

HOTEL

*La Festae*

Welcome to Hotel La Festae.  
We have prepared the finest quality of room and meal  
for you to enjoy satisfying time all by yourselves.  
We sincerely wish you a pleasant stay.



May you promote mutual love...

## CONTENTS

- ・ワモコにて、24時間ルームサービスがご利用いただけます。
- ・季節によって異なる、若干内容が変わる場合があります。
- ・表示料金は、税込価格となっております。

01 **Morning Set** \_\_モーニングセット

02 **Italian** \_\_イタリアン

04 **Rice** \_\_ご飯類

05 **Noodles** \_\_麺類

06 **A la carte** \_\_アラカルト

08 **Set Menu** \_\_セットメニュー

09 **Light Meal** \_\_軽食

09 **Dessert** \_\_デザート

10 **Drink** \_\_ドリンク

# HOTEL La Vestae

## Morning Set

爽快な一日は、おいしい朝ご飯からはじまります。楽しくて、しかも体にやさしいメニューを、和風、洋風、中華風とご用意しております。お好みにあわせてお選びください。

071

### ■ソーセージ&トーストセット 530円

ソーセージの熱々な食感とトーストの香ばしさが、やさしく貴方の朝を彩ります。トロッと溶けたバターと一緒に召し上がり下さい。

※ドリンクは下記の中からお選びください。

- ① アイスコーヒー
- ② オレンジジュース
- ③ ミルク



072

### ■健康かゆ 530円

素材へのこだわりと健康を意識したお粥です。くこの実に含まれる栄養素は疲労回復、肝機能の改善、腰痛、頭痛などに効果、朝の身体をやさしく癒してくれます。



073

### ■和定食 530円

国産の鮭を食べやすいように骨の処理をしたあと、芳ばしく焼き上げました。ふっくら炊きあげた真っ白なご飯との組み合わせも美しい、日本ならではの朝食です。



## Italian

イタリアの明るく輝く太陽と肥沃な大地に育てられた大自然の恵みは、人の心と体もしあわせなものにしてくれます。その豊かな海の幸、山の幸を、新鮮さをそこなわすに仕上げた、香り立つメニューの数々は、生きている幸福を実感させてくれることでしょう。



