



越前旬味

かいほつ ダイニング

営業時間

11:00～14:00
LO13:30

17:00～23:00
LO22:30

ちらし寿司

新鮮な海の幸を一つの桶に
豪快に盛り込みました

生
本まぐろ
使用



極上
海鮮バラちらし

1630円
(税込)

(味噌汁付き)

極上
海鮮桶ちらし

1830円
(税込)

(味噌汁付き)

生
本まぐろ
使用

「生本まぐろ」とは

一度も冷凍していない本マグロを生のまま冷蔵
状態で流通させたものを指します。もちもちとし
た食感、旨みが凝縮されているのが特徴です。

生
本まぐろ
使用



厳選
五貫握り盛り
1,230円(税別)

握り寿司

「生本まぐろ」とは

一度も冷凍していない本マグロを生のまま冷蔵状態で流通させたものを指します。もちろんとした食感、旨みが凝縮されているのが特徴です。

本物だけが持つ
とろける口福



生
本まぐろ
使用

生本まぐろ中トロ握り寿司
3貫 1,240円(税別)

味の濃い
赤身のにぎりです



生
本まぐろ
使用

生本まぐろ赤身握り寿司
3貫 950円(税別)



サーモン握り寿司

3貫 710円(税別)



はまち握り寿司

3貫 710円(税別)



玉子握り寿司

3貫 520円(税別)

炙り×マヨ
間違いないおいしさ



サーモンマヨ炙り握り寿司

3貫 760円(税別)

お造り

生本まぐろ
中トロ造り

2480円
(税込)

生
本まぐろ
使用



生
本まぐろ
使用



生本まぐろ
赤身造り

1390円
(税込)

生
本まぐろ
使用



旬のお造り
盛り合わせ

1人盛り
1280円
(税込)

生
本まぐろ
使用

旬のお造り盛り合わせ

2~3人盛り
2990円
(税込)



定食

鶏の唐揚げ定食

1080円
(税込)



肉厚 とんかつ定食

1350円
(税込)



鶏むね唐揚げと ごろごろ野菜の 黒酢炒め定食

1180円
(税込)

◇ご飯大盛

+150円
(税込)



さっぱりなのにコク深い
ヘルシー野菜と鶏胸肉の黒酢炒め

福井の海の幸を心ゆくまで
新鮮お刺身定食

旬のお造り定食

1680円
(税込)



生
本まぐろ
使用

福井ポークの 生姜焼き鉄板定食

1400円
(税込)

◇ご飯大盛+150円
(税込)



福井
名物



豚キムチ炒め鉄板定食

1,180円



ヒメ鶏野菜炒め鉄板定食

1,180円



ホルモン野菜炒め鉄板定食

1,280円



おろしハンバーグ鉄板定食

1,200円

香ばしく炒めた牛ホルモンと
シャキシャキ野菜の鉄板定食

和風おろしが引き立てる肉の旨味
ガッツリなのに後味さっぱり

生
本まぐろ
使用



セツト

今日はどの丼にする？
おろし蕎麦とミニ丼の最強セツト

◇ 麺大盛 + 1,500円 (税込)

ミニ海鮮バラちらしと
越前おろし蕎麦セツト 1,450円 (税込)



生
本まぐろ
使用

ミニ生本まぐろ3色丼と
越前おろし蕎麦セツト

1,580円 (税込)



福井
名物

ミニソースカツ丼と
越前おろし蕎麦セツト

1,180円 (税込)

ラーメンセツト
1,100円 (税込)
お腹も心も満ちます
欲張りセツト



醤油



塩

餃子もご飯も
ラーメンも！

石焼き

福井名物

おたとうふの
石焼きホルモン
スンドゥブ 1,100円(税別)

「おたとうふ(おたとうふ)」とは

福井県越前町(旧織田町)で江戸時代末期から続く、地域ブランドの豆腐です。清らかな地下水と100%北陸産大豆を使用し、昔ながらの手作りにこだわった福井の定番豆腐として親しまれています。

牛肉とガツンと香ばしい
ガーリックライスを石焼きで！



石焼き牛肉
ガーリック
ライス

980円(税別)

石焼きビビンバ

880円(税別)

牛ホルモンとおたのとうふの
本格スンドゥブをアツアツ石焼きで



鉄板焼き

福井名物

福井ポークの
生姜焼き鉄板

1000円
(税込)

「福井ポーク」とは

乳酸菌を加えた特別な餌で育てられた福井県産の希少なブランド豚です。肉質はきめ細かくやわらかで、脂に強い甘みがあるのが特徴です。

鉄板でアツアツの
ソース焼きそばを
仕上げました



鉄板ソース
焼きそば 850円



豚キムチ炒め鉄板

780円



ヒネ鶏野菜炒め鉄板

780円



ホルモン野菜炒め鉄板

880円



おろしハンバーグ鉄板

820円

丼・ご飯もの

◇ご飯大盛+150円
(税込)

福井名物

旨さをまとった

王道ソースカツ

ミニ

肉厚
玉子カツ丼

980円

(味噌汁・漬物付き)



肉厚カツ

ふわとろ玉子の至福の一杯



福井名物

ソースカツ丼

880円

(味噌汁・漬物付き)

ミニサイズ 500円
(税込)



