

*Assorted vegetable marine from our own farm*

東北牧場野菜マリネの盛り合わせ

¥1,155 (税込¥1,270)

自社農場「東北牧場」の完全無農薬野菜を使用し、様々な味付けと彩りをお楽しみいただける一皿です。

*Assorted smoked salmon and palma dry-cured ham*

スモークサーモンとパルマ産生ハムの盛り合わせ

¥1,600 (税込¥1,760)

チリ産のスモークサーモンと生ハムの定番おつまみ。一緒にワインはいかがでしょうか。

*Homemade french fries*

自家製ポテトフライ

¥600 (税込¥660)

自社農場「東北牧場」完全無農薬のジャガイモ本来の味を存分に味わっていただけるよう、塩のみでシンプルに仕上げました。一味違うほくほくのジャガイモをお召し上がりください。

---

スープ

soup

*Onion gratin soup*

オニオングラタンスープ

¥1,100 (税込¥1,210)

「東北牧場」の玉ねぎの魅力を存分に味わえる一品。

とろとろに煮込んだ甘みたっぷりのたまねぎとチーズの絶妙なハーモニーをご堪能ください。

*Consomme soup With vegetables from our own farm*

自社農場の野菜入りコンソメスープ

¥1,555 (税込¥1,710)

国産鶏と「東北牧場」の香味野菜を使い、2日間かけてじっくりと旨みを抽出したダブルチキンコンソメスープです。

*Today's soup*

本日のスープ

¥700 (税込¥770)

シェフおススメのスープをお出しいたします。

※内容はスタッフまでご確認ください。

---

温野菜 & サラダ

Warm vegetable and salad

*Assorted seasonal grilled vegetables from our own farm*

東北牧場季節の焼き野菜盛り合わせ

¥1,655 (税込¥1,820)

自社農場「東北牧場」の完全無農薬野菜の素材の甘みや旨みをダイレクトに味わえる焼き野菜。

自家製の露味噌・ニンニク味噌・ジェノベーゼソースでお召し上がりいただき、当ホテル自慢のメニューです。

*Seasonal "Colt" salad normal size*

コルトサラダ (東北牧場の季節野菜サラダ) 2~3人前

¥1,655 (税込¥1,820)

「東北牧場」の新鮮な季節野菜をたっぷりお楽しみいただけるサラダ。

自家製野菜ドレッシングでお召し上がりください。

*Seasonal "Colt" salad half size*

コルトサラダ ハーフサイズ 1~2人前

¥855 (税込¥940)

*Seasonal "Colt" salad small size*

コルトサラダ スモールサイズ 1人前

¥382 (税込¥420)

course  
コース

---

*"Colt" prefix course*  
コルトプリフィックスコース

¥3,455 (税込¥3,800)

*Appetizer*  
前菜

*Soup*  
スープ

*Maindish*  
メインディッシュ

*Salad*  
サラダ

*Bread or rice*  
パン又はライス

*Dessert*  
デザート

*Coffee or Tea*  
コーヒー又は紅茶

*Please select the main dish from the menu*

メインディッシュはアラカルトメニューよりお好みの品をお選び下さい。

*Sirloin steak is +600yen*

*Scallops Poiret is +600yen*

※サーロインステーキは+¥546(税込¥600)になります。

※帆立貝柱のボワレは+¥546(税込¥600)になります。

set  
セット

---

A set  
A セット

¥800 (税込¥880)

Soup  
スープ

Bread or Rice  
パン又はライス

Salad or Dessert  
サラダ又はデザート

Coffee or Tea  
コーヒー、紅茶又は野草茶

---

B set  
B セット

¥600 (税込¥660)

Soup or Salad  
スープ又はサラダ

Bread or Rice  
パン又はライス

Coffee or Tea  
コーヒー、紅茶又は野草茶

---

Drink set  
ドリンクセット

¥227 (税込¥250)

You can choose (hot or cold) Coffee or Tea  
コーヒー、紅茶又は野草茶をお付けいたします。  
アイス又はホットよりお選びください。

---

Kid's plate  
お子様プレート

¥1,300(税込¥1,430)

ハンバーグステーキ、海老フライ、フライドチキン、チキンライス、  
ペンネグラタン、フライドポテト、温野菜、スープ、ミニデザート。  
お子様に人気の料理をワンプレートに揃えました。

*Spaghetti meatsauce*

## スパゲティミートソース

¥1,455 (税込¥1,600)

牛肉の旨みと野菜の甘み、トマトの酸味の絶妙なマリージュをお楽しみください。

*Fettuccine peperoncino Kneaded with natural herb's*

## 東北牧場の季節野菜と野草入りフェットチーネのペペロンチーノ

¥1,355 (税込¥1,490)