008

## ■スパイシーメキシカンピザ 420円

同じく太陽の国、メキシコのホットでスパイシーなピザ。激辛なサルサソースとトッピングは、刺激的な時間を体験できます。



004

## ■ボロニア風ミートソース 420円

実熟トマトと牛肉をふんだんに使い、色鮮やかに仕上げたミートソース。ゆであげた白いスパスタに絡めながら味わってください。



007

## ■カルボナーラ 420円

生クリームに卵黄、そしてパルメザンチーズをふんだんに使った濃厚なソース。黒胡椒の風味がこくとうまみを際立ててくれます。

## Spaghetti

スパゲッティ



005

## ■明太子スパゲッティ 420円

唐辛子のピリピリとたらこの身のプチプチ感。和の食材を使いながらも、どこかエキゾチックな雰囲気を出してくれます。



009

## ■和風ピザ 420円

鶏肉の照り焼き、シメジ、シタケなど和の食材にからむ芳ばしい醤油の香りが、ひとときの心のやすらぎをもたらしてくれます。

## Pizza

ピザ



010

## ■ミックスピザ 420円

ベーコン、ソーセージ、ペロロニ、ゴーダチーズ、モッツアレラチーズ、そして、トマト。カラフルでワンダフルな味を召しあがれ。



006

## ■ボンゴレ・ロソフ 420円

疲労回復の効果があるといわれるアサリと、ピタミントたっぷりのトマトは、おいしくしてしかも、体にいい最高のコンビネーション。



003 ■ミネストローネ 420円

トマト、タマネギ、ニンジンなど野菜たっぷりのスープ。ひとくち飲めば、野菜に含まれた栄養が体の隅々にまで行きとどくを感じます。



001 ■コーンスープ 420円

こくとうまみが立った上品なブイヨンと豊かな風味のスイートコーンを、じっくりと時間をかけクリーミーに仕上げた逸品です。

## Soup スープ



002 ■クラムチャウダー 420円

アサリ、ペーコン、そして、野菜などの具がたっぷり。愛情がたっぷり込められました。心と体にやさしいスープです。



011 ■ジャーマンポテトグラタン 420円

シャキシャキ感がこったポテトと香り高いペーコンの絶妙の組み合わせを、ふくよかなホワイトソースで仕上げました。

## Gratin グラタン



012 ■なすミートグラタン 420円

たがいのうまみを引き出すなすと猪肉をソースに仕立て、チーズをふんだんにトッピングしてから焼き上げました。



# Rice

高い栄養価とアミノ酸系のうまみ料理とのベストマッチで、日本だけに限らず、今や世界中の民族の主食として愛されている、お米。炊いて、蒸して、炒めて、絡めて、と、その調理のバリエーションの豊かさも、味わいを楽しむ魅力のひとつです。



**016**  
**■ 欲風カレー** 420円  
 30種類以上のスパイスを牛肉からとったコクのあるスープで仕上げた最高に贅沢な味わいです。



**018**  
**■ 本格派カツカレー** 520円  
 日本人が考え出したといわれる洋食、カツカレー。うまさの秘密は、衣にしみ出した肉汁とカレーの絡み合い。



**017**  
**■ 手作りハンバーグカレー** 520円  
 肉汁のうまみをギュッと閉じこめたハンバーグが、カレーの風味をさらに引き立ててくれます。



**020**  
**■ 海老フライカレー** 520円  
 プリプリした肉厚の海老とサクッと絡がった衣が、スパイシーなカレーソースと絶妙のハーモニーを繰り広げます。

**015**  
**■ 五日炒飯** 420円  
 彩り豊かな具材をふんだんに使い、それぞれのうまみを十分に引き出しながら鮮やかに仕上げました。



**013**  
**■ 梅としらすのピラフ** 420円  
 日本食の知恵が実感できるヘルシーな素材、梅としらすを、その香ばしさを十分に引き立てながら仕上げました。



**014**  
**■ 焼肉ピラフ** 420円  
 焼肉のジューシーな肉汁をたっぷり絡めて仕上げた、味とボリュームともに大満足のピラフです。

# HOTEL La Festae

## Noodles

小麦粉を、打って、捏ねて、熟成させて、のぼして、切る。製造法の基本は同じでも、食文化の違いによって、様々なアレンジを生み出す麺料理。なつかしい味から新しい味覚まで、ご当地の味わいをこらわって、手間と暇をおしまず地方色豊かにそらえました。



### ■肉うどん

028  
420円

和風の出汁に漬けこんだ肉汁のうまみ。それがさらにのどごしのメウうどんと絡みあって満足。かつ満腹。



### ■焼きそば

025  
420円

仕上げにオイスターソースを使った、本場中華風の焼きそば。野菜のうまみもたっぷりと麺に含まれています。



### ■焼きうどん

027  
420円

パピコシのあるうどんをたっぷり野菜と炒め、香り高い本醸造醤油で仕上げています。



### 026

### ■喜多方ラーメン

420円

魚介系の素材をふんだんに使ったコクのある出汁が、平打ちの縮れ麺に濃厚に絡むこたわりの一品です。



### 029

### ■横浜あんかけラーメン

420円

たっぷりの野菜から出るうまみと栄養価をあんかけに閉じこめた、おしゃれでヘルシーなラーメンです。



### 030

### ■長崎ちゃんぽん

420円

コンセプトは南京直産の中華料理。コクのあるとんこつスープと太めの麺が絶妙な絡み合い。

HOTEL La Festae

# A la crte

ポーク、チキンの肉類、海老、イカ、タコの海鮮、  
そして、チーズに、ポテトにピーズといった農  
産物。これら豊富な食材を、中華風、洋風、  
洋風とノリエーション豊かなメニューにして  
そめました。日々だけでなく、日でも、存分に  
楽しんでください。



