション

Salad Variations

ローストポークのいぶりがっこタルタルソース

Roast Pork with Iburi Gakko Tartar Sauce

松前漬

Matsumae pickles

タコス

Okinawan Tacos

鶏むね肉の明太マヨソース

Chicken breast with Mentaiko Mayonnaise Sauce

かつおのたたき ポン酢と薬味添え

Bonito seared with Ponzu sauce and condiments

北海道名物ラーメンサラダ

Hokkaido style Ramen Noodle Salad

手捏ね寿司

Tekone Sushi

## ライブキッチン

十和田名物バラ焼き

Aomori Towada style grilled pork belly (Bara-yaki barbecue)

札幌名物味噌ラーメン

Sapporo style Miso Ramen

ズワイガニ(土日祝日限定)

Snow crab (Saturday, Sunday and holidays only)

## 温製料理

ゴロゴロ野菜のスूपカレー

Vegetable Soup Curry

長崎皿うどん

Nagasaki Sara Udon (Japanese tasty noodles on plate)

ジンギスカン

Genghis Khan (Hokkaido style grilled mutton)

ナポリタン

Napolitan Spaghetti

島豆腐とあおさのすまし汁

Okinawan Sumashi-jiru soup with Shima Tofu and Aosa seaweed

たこ焼き 串揚げ

Takoyaki & Kushi age

味噌カツ

Pork cutlet with sweet Miso paste sauce

チキン南蛮

Chicken Namban (fried chicken with vinegar and tartar sauce)

名古屋名物手羽先

Nagoya style Tebasaki chicken wings

白身魚と明太クリームグラタン

White Fish and Mentaiko Cream Gratin

おすすめ中華1品

Chef's Chinese Recommendation

ライス

Steamed Rice

## キッズメニュー

温製料理4種、デザート2種

4 types of hot dishes, 2 kinds of dessert

## デザート

15th ショートケーキ

15th anniversary strawberry cake

カイザーキャロット

Kaiser Carrot

林檎タルト

Apple tart

抹茶と黒ごまケーキ

Maccha & black sesame cake

ダブルベリームース

Double Berry Mousse

レモンムース

Lemon Mousse

安納芋ケーキ

Anno-imo sweet potato cake

ラ・フランスムース

La France Pear Mousse

かぼちゃ杏仁豆腐

Pumpkin apricot tofu

マスカットゼリー

Muscat Jelly

## ライブデザート

クレームブリュレ

Creme brulee

# REIR

Ocean View Restaurant

2F オーシャンビューレストラン「レイール」

ディナー17:30~22:00(L.O. 21:30)

※メニュー内容は食材の入荷状況により

変更させていただく場合がございます。

