

HOTEL URUU FOOD & DRINK MENU

潤

HOTEL
URUU
TIMELESS RESORT



三元豚のロースカツ御膳

こだわりの三元豚のロース部分を贅沢に厚切り、粗めのパン粉を丁寧に手付けし揚げたトンカツの御膳メニューです。

GOZEN 御膳

No.101 三元豚のロースカツ御膳 味噌汁付
ビジター ￥1,000 メンバー ￥800

No.102 豚の生姜焼き御膳 味噌汁付
ビジター ￥1,000 メンバー ￥800

No.103 和風おろしハンバーグ御膳 味噌汁付
ビジター ￥1,000 メンバー ￥800

No.104 牛カルビ焼肉御膳 味噌汁付
ビジター ￥1,000 メンバー ￥800

No.105 チキン南蛮御膳 味噌汁付
ビジター ￥1,000 メンバー ￥800

STEAK ステーキ

No.106 サーロインステーキ ライス・スープ付
※インジェクション加工肉使用

ビジター ￥1,200 メンバー ￥960



PILAF ピラフ



サーロインステーキピラフ

牛焼肉を入れガーリック風味をきかせた
スタミナピラフの上に、あつあつの鉄板で
じっくりと焼き上げたステーキをのせた贅沢な逸品です。



No.107 サーロインステーキピラフ スープ付
※インジェクション加工肉使用

ビジター ￥1,500 メンバー ￥1,200

No.108 シーフードピラフ ミニサラダ付

ビジター ￥650 メンバー ￥520

No.109 焼肉ピラフ ミニサラダ付

ビジター ￥650 メンバー ￥520

※写真はイメージですので実際と異なる場合がございます。

※混雑時は時間がかかる場合がございます、予めご了承ください。※表示価格はすべて税別となります。

ご注文

フロント 9 番

ご提供時間

9:00~23:30



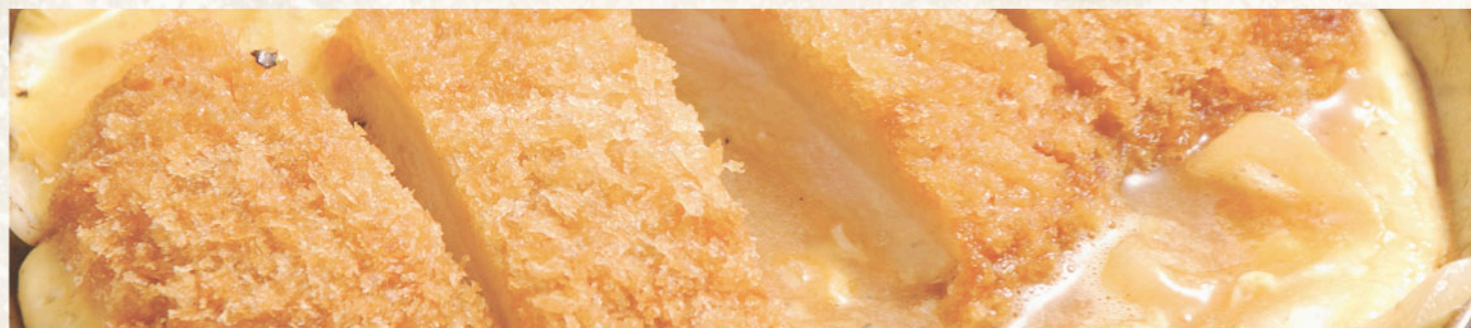
CURRY カレー

No.110 カツカレー

ビジター ¥800 メンバー ¥640

No.111 ビーフカレー

ビジター ¥600 メンバー ¥480



DONBURI 丼

No.112 和風カツ丼

ビジター ¥650 メンバー ¥520





OMURICE オムライス

No.113 ふわとろオムライス デミソース

ビジター ￥800 メンバー ￥640

No.114 ふわとろオムライス ケチャップ

ビジター ￥800 メンバー ￥640



※写真はイメージですので実際と異なる場合がございます。
※混雑時は時間がかかる場合がございます、予めご了承ください。※表示価格はすべて税別となります。

ご注文

フロント 9 番

ご提供時間

9:00~23:30



PASTA



No.115 ナポリタンパスタ

ビジター ¥650 メンバー ¥520

No.116 カルボナーラパスタ

ビジター ¥650 メンバー ¥520

No.117 和風明太子パスタ

ビジター ¥650 メンバー ¥520



PIZZA ピザ

No.118 自家製手作りマルゲリータピザ

ビジター ¥1,200 メンバー ¥960



GRATIN グラタン

No.119 エビのペンネグラタン

ビジター ¥650 メンバー ¥520





NOODLE 麺

No.120 海老天鍋焼きうどん

ビジター ¥650 メンバー ¥520

No.121 チゲ鍋焼きうどん

ビジター ¥650 メンバー ¥520



※写真はイメージですので実際と異なる場合がございます。
 ※混雑時は時間がかかる場合がございます、予めご了承下さい。※表示価格はすべて税別となります。

ご注文

フロント 9 番

ご提供時間

9:00~23:30

A LA CARTE アラカルト

No.122 4種のおつまみセット

鶏の唐揚げ・タコの唐揚げ・皮付きポテト・枝豆

ビジター ￥800 メンバー ￥640

No.123 鶏の唐揚げ

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.124 タコの唐揚げ

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.125 皮付きポテト

ビジター ￥400 メンバー ￥320

No.126 枝豆

ビジター ￥400 メンバー ￥320



砂肝の直火焼

コリコリとした食感の鶏砂肝を
秘伝のピリ辛ダレに漬け込み
