

Lunch & Dinner Menu



叉焼御膳(チャーシュー) 税込1,600円

中華のシェフが作るさくらポークを使用した特製叉焼をコンロで温めながらお召し上がりください。

小鉢・サラダ・漬け物・ごはん・みそ汁付



ハンバーグ御膳 税込1,800円

特製の手ごねハンバーグです。

アツアツを特製ソースでお召し上がりください。

小鉢・サラダ・漬け物・ごはん・みそ汁付



油淋鶏定食 税込1,400円

ジューシーなうまみの特徴の那須鶏を使用。中華のシェフ特製の油淋鶏ソースを付けてお召し上がりください。

小鉢・漬け物・ごはん・みそ汁付



定番のカツカレー 税込1,300円

洋食のシェフが丹精込めて作る具材のうまみが溶け込んだ定番カレーです。

とんかつと一緒に召し上がりください。

サラダ・スープ・ピクルス付

※あとからの入浴セットプランへの変更は出来ません。事前にフロントにてセット券をご購入ください。



Restaurant & Cafe
Omaruyama

ランチ営業時間 11:30~14:00 (LO13:30)

ディナー営業時間 17:30~20:00 (LO19:30)

Lunch & Dinner Menu



NEW

さくらポーク

生姜焼き定食 税込1,300円

「さくらポーク」とは「梅山豚」の柔らかく肉汁が豊かな味わいと「ケンポロー豚」のドリップが少なく上品な味わいを兼ね備えた銘柄豚です。特製の生姜焼きのたれと上質な脂身のコク深い味わいをご堪能ください。

小鉢・漬物・ごはん・みそ汁付



シェフの

おまかせパスタ 税込1,200円

旬の地元食材を使用したシェフ特製のパスタです。内容はお任せです。

詳細はスタッフまでお問い合わせください。

サラダ・スープ付



菜っ葉館
NAPPA-KAN

菜っ葉館直送

採れたて野菜タンメン 税込1,200円

地元さくら市産の野菜を使用した彩り豊かな野菜タンメンです。

ミニ叉焼・デザート付

※麺類のご提供はランチ営業時間のみとさせていただきます。

※あとからの入浴セットプランへの変更は出来ません。事前にフロントにてセット券をご購入ください。

※団体様等ご予算に応じて定食・お弁当等承ります。詳しくはフロント又はお電話にて事前にご相談ください。



Restaurant & Cafe
Omaruyama

ランチ営業時間 11:30~14:00 (LO13:30)

ディナー営業時間 17:30~20:00 (LO19:30)