■枝豆

039

210円

畑の肉といわれる大豆の原料になるのがこの枝豆。緑豊かな一粒一粒を口に含むと、大地の力が実感できます。



■スパイシーポテト

040

310円

新鮮なジャガイモを秘伝のスパイスで仕上げたフライドポテトです。スパイシーな香りと一緒に楽しみください。



■鳥の唐揚げ

046

310円

鶏肉のうまみを逃がさないよう高温できつと揚げあげます。ジューシーな肉汁がかりかりの皮から飛び出します。



070

■ヒリ辛揚げギョウザ 310円

中華点心の定番ギョウザをエスニックに仕上げました。カリッとした皮のなかからホットな肉汁が飛び出します。



043

■ホットドッグ 370円

ガブリとかぶりついたらと口中に広がる、パンと野菜とウインナーの絶妙のハーモニーをお楽しみください。

**Special Menu**



038

■チキンスティック 310円

野菜に富んだ骨付き肉。骨に含まれた味と香りとうまみを引き出すように、じっくり時間をかけて揚げてあります。



047

■ゲノの唐揚げ 310円

その盛りたえと味わいは、イカの、しかもゲノならではのもの。レモン汁を贅沢にふりかけて召しあがれ。



045

■タコの唐揚げ 310円

日本人の味覚には欠かすことのできないこの一品。なつかしく、心やすまる味わいが口いっぱいに広がります。



041

■チーズ盛り合わせ 420円

ドリンクの最良、最高のパートナーは、チーズ。たっぷりのカルシウムが優れた体をいやすくれます。



042

■ソーセージ盛り合わせ 310円

かぶりついたらあと口いっぱい広がるあまい肉汁。マスタード、ケチャップで味わいも、さらにカラフルに。



044

■海老フライ 630円

この一品といえ、やはり海老フライ。ぎゅっと搾ったレモン汁の上にタルタルソースをかけて召しあがれ。

# HOTEL La Festae Set Menu

いちばんの喜びは、気心の知れた人とおいしいごちそうをいただくこと。そのために、厳選した食材と手間を惜しまない調理で、最高の味のアンサンブルを目指しました。食卓を囲みながら、ふたりだけのおいしい時間をゆづりとお楽しみください。

## Special Menu

031

■サーロインステーキセット 1,050円  
牛肉の最高部位であるサーロインを賢気にカットし、ほどよい焼きがけんで仕上げました。極上の味わいをご堪能ください。



035

■かにクリームコロッケセット 680円  
香り高いカニの身とさめ細やかなホワイトソースのコラボレーションは絶妙。お口の中にとろりと溶け出します。



034

■ひれカツセット 680円  
ヘルシーで、しかも味わいのある豚ヒレの肉汁が、口に含んだあとじんわりと広がり、白いごはんとの相性も抜群です。



032

■和風手作りハンバーグセット 680円  
素材の旨みを引き出すようにたんねんに練り上げて仕上げました。和風オニオンソースのさっぱりとした味わいです。



033

■海老フライセット 680円  
高温でさっと揚げましたので、厳選した海老のうまみとプリプリとした食感を、存分に楽しんでいただけます。



068

■ premium しょうゆのんにく炒めセット 680円  
ビタミン豊富な食材の三重奏は、おいしいだけでなく、体が喜ぶ疲労回復とスタミナ増進のメニューです。



069

■ 和肉とさいりばんのみぞめセット 680円  
さやいんげんのシャキとした歯ごたえと、炒めた豚の肉汁に絡まったみぞめ、ご飯をいっそうおいしくしてくれます。

# HOTEL La Festae Light Meal

なんだかお口がさびしいな。ちょっと小腹を満たしたいな。口に含むと、ほっと和やかな気分になれる、そんな、心と体にやさしいメニューの数々。シンプルなお味わいであるがこそ、素材には最上のもので、調理には細心の注意を払いました。



## Special Menu

■海苔茶漬け 260円  
日本人の味覚の原点のひとつ、それがお茶漬け。海苔と緑茶の芳ばしさをハーモニーをお楽しみください。

019

260円



■おにぎり 200円  
(梅こんぶ)

