

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【パスタ各種 / Pasta Varietà】

- イタリアンパセリのスパゲティ ジェノヴァ風 (パン・サラダ付) ¥1,600.-
Spaghetti Genovese with Italian Parsley (w/ Bread & Salad)



- アルゼンチン産有頭海老のトマトソーススパゲティ (") ¥1,600.-
Spaghetti Pomodoro w/ Gulf Shrimp (")



全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

〈ご案内①〉ランチタイムでのお食事をご利用の方のみ¥200でコーヒー／紅茶が注文可。

〈ご案内②〉ランチタイム限定で全てのお食事には、カップスープをご用意致します。

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【パスタ各種 / Pasta Varietà】

- 国産無農薬レモン使用メレンゲのカルボナーラ (パン・サラダ付) ¥1,600.-
Spaghetti Carbonara with Lemmon Meringue (w/ Bread & Salad) 「伊達の夢玉子使用」



- 紅ずわい蟹のスパゲティ トマトクリームソース (") ¥1,600.-
Tomato Cream Spaghetti w/ Crab-Claw (")



- パスタの大盛り (1.5倍) + ¥300.-

全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

〈ご案内①〉ランチタイムでのお食事をご利用の方のみ¥200でコーヒー／紅茶が注文可。

〈ご案内②〉ランチタイム限定で全てのお食事には、カップスープをご用意致します。

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【肉料理 / Viande】

■国産牛頬肉の特製ビーフシチュー

¥1,800.-

Stewed Cheek Meat of Domestic Beef with Vegetables (サラダ・パン又はライス付)



■自家製ハンバーグステーキ デミグラスソース 又は 和風ソース

¥1,500.-

Housemade Hamburg-Steak with Sauce Japanese or Demi-Glace (")



■白飯の大盛り

+ ¥200.-

※仙台牛も使用して大幅リニューアル

全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

〈ご案内①〉ランチタイムでのお食事をご利用の方のみ¥200でコーヒー／紅茶が注文可。

〈ご案内②〉ランチタイム限定で全てのお食事には、カップスープをご用意致します。

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【肉料理 / Viande】

- 宮城野ポーク肩ロース肉のポークチャップ ￥1,800.—
Pork-Chop with Onion-Tomato Sauce with Vegetables (サラダ・パン又はライス付)



- 宮城野ポーク肩ロース肉のポークソテー アップルジンジャーソース ￥1,800.—
Pork-Chop with Apple-Ginger Sauce with Vegetables (")



- 白飯の大盛り + ￥200.—

全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

〈ご案内①〉ランチタイムでのお食事をご利用の方のみ¥200でコーヒー／紅茶が注文可。

〈ご案内②〉ランチタイム限定で全てのお食事には、カップスープをご用意致します。

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【御飯類 / Rice Bowl】

■ビーフカレーライス (サラダ付)

¥1,500.—

Beef Curry and Rice w/ Salad



■チキンカレーライス (〃)

¥1,500.—

Chicken Curry and Rice w/ Salad



■白飯の大盛り + ¥200.—

■カレールウの大盛り + ¥300.—

全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

〈ご案内①〉ランチタイムでのお食事をご利用の方のみ¥200でコーヒー／紅茶が注文可。

〈ご案内②〉ランチタイム限定で全てのお食事には、カップスープをご用意致します。

<< For Lunch Time (11:00 - 14:30) >>

【ウイークリー・ランチ/Weekly Lunch】

- 週替わりランチ (主としてシーフード系をメインディッシュ) ¥1,500.—
(今週の魚料理/スープ/サラダ/パン又はライス/コーヒー又は紅茶)
(Seafood Dish for This Week; w/ Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee or Tea)



- 白飯の大盛り + ¥200.—

(画像は参考イメージ)

【デザート / Dessert】

- アイスクリーム (ミルク/キャラメル/抹茶のいずれか) ¥550.—
Ice-Cream (Your Choice from Milk, Caramel, or Maccha -Green Tea-)
- 本日のデザート (*Coming Soon*) ¥550.—
Your Choice of Today' s Sweets

【デザート&コーヒーセット / Dessert Set with Coffee or Tea】

- アイスクリームと、コーヒー 又は 紅茶 ¥900.— Up
Your Choice of Ice-Cream w/ Coffee or Tea
- 本日のデザートと、コーヒー 又は 紅茶 (*Coming Soon*) ¥900.— Up
Your Choice of Today' s Sweets w/ Coffee or Tea

全ての表示価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

<< For Afternoon Time (14:30-18:30) >>

【パスタ各種 / Pasta Varietà】

- イタリアンパセリ入りスパゲティ ジェノヴァ風 (パン・サラダ付) ¥1,600.-
Spaghetti Genovese with Italian Parsley (w/ Bread & Salad)



- アルゼンチン産有頭海老のトマトソーススパゲティ (//) ¥1,600.-
Spaghetti Pomodoro w/ Gulf Shrimp (//)



- パスタの大盛(1.5倍) +¥300.-

全ての価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

<< For Afternoon Time (14:30 - 18:30) >>

【パスタ各種 / Pasta Varietà】

- 国産無農薬レモン使用メレンゲのカルボナーラ (パン・サラダ付) ¥1,600.-
Spaghetti Carbonara with Lemmon Meringue (w/ Bread & Salad) 「伊達の夢玉子使用」



- 紅ずわい蟹のスパゲティ トマトクリームソース (") ¥1,600.-
Tomato Cream Spaghetti w/ Crab-Claw (")



- パスタの大盛り (1.5倍) + ¥300.-

全ての価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

<< For Afternoon Time (14:30 - 18:30) >>

【御飯類 / Rice Bowl】

■ビーフカレーライス(サラダ付) Beef Curry & Rice w/ Salad ¥1,500.-



■チキンカレーライス(") Chicken Curry & Rice w/ Salad ¥1,500.-



■白飯の大盛り + ¥200 (税込)