自社農場の野菜・ニンニク・唐辛子を使い、フェットチーネには野草を練り込んでいます。

「東北牧場」の素材をふんだんに使用したペペロンチーノです。

*Japanese style "MENTAIKO" pasta*

## 明太子の和風パスタ

¥1,300 (税込¥1,430)

明太子の持つ香りと辛味を生かし、醤油とバターでさっぱりと仕上げました。

*Blue eggs and pancetta richness of carbonara*

## 東北牧場の青玉とパンチェッタの濃厚カルボナーラ

¥1,455 (税込¥1,600)

「東北牧場」のあすなる鶏卵が産むコクがありクリーミーな青玉、カリッと焼いたパンチェッタ、

チーズが奏でる絶品カルボナーラです。

*Spaghetti Genovese with tomato sauce*

## 東北牧場で摘んだバジルとトマトのジェノベーゼ

¥1,455 (税込¥1,600)

栽培からソース作りまで全て自社農場「東北牧場」で行っているジェノベーゼソースと、

自家製のトマトソースの絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

*Today's Pizza*

## 本日のピッツァ

¥1,100 (税込¥1,210)

サクっ、カリッと焼き上げたピッツァ。内容は日替わりでご提供しております。

※内容はスタッフまでご確認ください。

*Chef ARYAL's curry with plenty of vegetables*

## 東北牧場野菜たっぷりアリさんカレー

¥1,355 (税込¥1,490)

総料理長アリアルの特製カレー。肉を使わず「東北牧場」の玉ねぎをたっぷり使い、

じっくりと時間をかけて炒めることで玉ねぎの旨みを引き出しています。

ヘルシーでスパイシーなカレーは、東北牧場の季節野菜と相性抜群です。

*Grilled curry with plenty of vegetables from our own farm*

## 東北牧場野菜たっぷり焼きカレー

¥1,455 (税込¥1,600)

「東北牧場」の無農薬野菜をふんだんに使用した焼きカレー。

スパイシーなカレーと青玉のとろけるポーチドエッグが食欲をそそります。

*Beef curry*

ビーフカレー

¥1,500 (税込¥1,650)

牛バラ肉をじっくり時間をかけて柔らかく煮込みました。

濃厚なコクと香りをお楽しみください。

*Seafood curry with squid ink*

イカシミシーフードカレー

¥1,500 (税込¥1,650)

魚介の旨みとイカシミのコクをプラスした魅惑的なヴィジュアルと味をお楽しみください。

*Domestic pork cutlet curry*

国産豚ロース肉のカツカレー

¥1,400 (税込¥1,540)

サクッと揚げたロースカツとスパイシーなアリさんカレーの絶妙なコンビネーションです。

---

バラエティライス

Variety rice

---

*Scallop pilaf with chateau sauce*

帆立貝柱のピラフ シャトーソースを掛けて

¥1,455 (税込¥1,600)

帆立貝柱をゴロっと贅沢に使用したピラフは、そのままでも、

また自家製のシャトーソースを掛ければ更にコクが増し、深い味わいをお楽しみいただけます。

*Garlic pilaf with sirloin steak*

東北牧場のニンニクをきかせたビーフピラフ

¥1,600 (税込¥1,760)

洋食料理長が長年作り続けたピラフに、自社農場「東北牧場」の香り豊かなニンニクと

サーロインステーキをのせた贅沢なピラフです。

*Seafood doria on plenty of cheese*

たっぷりチーズのシーフードドリア

¥1,355 (税込¥1,490)

バターライスの風味と魚介の旨み、ベシャメルソースにたっぷりのチーズがとろける、

優しく深い味わいです。

*Blue eggs omelette rice with demi-glace sauce*

オムライス

¥1,300 (税込¥1,430)

定番のチキンライスとクリーミーな「東北牧場」の青玉でフワとろに仕上げました。

自家製デミグラスソースでお召し上がりください。

*"HAYASI" rice with plenty of onion from our own farm*

東北牧場の玉ねぎたっぷり 牛バラ肉のハヤシライス

¥1,500 (税込¥1,650)

甘みがたっぷり詰まった「東北牧場」の玉ねぎと牛バラ肉を自家製デミグラスで煮込みました。

最後まで飽きのこないハヤシライスです。

*Seabream and seafood "Acquapazza"*

## 真鯛と魚介のアクアパッツァ

¥1,555 (税込¥1,710)

