ALL DAY DINING

オールデイダイニングメニュー

APPETIZERS
前菜

FRENCH FRIES ￥650
フライドポテト

EDAMAME ￥800
枝豆

SEARED BONITO ￥1,500
カツオのたたき

TOFU AND EDAMAME CANAPÉ（V） ￥1,500
Tofu Paste, Edamame, Three Sliced Baguette

豆腐と枝豆のカナッペ
豆腐ペースト、枝豆、バゲットスライス3枚

KARAAGE ￥1,600
Crispy Fried Chicken, Lemon, Sea Salt

から揚げ
から揚げ、レモン、海塩

STEAMED CHICKEN SALAD ￥2,000
Steamed Chicken, Cucumber, Tomato, Sunny Lettuce, Bon Bon Chicken Sauce, Spicy Tomato Salsa

蒸し鶏のサラダ仕立て
蒸し鶏、きゅうり、トマト、サニーレタス、棒棒鶏ソース、スパイシートマトサルサ

FISH & CHIPS ￥2,250
Snapper Fillet, Tartar Sauce, French Fries

フィッシュアンド チップス
スナッパーフィレ、タルタルソース、フライドポテト

SMOKED SALMON ￥3,500
Smoked Salmon, Japanese Potato Salad, Asparagus, Poached Egg, Capers, Red Onion, Lemon Salt

スモークサーモン
スモークサーモン、ポテトサラダ、アスパラガス、ポーチドエッグ、ケッパー、レッドオニオン、レモン塩

SALADS
サラダ

GARDEN GREEN SALAD（V） ￥1,700
Green Leaf, Vegetable French Dressing

ガーデングリーンサラダ
グリーンリーフ、ベジフレンチドレッシング

CAESAR SALAD ￥1,900
Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Parmesan, Crispy Bacon, Anchovies, Croutons

シーザーサラダ
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザン、クリスピーベーコン、アンチョビ、クルトン

（V）– Vegetarian ベジタリアン

Please be advised that we only use Japanese rice in our menus.
当店は国産のお米を使用しています。

SOUP
スープ

CORN SOUP ￥900
Corn Puree, Chicken Bouillon, Fresh Cream, Milk, Crouton

コーンスープ
とうもろこしピューレ、チキンブイヨン、生クリーム
牛乳、クルトン

AWAJI ONION SOUP ￥1,500
Awaji Onion, Butter, Chicken Bouillon, Crouton, Parmesan, Baguette

淡路玉ねぎのオニオンスープ バケット添え
淡路玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、
パルメザン、バケット

PUMPKIN SOUP（V） ￥1,500
Pumpkin Puree

パンプキンスープ
かぼちゃピューレ

MINESTRONE SOUP ￥1,500
Tomato,Onion, Cabbage, Carrot, Green Soybean

ミネストローネ
トマト、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大豆

SANDWICHES
サンドウィッチ

CLUB HOUSE SANDWICH ￥2,700
Smoked Chicken, Grilled Bacon, Fried Egg, Tomato, Iceberg Lettuce, Mayonnaise, Sourdough Bread, French Fries

クラブハウスサンド
スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、トマト、
レタス、マヨネーズ、サワードウパン、フライドポテト

KOBE BEEF BURGER（150G） ￥3,800
Kobe Beef Patty, Cheddar Cheese, Red Onion, Dill Pickle, Tomato, Iceberg Lettuce, Sesame Bun, Chips

神戸ビーフバーガー（150g）
神戸ビーフパテ、チェダーチーズ、レッドオニオン、
ディルピクルス、トマト、レタス、セサミバンズ、フライドポテト

（V）– Vegetarian ベジタリアン

Please be advised that we only use Japanese rice in our menus.
当店は国産のお米を使用しています。

ANA
CROWNE PLAZA®
HOTELS & RESORTS
AN IHG HOTEL

CROWNEPLAZA.COM

MAINS
主菜

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA WITH TOMATO AND VEGETABLES（V） ￥2,000
Spaghetti Pasta, Tomato Sauce, Chilli Pepper

フレッシュトマトと野菜のアラビアータ
スパゲッティ、トマトソース、タカの爪

SPAGHETTI BOLOGNESE ￥2,200
Spaghetti, Bolognese Sauce, Parmesan

ボロネーゼ
スパゲッティ、ボロネーゼソース、パルメザン

SAUTÉED CHICKEN THIGH AWAJI ONION SAUCE ￥2,000
Chicken Thigh, Garlic, Awaji Onion Sauce, French Fries

