

Tapas & Salad -タパス&サラダ-

グリル 焼き枝豆 550 円



本日のタパス(小皿料理)4種盛り合わせ

900 円



グランキッチンのシーザースサラダ 950 円



色々具材のCobbサラダ 950 円



軽井沢農園のカプレーゼ 950 円



漁師スタイル カルパッチョ 1,200 円



PowerFood Grandstyle -パワーフード グランスタイル-

グランオムライス 1,300円



お一人様でも、ご家族やご友人とご一緒でも
カジュアルに楽しめるお料理の品々をラインナップ。
ホテルだから出来るひと手間かけた味付けや盛り付けをお楽しみ頂けます。
食は命の源です、グランキッチンのパワーフードを是非ご堪能下さい。

ローストビーフ丼 1,300円

本日のパスタ 1,100円

煮込みハンバーグ 1,200円

牛サーロインのグリルステーキ

1,400円



ライス 300円 パン 300円

地中海鍋(2人前より) 2,500円



石鍋仕立ての麻婆豆腐

800円



坦々焼きそば

800円



五目餡かけ汁そば

900円



ルーロー飯

800円



台湾チャーハン

700円



Street Foods -ストリートフード-



本来のストリートフードの定義としては露店やキッチンカーなど文字通り道で販売されている物や、持ちながら食べ歩きが出来る食べ物の事ですが、ARU KSPのグランキッチンでは、手でつまんで召し上がれる物や、屋台からそのままお持ちした様なお料理をご提供いたしております。

- 1 肉雲吞 700円
お肉の量が衝撃的！
本場中国と同じ様にラー油の特製ソースで

- 2 大根餅 720円
サクサク、ふわふわの食感と香ばしい風味が特徴
からし醤油でお召し上がり下さい

- 3 カラフル小籠包 720円
オーソックス・ウーロン茶・カニ風味の皮で
包んだ、かわいくて美味しい一品

- 4 台湾クリスピーから揚げ 750円
カリカリで五香粉が効いた完全に台湾屋台の味
グランキッチンのオリジナル辛味スパイスをお好みで！

- 5 ピンチョスエビチリ 800円
これぞグランキッチンスタイル！
3通りのお召し上がり方でお楽しみください

- 6 トルティーヤタコス 900円
お好みでサルサソースをかけて手で包み
頬張るのが一般的なスタイルです！

- 7 マーガオソーセージ 800円
マーガオとは台湾のスパイスで山椒の様な
レモングラスの様な味が特徴。噛むと独特の
風味が口に広がる、病みつきになる一品です

- 8 黒酢のスペアリブ 1,000円
アメリカ生まれのBBQ料理の大道が
日本生まれの黒酢と奇跡のコラボ！
ビールが進む究極の逸品！！

- 9 スティック春巻き 700円
カップで提供する屋台スタイルが臨場感を引き立てる、
屋台と同じく辛味スパイスでお召し上がりください！

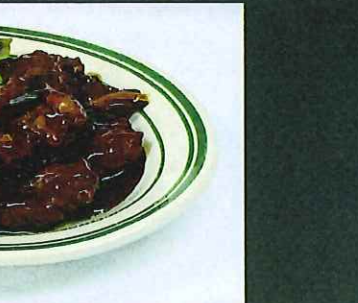
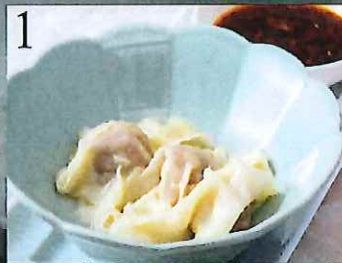
- 10 フィッシュ&チップス 750円
本場イギリスのパブでは定番料理！
2種のソースをご用意しました

- 11 ポテトフライ 620円

- 12 よだれ鶏 700円

- 13 チョリソーソーセージ 750円

- 14 ナンのサラミピザ 850円





お 飲 物
Beverage Menu

Beer

国産ビール (中びん)	¥786-
サッポロ 生ビール (435ml)	¥786-
サッポロ サッポロオールフリー (ノンアルコール小びん)	¥605-

ウイスキー

デュアーズ	¥605-
シーバスリーガル 12年	¥847-
サントリー角	¥605-
サントリー知多	¥847-
メーカーズマーク	¥847-

各種ウイスキーハイボールはプラス121円の追加

Wine

ハウスワイン<赤・白> (グラス)	¥605-
----------------------	-------

※ボトルのご用意もございます。係の者にお申し付けください

Soft Drink

ブレンドコーヒー	¥484-
アイスコーヒー	¥484-
紅茶(ホット)	¥484-
紅茶(アイス)	¥484-
オレンジジュース	¥484-
コカ・コーラ	¥484-

ジンジャーエール	¥484-
ウーロン茶	¥484-
トマトジュース	¥544-

ソフトドリンク飲み放題 (ドリンクディスペンサー)
コーヒー・紅茶・ウーロン茶・煎茶・アップルウォーター
※すべてのお飲み物にアイス・ホットがございます
¥544-

CraftBeer～クラフトビール～



我がHOTEL ARU KSPのグループホテルが建つ
京都のクラフトビール「京都麦酒のペールエール」
1995年に京都で初めて誕生した地ビールです。
清酒製造業が作るペールエールは酒の仕込みにも
使用される名水「伏水」、淡い黄金色をした華やかな
香りとさっぱりとしたのみ口が特徴。

2012年に誕生したブルワリー。

米国出身のブリマー氏が豊富な知識と確かな
技術で作り上げたクオリティーの高いビールです

ペールエール

芳香な香りと深い味わいを楽しめる、飽きの来ないビール

ポーター

見た目から想像できない、驚くほどのまろやかな味わいと
飲みやすさが特徴

ゴールデンエール

軽めの飲みやすいビール。癖のあるビールが苦手な方
にもおすすめです。

スペシャルエール

ブリマーのブルワリーが「遊び心」と「探求心」を発揮させて
作り出す限定商品。味は飲んでのお楽しみ。

クラフトビール 各種1本 600円

Organic Wine～オーガニックワイン～

日本で一番販売実績が高い
コノスルオーガニックワイン

コノスル・オーガニックワインの葡萄が栽培されて
いる畑は、化学薬品を全く使用していない事を
証明する認定を受けています。
肥料や病害の予防も自然な方法で取り組んでおり、
草花やガチョウ、益虫などの導入などで畑を上
手に管理しています

ボトル 1本 3,800円

グラス 750円