シンプルな味わいながらも、お米のおいしさをもっと引き出したおにぎり。熱々ご飯を握りました。



■新鮮りめんと 260円  
焼きおにぎり

新鮮なりめんとを使ったおにぎりを醤油で芳ばしく仕上げました。カリッとした焼き上りを楽しんでください。

021

260円



■お味噌汁 100円

出汁へのこだわり、味噌へのこだわり、具へのこだわり。それは、心いやす食品のための最上のこだわり。

024

100円



■ご飯 160円  
(漬物付)

米の国、日本を代表するこの産品。ふくよかな味わいを引き出すように、ふくらと吹きあげました。

023

160円

# HOTEL La Festae Dessert

人間店以外の店舗ではデザートのお取り扱いはございません。

■抹茶アイスクリーム 210円  
女性にも人気抹茶!!  
サッパリとしたアイスクリームです。

062

210円

■クレープ包み 210円  
ココのあるソフトクリームをクレープで包みました。

063

210円

■ゴマアイスクリーム 210円  
ゴマの風味がきいてココのあるアイスクリームです。

064

210円

■チョコレートアイスクリーム 210円  
あま〜い気分にごったりの一品!!

065

210円

■キャラメルアイスクリーム 210円  
キャラメル風味のちょ〜と大人なアイスクリーム。

066

210円



世界各地で多くの人に飲まれ、親しまれ愛されているお酒の数々。その味わいの奥に隠された、人類の歴史と伝統を知ることは、お酒のもうひとつの楽しみ方です。そうしたお酒の魅力を知らなければいけません。ふたりだけの時間はよりロマンチックなものになっていくでしょう。

## Champagne

■モエ・エ・シャンドン  
フランス 375ml 2,300円  
F1レーサー優勝者が勝利の美酒として口にすることで知られている、特上のシャンパンです。



087



088

■カステル ブランシ プリュット セロ [白]  
スペイン(辛口) 750ml 2,000円  
スペインのワイン特有のキレのよいさわやかな味わい、深みのある熟成香が楽しめます。

■ソノル シャンピニェ ブラックベル プリュット [白]  
フランス(辛口) 750ml 4,000円  
気品あふれるシャンパンの香り、立ちのぼる美しい気泡はシャンパンのもうひとつの楽しみ方です。



089



090

■ドゥーベリントン  
フランス 750ml 12,000円  
シャンパン製作のなかからさらに厳選されたもので、シャンパンの最高峰と呼ばれています。

## Wine [白]

■ペウター ロングズブリット セロ シェル [白]  
オーストリア(辛口) 750ml 1,500円  
フルーティな味わいとシャルドネ種の酸味、そしてバニラ風味の樽の香りのベストアンサンブル。



091



093

■ロトビエリカス エドゥアール ロトビエリ [白]  
フランス(辛口) 750ml 1,800円  
ブレンドをさけ単一種の魅力や存分に味わうことを目的に造られた、新鮮さと深みを持った味わいです。

■ベンド ローゼット ボドール スピネル [白]  
フランス(辛口) 750ml 1,800円  
やさしい口あたりながらもどごしはしっかりとした辛口、しかもふくらみのある味と香りが楽しめます。



092



094

■フェッファー ボンテラ シャルドネ [白]  
アメリカ(辛口) 750ml 2,000円  
あざやかなココナツのようなあまみと香りがこころ、アメリカならではのテイストを持ったワインです。

## Wine [赤]

■サンタ カローナ マルロー リザルヴァ [赤]  
チリ(ミディアム) 750ml 1,500円  
メルロ種ならではの、果実の味わいザラツキがと凝縮された、しかもエレガントな味わいが楽しめます。



095



096

■ロス バコス カベルネ ソーヴェン [赤]  
チリ(ミディアム) 750ml 1,800円  
チリワイン特有のしつかりとしたコクとすがすがしい味わいが楽しめる、フランスのスパイスです。

■ベンド ローゼット ボドール スピネル [赤]  
フランス(ミディアム) 750ml 1,800円  
やさしい口あたりとすっきりとしたどごしの辛口、しかも、ふくらみのある味と香りが楽しめます。



098



097

■フェッファー ボンテラ カベルネソーヴェン [赤]  
アメリカ(フルボディ) 750ml 2,000円  
ブラックベリーのようなあまみフルーティな香り、深淵したタンニンが口中に心地よく広がります。