鶏もも肉のソテー 淡路オニオンソース
鶏もも肉、にんにく、淡路オニオンソース、フライドポテト

PORK FRIED WITH GINGER ￥2,000
Pork Loin, Onion, Tomato, Cucumber and Cabbage

豚肉生姜焼き
豚ロース肉、玉葱、トマト、胡瓜、キャベツ

BEEF CURRY ￥2,200
Beef Curry, Steamed Rice, Fukujinzuke Pickles, Pickled Leek

ビーフカレー
ビーフカレー、ご飯、福神漬け、らっきょう

CHEF TOI'S BUTTER CHICKEN CURRY (NAAN/RICE) ￥2,200
トイさんのバターチキンカレー　（ナン/ライス）

CHEF TOI'S BUTTER PORK GREEN CURRY (NAAN/RICE) ￥2,200
トイさんのポークグリーンカレー（ナン/ライス）

OMELETTE RICE ￥2,300
Chicken Fried Rice, Egg Pancake, Demi-Glace Sauce

オムライス
チキンライス、薄焼き卵、デミグラスソース

HYOGO PREFECTURE SPECIAL OYAKODON ￥3,200
Yuzu-Flavored Powder And 7 Spices, Side Dish, Miso Soup, Seasonal Offering, Japanese Rice

兵庫県産但馬鶏と「兵庫県産七福卵」の親子丼ス
柚子風味の朝倉山椒七味 、小鉢、味噌汁、香の物、国産米

HAMBURGER STEAK ￥2,800
Ground Beef Patty (Hamburg), Demi-Glace Sauce, Steamed Vegetables

ハンバーグステーキ
ハンバーグ、デミグラスソース、温野菜

BEEF STEAK（120G） ￥4,800
Australian Beef Fillet (120g), Red Wine Sauce,Mashed Potatoes, Steamed Vegetables

ビーフステーキ（120g）
スオーストラリア産牛フィレ肉（120g）、赤ワインソース、マッシュポテト、温野菜

（V） – Vegetarian ベジタリアン

Please be advised that we only use Japanese rice in our menus.
当店は国産のお米を使用しています。

SIDES
サイドディッシュ

STEAMED RICE ￥600
ご飯

TWO ASSORTED BREADS ￥600
パン２種類

DESSERT
デザート

CHOCOLATE TART ￥1,400
Rich Dark Chocolate Tart, Flaky Chocolate,
Seasonal Fruits

チョコレートタルト
濃厚ダークチョコレートタルト、チョコフレーク、
季節のフルーツ

ICE CREAM ￥650
アイスクリーム

- Chocolate
  チョコレート
- Strawberry
  イチゴ
- Vanilla
  バニラ

CHEESECAKE ￥1,400
Baked Cheesecake, Berry Compote, Seasonal Fruits

チーズケーキ
ベイクドチーズケーキ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

SEASONAL FRUIT PLATTER ￥2,500
Please ask any of our staff for assistance

季節のフルーツ盛り合わせ
内容については係にお問い合わせください。

（V） – Vegetarian ベジタリアン

Please be advised that we only use Japanese rice in our menus.
当店は国産のお米を使用しています。

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

SPARKLING WINE
スパークリングワイン
Glass グラス ￥1,500
Bottle ボトル ￥9,000

WHITE WINE
白ワイン

TERRANOBLE CHARDONNAY
テラノブレ　シャルドネ
Glass グラス ￥1,300
Bottle ボトル ￥7,500

ANDDESITA CHARDONNAY
アンデシータ　シャルドネ
Glass グラス ￥1,300
Bottle ボトル ￥7,500

RED WINE
赤ワイン

TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON
テラノブレ　カベルネソーヴィニヨン
Glass グラス ￥1,300
Bottle ボトル ￥7,500

ANDDESITA CABERNET SAUVIGNON
アンデシータ カベルネソーヴィニヨン
Glass グラス ￥1,300
Bottle ボトル ￥7,500

