グリル 洋定食&ワイン食堂 みんなの Seiji

肉ならホテルでしょ！

犀北館

骨付子羊と彩野菜のロースト

骨付の子羊と彩野菜を一緒にじっくりローストし、バジルソースと合わせたボリューム満点の一品。※野菜は季節によって異なります。

お一人様 ¥1,480（税・サ込）

［２名様で ¥2,960（税・サ込）より２本単位で承ります］

ポークミラネーゼ

イタリアミラノ風カツレツ。パルメザンチーズを練りこんだサクサクの衣が肉の旨みを凝縮。ジューシーなお肉とトマトソースの酸味の相性が抜群です！

¥1,480（税・サ込）

鶏レバーのムース

鶏レバーを丁寧に裏ごし、生クリームと合わせムースにしました。なめらかな口当たりと香りのよいレバームースはワインのおつまみに最適！

¥580（税・サ込）

サルティンボッカ ショートパスタ添え

仔牛と生ハムのソテー セージの香り

仔牛の肉を薄くのばし、セージと生ハムをはさみ込んだ、イタリアローマを代表する料理。食べやすく一口サイズにし、ショートパスタと和え、おつまみ風にアレンジしました。

¥1,580（税・サ込）

パテ・ド・カンパーニュ

ビストロ定番のテリーヌ。数種類の肉を丁寧にミンチにし、オーブンでじっくりと焼き上げた、肉の旨味を存分に味わえる一品。

¥620（税・サ込）

子羊のトマト煮込み クスクス添え

野菜とたっぷりのトマトに数種のスパイスを効かせたソースで煮込んだ子羊はやみつきになります。クスクスと一緒に食べるとさらにくせになる美味しさ！

¥1,180（税・サ込）

アイスバイン

塩漬け豚スネ肉の煮込み

ドイツベルリンの名物料理。自家製のザワークラウトとマッシュポテトを添えて、ビールがすすみます！

¥1,280（税・サ込）

田舎風コック・オー・ヴァン

鶏肉の赤ワイン煮込み

鶏のもも肉を香味野菜と一緒にたっぷりの赤ワインでじっくりコトコト丁寧に煮込みました。

¥980（税・サ込）

カスレ

鴨肉のコンフィと ソーセージ 白インゲン豆の煮込み

フランス南西部の田舎料理。お肉とインゲン豆を煮込み、さらにオーブンで焼き上げました。見た目以上のボリューム！

¥1,480（税・サ込）

鶏もも肉のローストきのこのフリカッセとバルサミコソース

鶏もも肉をじっくり香ばしく焼き上げました。まろやかなきのこのクリームソースとバルサミコの酸味と甘味をお楽しみください。

¥1,280（税・サ込）

鶏モツのコンフィサラダ オレンジ風味

新鮮な鶏モツ（ハツ・レバー・砂肝）を低温でじっくり調理し、オレンジのサラダと合わせました。

¥720（税・サ込）

ベジタブルジンジャーソテー

ビールやワインと楽しめる、野菜をふんだんに使用した焼サラダです。

¥980（税・サ込）

定番人気の肉メニュー

セイジ風バルステーキ ¥2,750（税・サ込）

クセがあってやみつきになります！ にんにく、バター、醤油をたっぷりかけてこの個性をお楽しみください!! おいしさにムラをなくすため、250gのみでのご提供とさせていただきます。

20日間以上煮込んだビーフシチュー ¥1,280（税・サ込）

20日間以上じっくり煮込んだ自慢のデミグラスソースで仕立てたビーフシチューを熱々の土鍋でお召し上がりください。

自家製ソーセージ盛合わせ ¥900（税・サ込）

皆でシェアしても満足のボリューム感!! ビールとの相性も抜群でとりあえずの一品におすすめです。

ローストビーフサラダ 半熟卵添え ¥1,430（税・サ込）

和牛ローストビーフ（5カット）に半熟卵と自家製ドレッシングを添えました。

復刻!!チリンドロン ¥1,380（税・サ込）

昭和50年代、犀北館で営業していたスペイン料理店「トレド」の人気メニュー「チリンドロン」を復刻!! タマネギ、パプリカ、トマト、オリーブ等と共に鶏肉を煮込んで作る、スペインアラゴン地方の郷土料理です。

その他タパスメニューも充実！

通常の人気ビストロプランが夏バージョンでさらに充実！

とってもお得な！

SUMMER 得 BISTRO PLAN

サマー得ビストロ居酒屋プラン

お料理6品 ＋ ドリンク30種類以上 2時間飲み放題 ＋ 自家製ジェラート食べ放題

通常価格 ~~¥5,500（税・サ込）~~ ▶ ¥5,000（税・サ込）

※前売り券はホテル内４レストランで5,000円分の金券としてもご利用いただけます。

前売り券情報

料理はお店でお好きなものを

2 HOURS ALL-YOU-CAN-DRINK

仕事帰りなどふらっと気軽に

2時間 飲み放題 プラン

ドリンク30種類以上

通常価格 ~~¥2,400（税・サ込）~~ ▶ ¥2,000（税・サ込）

さらに！ プラス¥500（税・サ込）で ＋ 2時間飲み放題 ＋ 自家製ジェラート食べ放題

※こちらの飲み放題は日本料理 紀元茶寮、中国料理 寒山拾得でもご利用いただけます。

お得な前売り券はホテルフロントにて発売中！ ※前売り券は購入日の翌日以降よりご利用いただけます。

お好きなスイーツ2種

週替わり手作り生ケーキ・その他デザート

＋

自家焙煎コーヒー

お替り自由

or

紅茶（ポットサービス）

（ホット / アイス）

¥1,200（税・サ込）

追加スイーツ 1個 ¥500（税・サ込）

※当面、サービス期間として、価格は税金・サービス料込とさせていただきます。

THE SAIHOKUKAN HOTEL

〒380-0838 長野市県町528-1 FAX.026-235-3365
E-mail:hotel@saihokukan.com http://saihokukan.com

お問い合わせ ご予約受付は TEL.026-235-3333（代）

「割引クーポン会員」登録で、お得なクーポンが使えます！ スマホで楽ラク、入店前にご登録できます。

※写真は全てイメージです。※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。