焼きました。



No.127 砂肝の直火焼

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.128 ササミの竜田揚げ 梅しそ巻き

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.129 長芋揚げ

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.130 揚げ出し豆腐

ビジター ￥500 メンバー ￥400

No.131 枝豆のバター醤油風炒め

ビジター ￥500 メンバー ￥400



枝豆のバター醤油風炒め
塩ゆでした枝豆をフライパンで
バター醤油風味に炒めました。

**醤油ラーメン**

特製鶏ガラスープをベースに
あっさり醤油味で仕上げました。
深夜遅くや飲んだ後にも最適です。

MIDNIGHT SNACK 夜食

ご利用いただける時間帯が他のフードメニューと異なります。

No.132 醤油ラーメン

ビジター ￥600 メンバー ￥480

No.133 ビーフカレー

ビジター ￥600 メンバー ￥480

No.134 五目チャーハン

ビジター ￥600 メンバー ￥480

No.135 きつねうどん

ビジター ￥600 メンバー ￥480

※写真はイメージですので実際と異なる場合がございます。

※混雑時は時間がかかる場合がございます、予めご了承ください。※表示価格はすべて税別となります。

ご注文

フロント 9 番

ご提供時間

23:30~9:00

DRINK ドリンク

Soft drink

No.201 コカ・コーラ

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.202 ジンジャーエール

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.203 リアルゴールド

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.204 カルピス

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.205 カルピスソーダ

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.206 ウーロン茶

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.207 オレンジジュース100%

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.208 グレープフルーツジュース100%

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.209 ミックスジュース

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.210 コーヒー (アイス)

ビジター ¥300 メンバー ¥240

No.211 コーヒー (ホット)

ビジター ¥300 メンバー ¥240

Alcohol drink

アルコールを含んだ飲み物もごさいます。20歳未満の方には販売できません。
また、お車を運転される場合の御飲用はお避けください。

Beer

No.212 生ビール (アサヒ)

ビジター ¥400 メンバー ¥320

Chu hai

No.214 チューハイ レモン

ビジター ¥400 メンバー ¥320

No.215 チューハイ ライム

ビジター ¥400 メンバー ¥320

No.216 チューハイ カシス

ビジター ¥400 メンバー ¥320

Highball

No.213 ハイボール

ビジター ¥400 メンバー ¥320

No.217 チューハイ 梅

ビジター ¥400 メンバー ¥320

No.218 チューハイ グレープフルーツ

ビジター ¥400 メンバー ¥320

No.219 チューハイ 巨峰

ビジター ¥400 メンバー ¥320

※写真はイメージですので実際と異なる場合がございます。

※混雑時は時間がかかる場合がございます、予めご了承ください。※表示価格はすべて税別となります。

ご注文

フロント 9 番

ご提供時間

9:00~23:30

潤

HOTEL
URUU

TIMELESS RESORT