

3つの バーメニュー付

1 ブレッドバー

メイン料理にプラスで、お好みのパンを心ゆくまで楽しめるパン食べ放題です。

2 スープバー

体も心もあたたまる美味しさを何度でもおかわり自由です。

3 ドリンクバー

コールドドリンクからホットドリンクまで、お好みのソフトドリンクを楽しめます。



国産ズワイガニと 海老のアメリケーヌソース

国産の紅ズワイ蟹と海老にアメリケーヌソースと生クリームのコク、トマトの旨味を加えた、芳醇で贅沢な味わいのパスタです。

¥1,500



岩塩に漬けて熟成し、低温でスモークをかけた風味豊かなパンチェッタ入りの、クリーミーなカルボナーラです。

パンチェッタのカルボナーラ
¥1,200



牛肉を炒めて赤ワインで香りをつけたボロネーゼソースに、ミートボールを入れたボリューム感たっぷりのパスタです。

ミートボールのボロネーゼ
¥1,200



明太子をたっぷり使用し、鰹だしの豊かな風味とバターのコクをきかせて仕上げた和風パスタです。

明太パスタ
¥1,200



ウインナーとベーコン、玉ねぎ、にんじん、ピーマンを炒め、トマトケチャップで仕上げた昔懐かしい喫茶店のナポリタンです。

ナポリタン
¥1,200



チーズと白ワインで仕上げたクリーミーなソースに、ぶなしめじ、まいたけを入れた、風味豊かなパスタです。

きのこのチーズクリーム
¥1,200



- ・クラウンメロン
- ・黒バナナ
- ・チョコレート
- ・国産いちごミルク
- ・京都産お抹茶
- ・バニラミルク
- ・焦がしキャラメル

プレミアムジェラート
各 ¥400





よりみちの宿

PLATE MENU



パン食べ放題 & スープ+ドリンクバー付



黒毛和牛のステーキ

¥1,500 (税込)

黒毛和牛の旨味を味わえる様にレア気味に焼き上げました。
パンチの利いたガーリックライスとの絶妙なコラボレーションをお楽しみください！



よりみちカレー

¥1,200 (税込)

クミンの香りが食欲をそそるスパイシーなキーマカレー。ひき肉と野菜を炒めて仕上げた、パラッと香ばしい一品です。



ハワイアン ロコモコ

¥1,200 (税込)

ワンプレートに広がるハワイの味。ボリューム満点のロコモコでお腹も心も満たされます。海はないけどこれを食べれば手軽にハワイ気分！



オムハヤシ

¥1,200 (税込)

半熟に仕上げた"ふわとろ卵"と牛肉たっぷりのデミグラスソースの相性は抜群です。歴代プレートメニューの中では不動の1番人気です！

Premium Gelate

ALL **¥400** (税込)

こだわりの素材を使用した、プレミアムな味わい

ご当地
静岡

ご当地
静岡

クラウンメロン

静岡のブランドメロン『クラウンメロン』を使用した、とても贅沢な商品です。

メロン
果汁
30%

ご当地
全国

チョコレート

生チョコを食べているような味わいで、ちよっぴりビターなチョコレートです。

ご当地
全国

ご当地
静岡

バニラミルク

バニラビーンズをたっぷり使って贅沢なバニラ本来の美味しさが味わえます。

ご当地
神奈川

黒バナラ

定番のバナラに竹炭を使用。見た目にもインパクト満点の、食べてる姿が面白い変わり種アイスです。

焦がしキャラメル

濃厚なミルクの中にじゅわっと焦がしたキャラメルの風味。大人リッチな味わいに仕上げました。

ご当地
全国

国産いちごミルク

いちごと牛乳の絶妙なハーモニー。いちごを丸ごと使い、種もそのままに食感も楽しめるナチュラルな甘さです。

ご当地
京都

京都府産お抹茶

京都産一番茶を石臼で挽いたお抹茶を使用。特殊製法により抹茶本来の旨味を引き出しました。

※写真はイメージです

カップでの提供となります