真鯛をソテーし、自社農場「東北牧場」のニンニクとハーブで香りづけをしています。  
魚介の旨みと香りをお楽しみください。

*Grilled atlantic salmon with homemade tartar sauce*

## アトランティックサーモンのグリエ 自家製のタルタル添え

¥1,445 (税込¥1,600)

肉厚なサーモングリエを、「東北牧場」のあすなろ鶏卵が産むコクがありクリーミーな青玉で作った自家製タルタルソースでお楽しみください。

*Scallop "poire" butter sauce with pine nuts*

## 帆立貝柱のポワレ 松の実入りブルノワゼット

¥1,700 (税込¥1,870)

香ばしく焼き上げた帆立貝柱は、松の実入りの焦がしバターソースとの相性が抜群です。

*Today's fish dish*

## 本日の魚料理

¥1,455 (税込¥1,600)

シェフおすすめの魚料理をお出しいたします。  
※内容はスタッフまでご確認ください。

*Hamburger steak with demi-glace sauce*

## ハンバーグステーキ デミグラスソース

¥1,455 (税込¥1,600)

ふっくら肉汁あふれるビーフ100%の自家製手ごねハンバーグと自家製デミグラスソースでお召し上がりいただくコルト人気メニューです。

*Stewed hamburger on baked cheese*

## 煮込みハンバーグ チーズ焼き

¥1,655 (税込¥1,820)

ビーフ100%の自家製手ごねハンバーグをきのこ自家製デミグラスでじっくり煮込みました。  
自社農場「東北牧場」で収穫した完全無農薬の季節野菜がアクセントになっています。

*Veal blanket with hot vegetables*

## 仔牛肉のブランケット 彩り野菜を添えて

¥1,655 (税込¥1,820)

仔牛肉を丁寧に柔らかく煮込み、ベシヤメルソースと生クリームで仕上げた、フランスの定番家庭料理 ブランケット。伝統の味をお楽しみください。

*Grilled "DAISEN" chicken with radish sauce*

**大山鶏のグリユ 東北牧場大根の和風ソース**

¥1,555 (税込¥1,710)

ジューシーで肉質の良い鳥取県の銘柄鶏 大山鶏のグリユを、「東北牧場」の無農薬大根を使った和風ソースでお召し上がりください。

*"SANGENTON" pork "confit" method with basilic sauce*

**三元豚バラ肉のコンフィ 東北牧場で摘んだバジルのソース**

¥1,555 (税込¥1,710)

自家製のソミュールで2日間マリネしたカナダ産三元豚バラ肉を、80℃のコンベクションオーブンで4時間以上じっくりと煮込んだコンフィ。栽培からソース作りまで、全て自社農場「東北牧場」で行っているバジルソースはコンフィを引き立てます。

*Domestic chicken "confit" method with mustard sauce*

**国産骨付き鶏もも肉のコンフィ マスタードソースを添えて**

¥1,455 (税込¥1,600)

自家製のソミュールで一晩マリネした鶏もも肉を低温でじっくりと煮込んだ柔らかなコンフィ。「東北牧場」のほくほくフライドポテトやラタトゥイユと共に召し上がりください。

*Cordonbleu contains "FUKIMISO" with tomato sauce*

**落味噌とチーズのコルドンブルー**

¥1,555 (税込¥1,710)

薄く叩いた豚ロースに定番のハムとチーズ、また「東北牧場」の落味噌をアクセントに挟み、衣を付けカリッとバター焼きにした、当ホテルでしか味わえないコルドンブルーです。

*American beef grilled sirloin steak with demi-glace sauce or "WASABI" soy sauce*

**オーストラリア産サーロインステーキのグリユ (160g)**

¥2,500 (税込¥2,750)

サーロインステーキに「東北牧場」の季節野菜を付け合わせに。自家製デミグラスソースまたはわさび醤油でお召し上がりください。

*Vanilla ice cream with fruit sauce*

バニラアイス 東北牧場の果実ソース

¥455 (税込¥500)

*Smooth pudding with persimmon paste of our own farm*

なめらか青玉プリン 東北牧場柿ペースト掛け

¥600 (税込¥660)

自社農場「東北牧場」のあすなろ鶏卵が産むコクがありクリーミーな青玉と、柿ペーストが生み出す2層のシルエットをお楽しみください。

*Natural herb's Chiffon cake from our own farm*

東北牧場の野草のシフォンケーキ

¥600 (税込¥660)

*Seasonal pound cake from our own farm*

東北牧場の季節野菜や天然野草のパウンドケーキ

¥550 (税込¥610)

直営農場「東北牧場」の野草をふんだんに使用した生地は、しっとり素材本来のやさしい味が口に広がります。