



HOTEL BAIL
DELUXE MODERN

GRAND MENU

HOTEL BAIL FOOD & DRINK MENU

Table of Contents

目次

❖ スペシャル *Special*

❖ プレート *Plate*

❖ イタリアン *Italian*

❖ イタリアン&ライス
Italian & Rice

❖ ライス *Rice*

❖ ヌードル *Noodle*

❖ 千房 *Chibo*

❖ アラカルト *A La carte*

❖ ドリンク *Drink*





Sirloin steak
サロインステーキセット

004 サロインステーキセット～ライス&スープ付～

肉厚のサ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。

ビジター ¥1,000 メンバー ¥800



005 サ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ス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。

ビジター ¥1,300 メンバー ¥1,040

和風 HAMBURG

箸でほぐせるほど
滑らかさ、柔らかさの
自慢のハンバーグを
和風おろしソースで、
あつ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～

ビジター￥650 メンバー￥520



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に広がる美味しさです。

ビジター￥650 メンバー￥520



008 三元豚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り、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。

ビジター￥650 メンバー￥520

Italian

イタリアン

Pasta パスタ

Carbonara

カルボナーラパスタ
濃厚
クリーム
ベーコン、マッシュルーム等の具材に卵黄、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
旨みたっぷり
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

ビジター￥650 メンバー￥520

010 ボロネーゼ パスタ

ビジター￥650 メンバー￥520

Gratin グラタン



Orzatia
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。
Borsinia
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
Jugosla
ベストマッチな逸品です。
Macc
Albarola

011 茄子とトマトのペニネグラタン

ビジター￥650 メンバー￥520

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 エビドリア

ビジター￥650 メンバー￥520



ビジター￥600 メンバー￥480



ビジター￥600 メンバー￥480

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
ビジター￥800 メンバー￥640

019 こだわりのビーフカレー
ビジター￥500 メンバー￥400

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。

020 カツ丼
ビジター￥600 メンバー￥480

親子丼

ふわごろの玉子と旨みの染み込んだ鶏肉の相性は抜群です。

021 親子丼
ビジター￥600 メンバー￥480



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

ビジター ¥650 メンバー ¥520



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

ビジター ¥600 メンバー ¥480



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。

024 博多風豚骨ラーメン

ビジター ¥600 メンバー ¥480





千房
CHIBO
OKONOMIYAKI
SINCE 1973 IN OSAKA

お好み焼

ご存知、関西を代表するお好み焼き「千房」です。独自のダシと独自の粉で現在もファンを魅了し続けております。



**025 千房 お好み焼
～イカ・豚入り～**

千房特製のお好み焼粉を使用してふっくらと焼き上げた、いかと豚肉が入ったミックスお好み焼です。

ビジター￥500 メンバー￥400



千房
CHIBO
OKONOMIYAKI
SINCE 1973 IN OSAKA

焼きそば

コクと旨みを醸し出す濃厚ソースが美味しい決め手! オリジナルの太めの中太麺を使用し、豚肉と野菜を加えて焼き上げました。

ビジター￥500 メンバー￥400



千房
CHIBO
OKONOMIYAKI
SINCE 1973 IN OSAKA

たこ焼き

特製の粉と関西風のダシで焼き上げたこだわりのたこ焼きです。本場の味を是非ご賞味下さい。

ビジター￥500 メンバー￥400



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。

ビジター￥300 メンバー￥240



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。

ビジター￥300 メンバー￥240



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中いっぱいに広がる美味しさです。

ビジター￥500 メンバー￥400

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。

ビジター￥500 メンバー￥400

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。

ビジター￥500 メンバー￥400



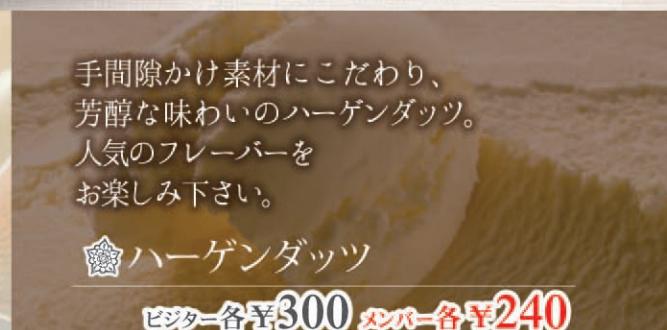
高品質なバニラビーンズを使用。
豊かな香りが生きている
ハーゲンダッツの
ベストセラー。

033 バニラ

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

ビジター各￥300 メンバー各￥240



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



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



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。※料金は全て税別表示となっております。

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。



✿ シャンパン

100 ブリュット アンペリアル

価格 ¥3,300

✿ ワイン

101 マルゴー(赤)

価格 ¥2,000

102 ボジョレー(赤)

価格 ¥1,300

103 キャンティ クラシコ(赤)

価格 ¥1,300

104 カベルネ ソーヴィニヨン(赤)

価格 ¥1,000

105 シャブリ(白)

価格 ¥1,500

106 ソアヴェ クラシコ(白)

価格 ¥1,000

107 口ゼ ダンジュ(口ゼ)

価格 ¥1,000

✿ チューハイ

価格 各¥250

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

価格 各¥400

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&ブランデー

121 サントリー 韶

価格 ¥900

122 ジャックダニエル

価格 ¥600

✿ 焼酎(ボトル)

123 吉四六(麦)

価格 ¥2,400

124 黒霧島(芋)

価格 ¥1,200

✿ 日本酒

125 冷酒 山田錦 (一合)

価格 ¥400

126 热燗 (一合)

価格 ¥400



ドリンクメニューの中にはアルコールを含んだお飲み物もございます。20歳未満の方には販売できません。また、お車を運転される場合の御飲用はお避けください。
※料金は全て税別表示となっております。

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。



Morning service menu

[モーニングサービス]



ご宿泊のお客様全員に、下記4種のモーニングメニューの中から、お1人様1品、無料サービスいたしております。
リモコン又はフロント(9番)にてご注文をお受けいたします。
※写真はイメージです。

お届けご指定可能時間

AM 6:00
▼
PM 12:00



A ホットドッグ～ドリンク付～

特製のホットドッグパンを使用した“ホットドッグ”です。
サラダも付いた、特製モーニングを是非お召し上がり下さい。

B クロワッサンセット～ドリンク付～

小麦のもつ風味と香りを活かし、斬新な食感と、発酵バターの香りが楽しめます。香り豊かでボリュームのあるクロワッサンは朝食には定番の一品です。



C 鮭と玉子焼きの和朝食～ドリンク付～

和朝食の定番、脂ののった焼き鮭と、卵焼き・ホカホカの御飯・お味噌汁・お漬物がセットになったボリューム満点の逸品です。

D 朝うどん～ドリンク付～

カツオと昆布からとった関西風のダシ、刻み揚げ・かまぼこ・たっぷりのわかめなどの具材とコシのあるうどんをしっかり煮込んだ特製わかめうどんです。

SET DRINK セットドリンク

※右記よりお1人様1杯お選びください。

- ホットコーヒー
- ホットティー(レモン/ミルク)
- 100%オレンジジュース
- ウーロン茶

- アイスコーヒー
- アイスティー(レモン/ミルク)
- 100%グレープフルーツジュース

※ご不明な点は、フロント9番にお申し付け下さい。