

7・8月のおすすめメニュー

いちおし

牛とう板焼き・うな丼御膳 1,800 円 税込



牛とうなぎのハローモロ

アレルギー表示: 卵・乳・小麦・えび・かに

毎日辛い暑さに負けない
スタミナがたっぷりの
欲張り御膳です。
三種の薬味、つけダレでお楽しみください

味くらべそば御膳

1,300 円 税込



お
今月の推し

日本そば、更科そば、宇治抹茶そばと
すいげつ自慢の天ぷらをセットにしました。
三種のそばを食べ比べながらお召し上がり
下さい。ホテル特製の天丼タレを添えて
おりますのでお好きな具材をごはんに
のせて天丼と天そばに味変させても
お楽しみいただけます。



宇治抹茶そば

日本そば

日本蕎麦（にほんそば）とは、蕎麦の実を原料とした蕎麦粉を使い、蕎麦を製造した日本料理です。蕎麦粉の含有量が30%以上、小麦粉70%以下であることが多いのが特徴です。
中華そばや沖縄そばと区別するために、「日本蕎麦」「和蕎麦」と呼ばれることもあります。

更科そばとは、そばの実の中心部分を挽いた「一番粉」を使用して打った、白い蕎麦のことです。そばの香りが控えめで、ほのかな甘みと滑らかな喉越しが特徴です。

宇治抹茶そばとは、そば粉に宇治抹茶を練り込んだそばのことです。宇治抹茶の風味と色、つるりとした食感が特徴で、ざるそばや温そばとして楽しむことができます。

京都宇治を訪れた際に、抹茶の香りが漂うそばを味わうことができます。

※ご提供までに 15 分ほどお時間いただきますのでご了承ください。



すいげつ御膳

アレルギー表示: 卵・小麦・そば・えび・かに・乳

1,650 円



お姫様

アレルギー表示: 卵・小麦・乳・そば・えび・かに

1,650 円



大えび天井

アレルギー表示: 小麦・卵・えび・かに

1,320 円



天ぷらそば

（冷たいそばへの変更可）

アレルギー表示: そば・えび・卵・小麦

1,210 円



豊浦産 SPF ポーク 豚のつけそば

アレルギー表示: 小麦・そば

990 円



うな重

アレルギー表示: 卵・小麦・えび・かに

2,200 円

※揚げ油を共有するため油の中にアレルギー物質が残留し、混入する可能性があります。
※仕入れ状況により一部内容が異なる場合があります。

野口観光 室蘭プリンスホテル

051-0011 室蘭市中央町 1-4-9 TEL0143-22-5555

※裏面もご覧ください

食後のコーヒーはいかがですか？

飲み放題 200 円

・セルフサービス・



お食事のお客様限定で
ご利用になれます。