# 味わいの日本酒

## こだわりの焼酎



五穀豊穡の日本だからこより作り出した日本酒。焼酎。酒とて、水とて、最高の米、水手から作られた名酒の数々を、じっくりと堪能ください。

# 香り豊かな中国酒

米から作ったお酒にはじまり、ワインやリキール、セキエリまで、中国酒といってもそのパリエーションはたゞ様々です。今では、中国酒〇〇年の酔い心地。



113

■水露酒 本武酒 二五三三 500円  
甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



112

■桂花酒 桂花酒 香露酒 二五三三 500円  
金華酒の香りと白ワインの清涼感。五穀酒から入った、甘い香りとすくなく掛けあふ、まじり酒。



118

■村正 二五三三 500円  
大衆米を原料に日本酒の吟醸酒をたせ、まじり酒。甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



117

■石王左 二五三三 500円  
大衆米を原料に日本酒の吟醸酒をたせ、まじり酒。甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



116

■豪快 二五三三 500円  
大衆米を原料に日本酒の吟醸酒をたせ、まじり酒。甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



115

■三谷藤夫 二五三三 500円  
大衆米を原料に日本酒の吟醸酒をたせ、まじり酒。甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



114

■三谷藤夫 二五三三 500円  
大衆米を原料に日本酒の吟醸酒をたせ、まじり酒。甘酒に近い香りと独特な味。ありがたのあまのくみ。すくなく掛けあふ、まじり酒。



# HOTEL La Festae Drink



## Cocktail

### Campari Base

ベースにはカンパリ100を使用。19世紀半ばにイタリア・ミラノで生まれた色鮮やかなリキュールで、食前酒として世界中の多くの人々に親しまれています。

■カンパリノーダ 099 400円  
カンパリの酸味とソーダのさわやかな口当たりが食前酒としてぴったりのカクテルです。

■カンパリオレンジ 100 400円  
女性に人気のカクテルは、カンパリの酸味とオレンジジュースの甘酸っぱさが決めます。

### Cassis Base

ベースにはカシスの元祖ルジェ・カシスを使用。厳選された素材のみで、1841年から作り続けられており、豊潤な味と鮮やかな彩りが多くの人々を魅了します。

■カシスノーダ 101 400円  
色鮮やかさがひとまわり美しく、カシスの豊潤な香りが引立つ風味豊かなカクテルです。

■カシスオレンジ 102 400円  
オレンジジュースの甘酸っぱさがカシスの風味をまろやかに引き出してくれるカクテルです。

### Peach Base

ベースにはルジェ・ピーチを使用。あまく熟した上質のピーチのみを選んで作られたリキュールです。そのフルーティな桃の香りが、カクテルの大きな魅力です。

■ピーチフィズ 103 400円  
桃の甘い香りが、搾り立てのレモンの香りと調い合った、さわやかなカクテルです。

■ファジーネーブル 104 400円  
ピーチとオレンジの出会いから生まれた、あまくせつないまったく新しい味のカクテル。

### Vodka Base

ベースにはスミノフを使用。ロシアの国民的お酒として多くの人々から愛されてきました。高い濃度とすっきりしたのどごしがカクテルベースには最適です。

■モスコ・ビームール 105 400円  
アメリカにおいて専売されたといわれるカクテル。ジンジャー風味が大人の味です。

■スクリュードライバー 106 400円  
さわやかなオレンジの味わいが口当たりよく、次々に杯を回わっていきましょうカクテルです。

### Gin Base

ベースには本場ロンドンのノーネ・トジンを使用。オランダにおいて薬酒として開発され、その独特の香りとは似て世界中で愛されているスピリッツです。

■ジンリッキー 107 400円  
搾り立てのライムの果汁が、ジンのハードな味わいさらに引き立ててくれるカクテルです。

■ジンタイム 108 400円  
すっぴんした味わい、セームの酸み口で、多くの人に親しまれているカクテルです。

■ジンバック 109 400円  
ピーチとオレンジが合わせた大人フルーツの味。ピーチともオレンジともいえない不思議な味をどうぞ。

