

8

Hotel KSP

Restaurants Information
https://www.hotel-ksp.com

044-819-2211

営業時間11:30~15:00
(ラストオーダー14:00)

西洋・中華料理 平日¥1200 / 土日祝は特別ランチ ¥1500~

毎日食べられる
グランドメニューグリルステーキランチ
週替わりソース
和風・シャリアピン・赤ワイングリルハンバーグランチ
週替わりソース
和風・シャリアピン・赤ワインローストビーフ丼
ニンニク醤油&ワサビクリーム
粒マスタードソース8/2~
8/6

- ・ グリルチキンを添えた野菜たっぷりグリーンカレー
- ・ 魚介たっぷりのペスカトーレ
- ・ ピリ辛五目餡かけ(御飯・汁そば・焼きそばより選択)
- ・ 豚肉と茄子の香り辛し炒め
- ・ 鶏肉と葱・ザーサイの塩汁そば
- ・ 山芋翡翠冷麺

8/9~
8/13

- ・ オリジナルビーフカレー
- ・ メカジキと夏野菜のクリームパスタ アオサ風味
- ・ ピリ辛五目餡かけ(御飯・汁そば・焼きそばより選択)
- ・ 小海老と野菜の北京風炒め
- ・ 野菜たっぷり塩汁そば
- ・ 豆乳担々麺

※9日は祝日メニューとなります

8/16~
8/20

- ・ チキンカツカツカレー
- ・ 季節野菜のポロネーゼ (タリアテッレ)
- ・ 海鮮と野菜の餡かけ(御飯・汁そば・焼きそばより選択)
- ・ 黒酢豚
- ・ 葱とチャーシューの醤油汁そば
- ・ 五目翡翠冷麺

8/23~
8/27

- ・ 柔らかポークと野菜のスープカレー
- ・ ベーコンと茄子・トマトのPUTTANESCA
- ・ 海鮮と野菜の餡かけ(御飯・汁そば・焼きそばより選択)
- ・ 鶏肉と野菜の黒胡椒炒め
- ・ 牛肉と野菜の醤油餡かけ汁そば
- ・ 黒酢冷やし担々麺

中華の夏メニュー
毎年好評な冷やし麺!8/30~
8/31

- ・ 和風キーマカレー
- ・ イカと小松菜とじゃが芋のジェノバ風パスタ
- ・ 海鮮と野菜の餡かけ (御飯・そば・焼きそばより)
- ・ 油淋鶏Wソース
- ・ 炙りチャーシューの醤油汁そば
- ・ 棒棒鶏風冷麺

10

食限定

お肉たっぷり! Gyu-Gyuプレート!

土日
祝

- ・ メインと麺飯が選べる中華ランチ
- ・ 土日祝限定! 麺定食(4種の麺類をご用意)
- ☆ 今月の中華特別デザートは「ライチとプーアール茶のゼリー
- ・ 西洋料理は各週のメニューにデザート付き♪
- ・ セルフかき氷コーナー設置! ご自由にお召し上がりください

STOP

お客様にご安心いただける店内環境とサービスで感染症対策を行い営業しております。
ご心配な点がございましたら、スタッフまでお知らせください。

葉月

-8月-

四季の恵みで心やすらぐ美和食

日替わり・週替わりメニュー

(1,500円)

天然の素材や旬の食材と土釜炊きコシヒカリを提供いたします

月	火	水	木	金
2 ステーキ丼	3 銀鱈西京焼き	4 大山鶏竜田揚げ	5 鰻玉丼	6 マグロの中落丼
8月2日~6日 冷やしかき揚げ蕎麦				
9	10	11	12	13
※8月9日~13日 日替わりランチはお休みです				
8月9日~13日 茶蕎麦の天せいろ				
16 黒豚ロースの 生姜焼き	17 太刀魚フライ膳	18 鰯の梅紫蘇天麩羅	19 大山鶏カツとじ膳	20 本鮪山掛け丼
8月16日~20日 冷やし3色揚げ玉蕎麦				
23 天麩羅盛合わせ膳	24 勘八丼	25 黒豚ロース冷しゃぶ	26 大海老天重	27 すき焼き丼
8月23日~27日 酢橘蕎麦				
30 鰻ちらし丼	31 牛肉と茸の柳川膳			
8月30日~31日 黒豚と茸のつけ麺				

夏の暑さに負けないよう
たんぱく質・ビタミン・ミネラルを
積極的に取り入れよう♪
食事とあわせて水分補給も
忘れずに!



月・火曜日限定

8月のウェルネステーマは「夏バテ予防」! エネルギー産生に欠かせない
ビタミンB1と吸収率を上げるアリシン
を含む食材を使用しています! お酢や
スパイスで食欲を刺激します♪



Menu

- 鶏レバーの又焼 - サラダ添え -
- カレイの南蛮漬け
- 季節の温野菜 - スイートチリソース -
- モロヘイヤのお浸しと千切り山芋
- 牛バラ肉のグリル - ハラペーニョソース -
- きゅうりの甘酢漬け
- ゴーヤ入りコーンスープ
- 玄米入り御飯
- گرانマンジェ (パッションソース)

10食限定
¥1500-

ウェルネスとは「心身ともに輝き生き生きとしている状態」のことを言います。
栄養士監修の食材を使ったメニューを提供しております。