NON-ALCOHOLIC WINE
ノンアルコールワイン

VINTENSE SPARKLING WINE
ヴィンテンス　スパークリング　ロゼ
Glass グラス ￥1,500

BEER
ビール

DRAFT BEER
生ビール
￥1,500

ASAHI SUPER DRY (SMALL BOTTLE)
アサヒ　スーパードライ（小瓶）
￥1,200

ASAHI DRY ZERO 0.00% (SMALL BOTTLE)
アサヒ　ドライゼロ（小瓶）
￥1,100

COCKTAIL
カクテル

GIN & TONIC
ジントニック
￥1,500

CASSIS (ORANGE/SODA)
カシス　（オレンジ/ソーダ）
￥1,500

FUZZY NABLE
ファジーネーブル
￥1,500

SAKE
日本酒

KUROMATSU HAKUSHIKA HONNJOUZOU 300ML
黒松　白鹿　本造譲 300ml
￥1,600

HAKUTSURU 300ML
白鶴　生貯蔵酒 300ml
￥1,600

WHISKY
ウイスキー

DEWAR`S 12 YEARS ￥1,500
デュワーズ 12年

SHOCHU
焼酎

【POTATO】MITAKE (KAGOSHIMA) ￥1,000
【芋】 三岳 （鹿児島）

【POTATO】DAIYAME (KAGOSHIMA) ￥1,000
【芋】 だいやめ （鹿児島）

【POTATO】SATO (KAGOSHIMA) ￥2,000
【芋】佐藤 黒 （鹿児島）

【WHEAT】IICHIKO (OOITA) ￥1,000
【麦】いいちこ 深薫 （大分）

【WHEAT】NAKANAKA (MIYAZAKI) ￥1,300
【麦】中々 （宮崎）

【RICE】HAKUTAKE SHIRO (KUMAMOTO) ￥1,000
【米】白岳 しろ （熊本）

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

ORANGE JUICE ￥1,000
オレンジジュース

APPLE JUICE ￥1,000
アップルジュース

COCA COLA ￥1,000
コカ・コーラ

COCA COLA ZERO ￥1,000
コカ・コーラ ゼロ

GINGER ALE ￥1,000
ジンジャエール

PERRIER WATER 330ML ￥1,000
ペリエウォーター 330ml

COFFEE
コーヒー

COFFEE (HOT) コーヒー(ホット)	¥1,000
AMERICAN COFFEE (HOT) アメリカンコーヒー(ホット)	¥1,000
CAFÉ AU LAIT (HOT) カフェオーレ (ホット)	¥1,000
CAFÉ LATTE (HOT) カフェラテ (ホット)	¥1,000
CAPPUCCINO (HOT) カプチーノ (ホット)	¥1,000
VIENNA COFFEE (HOT) ウインナコーヒー(ホット)	¥1,100
DECAFFEINATED COFFEE (HOT) カフェインレスコーヒー(ホット)	¥1,000
ICED COFFEE アイスコーヒー	¥1,000
ICED CAFÉ AU LAIT アイスカフェオーレ	¥1,100
ICED CAFÉ LATTE アイスカフェラテ	¥1,100
MILK (HOT OR ICED) ミルク(ホット又はアイス)	¥800

TEA
お茶

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

GASTRO TEA (HOT OR ICED) ¥1,200
ガストロティー(ホット又はアイス)

- Earl Grey
  アールグレイ
- Darjeeling
  ダージリン
- English Breakfast
  イングリッシュブレックファスト
- Assam
  アッサム

DECAFFEINATED TEA ¥1,200
デカフェネイティッドティー

HERB TEA & FRUITS HERB TEA (HOT OR ICED) ¥1,200
ハーブティー&フルーツハーブティー(ホット又はアイス)

- Peppermint Tea
  ペパーミントティー
- Lemon Sky
  レモンスカイ
- Red Berries
  レッド・ベリーズ

ICED TEA (EARL GREY) ¥1,100
アイスティ (アールグレイ)

LUNCH SET
ランチセット

トイさんのバターチキンカレーセット
Chef Toi's Butter Chicken Curry Set

¥2,500

サラダ
Salad

バターチキンカレー
Butter Chicken Curry

ナン又はライス
Choice of Naan or Rice

ソフトクリーム
Soft Serve Ice Cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

10種の野菜サラダプレート
Healthy Salad Set

¥2,500

サラダ、海老、スモークサーモン、ボイルエッグ、ドレッシング
Mix Salad, Shrimp, Smoked Salmon and Boiled Eggs with Dressing

スムージー
Smoothie

パン
Bread

ソフトクリーム
Soft Serve Ice Cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

牛タンシチューセット
Beef Tongue Stew Set

¥3,500

サラダ
Salad

牛タンシチュー
Beef Tongue Stew

パン又はライス
Choice of Bread or Rice

ソフトクリーム
Soft Serve Ice Cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

兵庫県産但馬鶏と「兵庫県産七福卵」の親子丼セット
Hyogo Oyakodon Set

¥3,000

親子丼
Oyakodon

みそ汁
Miso Soup

漬物
Pickles

ソフトクリーム
Soft Serve Ice Cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea