



金華豚 Kinkaton

平田牧場の「純粋金華豚」

平田牧場の金華豚は日本の米で育てた世界的に希少な最高級の金華豚です。育てるのに日数がかかり、取れる肉量も少ないことから「幻の豚」と称されます。希少な品種ですが、長い時間をかけて積み重ねた品種交配技術により、優れた肉質はそのままに、このA5ランクの最高ランクの品種が生み出されました。

「真空低温調理」で美味しく安全に
中心温度 63℃ に達した後、約 1 時間の加熱
当店では仕込みの時点で厳重な温度管理をし、食中毒には最新の注意を払っております。真空低温調理で 4 時間の加熱。また十分に殺菌をするため、肉の中心部が 63℃ 以上に達した状態でさらに 1 時間の加熱をしています。
仕込む際の肉の質を一定にすることにより、安全で安定した食感を実現しています。

FOOD MENU

厚切り金華豚のステーキ

極めて希少な「金華豚」のロースを低温調理してステーキにしました。

150g 1,500 円 (税込)

ライス or パン・サラダ・スープ付 2,000 円 (税込)

◆ 金華豚ステーキの薬味三種 ◆

ハニーマスタード
ピネガーソース

リンゴ酢を加えたホテル
オリジナルピネガーソース

ロースト
ガーリックソース

ローストしたニンニクと
濃厚な本醸造醤油ソース

カマルグの塩&山葵

最高品質の自然海塩
フランス・カマルグ産
山葵と絡めてどうぞ

金華豚のトマト煮込み
極めて希少な「金華豚」を
トマトで煮込みました。

1,580 円 (税込)



HAMBURGER

宮崎和牛のハンバーガー

2,200 円 (税込)

COMMENT

宮崎和牛100%のパティと
こだわりのパンズ。
ソースは「マーマレードとオレンジのソース」、
「グレイビーソース」、「グリーンペッパー煮る
クリームソース」の3種。

Miyazaki Beef's Hamburger



STEAK

宮崎和牛のステーキ

(ライス or パン・スープ・サラダ付)

A4 ランクの
宮崎和牛のロースを使用。 3,180 円 (税込)

宮崎和牛のグリル〈単品〉 2,680 円 (税込)

ライス or パン・サラダ・スープセット

(お料理ご注文の方のみ) 500 円 (税込)

サラダ・スープセット

(お料理ご注文の方のみ) 350 円 (税込)



PASTA

金のカルボナーラ

1,580 円 (税込)

COMMENT

濃厚なカルボナーラ。
こだわり玉子の卵黄をトッピング。
仕上げはお客の手で！！

Creamy Gold Carbonara



Peperoncino

海鮮ペロンチーノ

本日の海鮮を使用した
ペペロンチーノ 1,580 円 (税込)



SALAD

クレソンとルッコラのサラダ
高知産レモンのマスタードソース

620 円 (税込)



生ハムとこだわり玉子のシーザーサラダ 720 円 (税込)



蒸し鶏とミックスビーンズのサラダ 720 円 (税込)



FOOD

アンチョビバターポテト 880 円 (税込)



ブロッコリーと海老のガーリック 700 円 (税込)



フライドポテト 780 円 (税込)



但馬雞鶏の燻香揚げ 600 円 (税込)



トルティーヤチップス 680 円 (税込)



チーズ盛り合わせ 880 円 (税込)



ポークフランク 960 円 (税込)



DESERT

アイスクリーム 480 円 (税込)



waterfront
kitchen garden

※写真はイメージです。
※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。