■オレンジブロッサム 110 400円  
オレンジの甘酸っぱさとジン独特の風味が生きた、さわやかなのどごしのカクテルです。

■トムコリンズ 111 400円  
甘い口当たりとレモンのさっぱりとしたのどごしが、大人の世界を味わってくれます。





響 17年 山崎 12年 シーバスリーガル 12年 オールドブレンド 12年

### Japanese Whisky JAPAN

日本においてウイスキーが作りはじめられたのは、19世紀半ば頃から。日本人の味覚と感性が育てた、独自の繊やかな味わいが特徴です。

■響17年 [50ml] **074** 650円  
蒸餾17年以上のモルトとグレーンを熟練の技でブレンド。まろやかで厚みのある味わいが楽しめます。

■山崎12年 [50ml] **075** 600円  
京都・山崎にある蒸留所で造られたシングルモルトウイスキー。シングルながらも豊かな味の味わいです。

### Scotch Whisky U.K.

樽のなかで3年以上じっくりと熟成されたコクのあふ味わい。芳ばしいビートの香りが特徴のスコットランド産のウイスキーです。

■シーバスリーガル12年 [50ml] **076** 500円  
スコットの名門シーバスブラザーズ社の代表作。円熟の味わいは創業1801年の伝統です。

■オールドバー12年 [50ml] **077** 500円  
100年歴史を誇る味わいを守ってきた。日本人にもっとも親しまれているスコットのひとつ。



■セット(保冷剤付)ウイスキー  
**119** 150円  
ロックで、水割りで、ウイスキーの味わいを自由に楽しんでいただけるようにご用意しました。



ボウモア 12年 マーカーズ 12年 フォアローズ ブラック ジャックダニエル ブラック ヘブーン V.S.O.P

### Single Molt U.K.

蒸留所がこだわりを持って作り続けたスコッチを、文字通り「なにもたさず、なにもみかす」その味わいだけで楽しむためのウイスキーです。

■ボウモア12年 [50ml] **078** 650円  
海抜100m以下の野蔵庫で海の香りとともに熟成され、スコットの女王と呼ばれています。

■マッカラン12年 [50ml] **079** 750円  
高級なシングルモルトで貯蔵され、まろやかで甘い香りに仕上がったシングルモルトの最高峰。

### Bourbon U.S.A.

18世紀末ケンタッキー州のバーボン地方においてイギリス移民が作りはじめた。トウモロコシを主原料としたアメリカ産のウイスキーです。

■フォアローズ ブラック [50ml] **080** 450円  
新調されたコーンとケンタッキー特有のライムストーンウォーターが生み出す深い味わい。

■ジャックダニエル ブラック [50ml] **081** 550円  
かたくなにその製法を守り続け、バーボンの雄と呼ばれるにふさわしいプレミアムウイスキー。

### Cognac FRANCE

白ワインを蒸留、樽詰めて熟成させた高級ブランド。コニャックと呼ばれるのは、フランス西部のコニャック地方で作られたもののみ。

■ヘネシーV.S.O.P. [30ml] **082** 500円  
2度蒸留を行った最上級な「オーブ・ド・ヴィ」(命の水)を蒸留したコニャックです。

### Draft Beer

■生ビール(中ジョッキ) 210円 **050**  
麦芽100%のモルト生ビール。深いつよとさわやかなのどごしをじっくりとお楽しみください。

### Fresh Sour

■青リンゴザワー **083** 310円  
その甘酸っぱい味と香り、そして透き通るようなさわやかな緑色が女性に人気のザワー。

■生レモンザワー **084** 310円  
押し立てのみずみずしいレモンが口の中いっぱいに香るのどごし。酸味たっぷりのザワーです。

■生グレープフルーツザワー **085** 310円  
甘のなかに香るほんのりと苦さが魅力のグレープフルーツをふんぐんに使ったザワーです。

■ウーロンハイ **086** 310円  
減糖効果があるといわれるヘルシーなウーロン茶と精製の出会い。お口の中もさっぱり。





WELCOME TO HOTEL LA FESTAEE  
We have prepared the finest quality of service and food  
for you to enjoy everything with all its conveniences.  
We sincerely wish you a pleasant stay.