

2月ランチ

ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)



トレールおすすめ!

ステーキランチ 2,800円

ステーキは、180gでボリューム満点! 醤油ベースの和風ソースでお召し上がりください。お肉をたっぷり食べたい方におすすめです!(バイキング付き)

Sun

Mon

Tue

Wed

Thu

Fri

Sat

バイキング付き日替わりランチ

選べるメイン

- ・Aランチ
- ・Bランチ
- ・Cランチ
- ・グリーンカレー
- ・ステーキランチ

バイキング

- ・オードブル
- ・サラダ
- ・スープ
- ・デザート

ソフトドリンク

- Aランチ** (お肉料理) 1,780円
- Bランチ** (お魚料理) 1,580円
- Cランチ** (シェフズプレート) 1,480円
- グリーンカレートレール風** 1,680円

★A・B・ステーキランチには、パン又はライスが付きます。 ※表示価格はいずれもサービス料・消費税を含みます。

1

- A** 桜姫鶏むね肉のりんご詰め
ココナッツパン粉焼き
- B** カジキマグロのソテー
アボカドとトマト添え
- C** 石窯パンの熱々
ハムチーズサンドウィッチ

2

- A** いも床でマリネした豚ロース肉のグリル
キャベツ添え
- B** 鱈の明太子
マヨネーズ焼き
ニョッキ添え
- C** 洋風天津丼エビチリ
ナポリソース

3 節分

- A** 桜姫鶏もも肉の照り焼き
マスタードソース
- B** カレイのポテトサラダ焼き
バーニャカウダソース
- C** 豚バラ肉のすき焼き風
スパゲッティ

4

- A** ハンバーグステーキのこ入り
テリヤキソース
- B** シーフードと白菜の軽い煮込み
スープ・ド・ポワソン
- C** 鶏むね肉とさつまいものマカロニグラタン

5

- A** 豚フィレ肉のカツレツ
モッツアレラチーズ焼き
- B** 白身魚のあられ衣揚げ
梅風味タルタルソース
- C** シーフードと菜の花のサフラン風味
スパゲッティ

6

- A** 桜姫鶏むね肉のロースト
ボルチーニソース
- B** 小海老のフライ
2色ソース
- C** 鍋焼きリゾット
ミネストローネ風

7

- A** 豚ロース肉の甘酒味噌焼き
彩りサラダ添え
- B** 魚介の血焼き
グラタン仕立て
- C** じゃがいものニョッキ
クラムチャウダー風

8

- A** ハンバーグステーキ
ベーコンのグリル添え
オニオンソース
- B** カジキマグロのせんべい焼き
ポン酢ソース
- C** 豚角煮と高菜のピラフ

9

- A** 豚バラ肉のスペイン風
ロールトンカツ
- B** 白身魚と菜の花のバター焼き
大根のコンソメ煮添え
- C** ごぼう・きのこ・サルシッチャのスパゲッティ

10

- A** 桜姫鶏むね肉のりんご詰め
ココナッツパン粉焼き
- B** カジキマグロのソテー
アボカドとトマト添え
- C** 石窯パンの熱々
ハムチーズサンドウィッチ

11

- A** いも床でマリネした豚ロース肉のグリル
キャベツ添え
- B** 鱈の明太子
マヨネーズ焼き
ニョッキ添え
- C** 洋風天津丼エビチリ
ナポリソース

12

- A** 桜姫鶏もも肉の照り焼き
マスタードソース
- B** カレイのポテトサラダ焼き
バーニャカウダソース
- C** 豚バラ肉のすき焼き風
スパゲッティ

13

- A** ハンバーグステーキのこ入り
テリヤキソース
- B** シーフードと白菜の軽い煮込み
スープ・ド・ポワソン
- C** 鶏むね肉とさつまいものマカロニグラタン

14 Valentine

- A** 豚フィレ肉のカツレツ
モッツアレラチーズ焼き
- B** 白身魚のあられ衣揚げ
梅風味タルタルソース
- C** シーフードと菜の花のサフラン風味
スパゲッティ

15

- A** 桜姫鶏むね肉のロースト
ボルチーニソース
- B** 小海老のフライ
2色ソース
- C** 鍋焼きリゾット
ミネストローネ風

16

- A** 豚ロース肉の甘酒味噌焼き
彩りサラダ添え
- B** 魚介の血焼き
グラタン仕立て
- C** じゃがいものニョッキ
クラムチャウダー風

17

- A** ハンバーグステーキ
ベーコンのグリル添え
オニオンソース
- B** カジキマグロのせんべい焼き
ポン酢ソース
- C** 豚角煮と高菜のピラフ

18

- A** 豚バラ肉のスペイン風
ロールトンカツ
- B** 白身魚と菜の花のバター焼き
大根のコンソメ煮添え
- C** ごぼう・きのこ・サルシッチャのスパゲッティ

19

- A** 桜姫鶏むね肉のりんご詰め
ココナッツパン粉焼き
- B** カジキマグロのソテー
アボカドとトマト添え
- C** 石窯パンの熱々
ハムチーズサンドウィッチ

20

- A** いも床でマリネした豚ロース肉のグリル
キャベツ添え
- B** 鱈の明太子
マヨネーズ焼き
ニョッキ添え
- C** 洋風天津丼エビチリ
ナポリソース

21

- A** 桜姫鶏もも肉の照り焼き
マスタードソース
- B** カレイのポテトサラダ焼き
バーニャカウダソース
- C** 豚バラ肉のすき焼き風
スパゲッティ

22

- A** ハンバーグステーキのこ入り
テリヤキソース
- B** シーフードと白菜の軽い煮込み
スープ・ド・ポワソン
- C** 鶏むね肉とさつまいものマカロニグラタン

23 トレールスイーツ
ディナーバイキング

- A** 豚フィレ肉のカツレツ
モッツアレラチーズ焼き
- B** 白身魚のあられ衣揚げ
梅風味タルタルソース
- C** シーフードと菜の花のサフラン風味
スパゲッティ

24 トレールスイーツ
ディナーバイキング

- A** 桜姫鶏むね肉のロースト
ボルチーニソース
- B** 小海老のフライ
2色ソース
- C** 鍋焼きリゾット
ミネストローネ風

25

- A** 豚ロース肉の甘酒味噌焼き
彩りサラダ添え
- B** 魚介の血焼き
グラタン仕立て
- C** じゃがいものニョッキ
クラムチャウダー風

26

- A** ハンバーグステーキ
ベーコンのグリル添え
オニオンソース
- B** カジキマグロのせんべい焼き
ポン酢ソース
- C** 豚角煮と高菜のピラフ

27

- A** 豚バラ肉のスペイン風
ロールトンカツ
- B** 白身魚と菜の花のバター焼き
大根のコンソメ煮添え
- C** ごぼう・きのこ・サルシッチャのスパゲッティ

28

- A** 桜姫鶏むね肉のりんご詰め
ココナッツパン粉焼き
- B** カジキマグロのソテー
アボカドとトマト添え
- C** 石窯パンの熱々
ハムチーズサンドウィッチ

ご予約・お問い合わせ

ホテルハマトウ1F
コーヒーハウス
トレール
Tel.024-935-1121
ホテルハマトウ
KORIYAMA
〒936-8578 福島県郡山市虎丸町3番18号
Tel.024-935-1111(代)