■カレールウの大盛り + ¥300 (税込)

全ての価格は、消費税・サービス料込の総額表示となります。

<< For Afternoon Time (14:30 - 18:30) >>

【デザート / Dessert】

■アイスクリーム (ミルク/キャラメル/抹茶のいずれか) ¥550. —
Ice-Cream (Your Choice from Milk, Caramel, or Maccha -Green Tea-)

■本日のデザート (*Coming Soon*) ¥550. —
Your Choice of Today' s Sweets

【デザート&コーヒーセット / Dessert Set with Coffee or Tea】

■アイスクリームと、コーヒー 又は 紅茶 ¥900. — Up
Your Choice of Ice-Cream w/ Coffee or Tea

■本日のデザートと、コーヒー 又は 紅茶 (*Coming Soon*) ¥900. — Up
Your Choice of Today' s Sweets w/ Coffee or Tea

【江陽グランドホテル自家製パン販売（週末限定）についてのご案内】

毎週土曜、日曜の11AMより、ホテル1Fフロントカウンターにて
「自家製ホテルブレッド」を数量限定にて販売を致して
おりますので、是非この機会にご賞味頂ければ幸甚に存じます。

〈ホテル特製イギリスパン〉 1974年の販売開始以来、人気を博す看板商品であるイギリスパンは、あっさりして飽きのこない上品で上質な味わいが特徴です。そのままでもお召し上がり頂けますが、トーストにすることで小麦の香ばしい香りや旨味が引き立ち、表面はサクサク、中はもっちりとした食感となり、より一層美味しくお召し上がり頂けるかと存じます。
※専用ギフトボックス付きイギリスパン（3斤サイズのみ）は、贈答品としても大変ご好評を頂いております。

〈ブリオッシュパン〉 仏ルイ王朝時代の貴族達が常食としていたとされるブリオッシュは、パン生地の中でも大変リッチな配合で作られるもので、ロールパンの様なしっかりとした外皮に、バターや卵の風味も加わったふんわりとした食感が特徴的なフランスの菓子パンです。
弊社のブリオッシュパンは、国産発酵バターや卵、牛乳をふんだんに使用し、ほんのり甘く香り豊かで贅沢な味わいに仕上げました。

〈クロワッサン〉 国産発酵バターをふんだんに使用した生地を何重にも折り重ね、外はサクサク、中はフワッと軽い食感になるよう丁寧に焼き上げました。頬張ると、発酵バターの味わいが口一杯に広がる自慢の逸品です。

〈キューブ型ブリオッシュ／クロワッサン〉

昨今、巷で話題のキューブ型パンをホテル自家製ブリオッシュ生地／クロワッサン生地にて、味はそのままに香ばしく焼き上げました。手軽な食事やおやつとして丁度いい食べ切りサイズとなっており、お土産品としてもご利用頂けます。ブリオッシュとクロワッサンの2種を食べ比べ頂くのも大変お奨めです。

■ ロンシャン特製イギリスパン 3斤 ¥1,300 / 2斤 ¥900 / 1斤 ¥500

■ ブリオッシュ 1本 ¥500

■ キューブ型ブリオッシュ 1ケ ¥300

■ クロワッサン 1ケ ¥200

■ キューブ型クロワッサン 1ケ ¥500

※紙袋 ¥200 / レジ袋 ¥5

(価格は総額表示)

ホテル自家製パンの限定販売と、弊社のパンに関するストーリー

江陽グランドホテルは、1985年の創業前にホテル江陽結婚会館というホテル業としての前身を1974年にスタートさせました。

その後半、当時ヌーベルキュイジーヌ全盛のフランスで修行、帰国したばかりの新進気鋭のシェフ、塩畑文徳氏を洋食調理長に迎え、それまでの料理レシピを一新、製パン部門に関しても、一つひとつを見直す中で、かつて一世を風靡した弊社のイギリスパンが誕生。今に引き継がれた次第です。

此の度、久しぶりに週末に限定してのホテル自家製パンの販売を1Fフロントカウンター前にて開始する運びとなりました。現在では、様々な高級食パンが巷を賑わしておりますが、弊社のイギリスパンを一言で言うなら変わらぬ「素朴さ」が売り。しかも「無添加」であることを販売以来貫いて今に至っておりますので、安心してご堪能を頂ければ幸いです。

紹介順が逆になりますが、そのイギリスパンが今を遡る20数年前、全国的にも大人気を博して一時品薄状態が続いた発端となりましたのは、料理研究家であった故バーバラ寺岡様が「母方の祖母が作ってくれたハンガリーの三つ編みパンにととてもよく似た味」と評して頂いた恩恵によるもので、その由来へのオマージュを此の度ブリオッシュ生地での「三つ編みパン」として登場させました。

そもそも仏ルイ王朝時代の貴族たちはこのブリオッシュを常食としていた様でもあり、卵黄や牛乳成分がしっかりと感じられる贅沢な味わいに仕上げさせて頂いております。

また、昨今人気の食べ切りサイズのキューブ型でも同じブリオッシュ生地を調理、更に同じキューブ型で発酵バターをたっぷりとしたクロワッサン生地のものも販売させて頂いておりますので、2種類のキューブ型パンの食べ比べもお奨めをするところです。

あわせて、朝食で提供しておりますクロワッサンも週末の販売用としてご用意を致しますので、数量が限定されてしまいますが、ご一緒にお試しを頂ければ幸いに存じ上げます。



株式会社江陽グランドホテル
洋食調理長
佐藤清市