サクッ・ジューワッ！
肉厚カツで贅沢カレー



肉厚カツカレー

(サラダ付き) 1,200円

香味野菜が主役を引き立てる
福井ポークのこちそう豚丼



福井名物

福井ポークの薬味たっぷり豚丼

(味噌汁・漬物付き) 1,280円



究極の丼

本マグロを味わい尽くす



生
本まぐろ
使用

生本まぐろ 3色ちらし丼

1,880円(税別) (味噌汁付き) ミニサイズ 980円(税別)



ミニ

「生本まぐろ」とは

一度も冷凍していない本マグロを生のまま冷蔵状態で流通させたものを指します。もちもちとした食感、旨みが凝縮されているのが特徴です。

漬け本まぐろと アボカドの丼

1,480円(税別) (味噌汁・漬物付き)



漬け本マグロとアボカド
相性抜群の濃厚漬け丼

生
本まぐろ
使用

肉好きに贈る
国産牛イチボの豪快丼

◇ご飯大盛 + 150円(税込)



牛イチボ ステーキ丼

1,480円(税別) (味噌汁・漬物付き)

蕎麦

◇ 麵大盛 + 150円 (税込)

涼を味わう
本場二八ざる蕎麦



ざる蕎麦

750円 (税込)

香ばしいヒネ鶏が
主役の一杯



ヒネ鶏蕎麦

880円 (税込)

豪快に味わう大海老天と
香り豊かな福井のおろし蕎麦



大海老天ぶら盛り
越前おろし蕎麦

1100円 (税込)

大海老天ぶら盛り
ざる蕎麦

1100円 (税込)

井物
福名

コシ・香り・のどごし
二八蕎麦で味わう
本場 福井のおろし蕎麦

越前
おろし蕎麦

750円 (税込)

「越前おろし蕎麦」とは

冷たい蕎麦にたっぷりの大根おろし、削り節、刻みネギをのせ、冷たいダシをかけて食べる福井県の名物料理です。黒っぽくてコシが強い田舎蕎麦と、ピリツとした辛味大根の風味が絶妙に絡み合う福井のソウルフードとして知られています。



大海老天ぶら
盛り蕎麦

980円 (税込)



永平寺揚げの
きつね蕎麦

850円 (税込)

井物
福名



うどん

◇ 麺大盛 + 150円 (税込)

永平寺の厚揚げ、
旨味しみ込む極上きつねうどん

温



福井名物

永平寺揚げの
きつねうどん 800円 (税込)

「永平寺揚げ(永平寺あげ)」とは

禅宗の大本山である永平寺のお膝元で生まれた福井県の名物です。外はカリッと香ばしく、中は大豆の旨味が詰まったジューシーな豆腐の状態を保っているのが特徴です。

ざるうどん

700円 (税込)



冷

讃岐うどん

700円 (税込)



温

ヒネ鶏南蛮カレーうどん

830円 (税込)



温

噛むほど旨い
ヒネ鶏の贅沢カレー南蛮うどん

大海老天ぶら盛り
讃岐うどん

930円 (税込)



温

大海老天ぶら盛り
ざるうどん

930円 (税込)



冷

ラーメン

◇ 麺大盛 + 150円 (税込)



こく塩
ラーメン
850円 (税込)



出汁香る
醤油ラーメン 850円 (税込)

お腹も心も満たす
欲張りセット



塩



醤油

餃子もご飯もラーメンも!
ラーメンセット 1,100円 (税込)

ミニサイズ

ミニ蕎麦
450円 (税込)



ミニうどん
450円 (税込)



ミニ醤油ラーメン
450円 (税込)



おつまみ



鮮魚と彩り野菜を使った
生春巻きを特製ソースで！

アボカドと海鮮の
生春巻きサラダ 780円(税込)



枝豆
350円(税込)



やみつぎ
塩タレキャベツ
350円(税込)



やみつぎ
塩タレ胡瓜
350円(税込)

塩昆布と塩ダレで
ビールが進む
さっぱりおつまみ



福井名物おたのとうふを
香味野菜でさっぱりと

薬味たっぷり
おたとうふの冷奴
350円(税込)

井物
福名

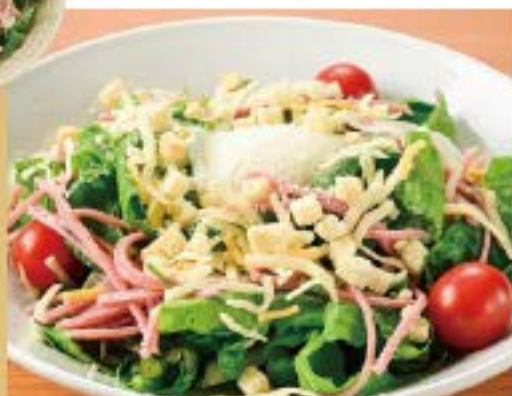


白菜キムチ
420円(税込)



ハーフ

ハムと
たっぷりチーズの
シーザーサラダ
780円(税込)
ハーフサイズ
420円(税込)



海鮮ユッケ 680円(税込)



揚げ物

鶏の唐揚げ

レモンタルタルソース

680円

(税込)



チーズスティック

450円



パリパリ一口揚げ餃子

450円

パリパリの揚げ餃子をおつまみ感覚で！



鶏の唐揚げ ハニーマスタードチーズ焼き

680円

大きな鶏の唐揚げにチーズとマスタードの洋風唐揚げ



クリスピーフライドポテト

420円

カリカリでクセになるホテトフライ



肉厚とんかつ

950円



いか唐揚げ

620円

外はカリッ、中はやわらか、やみつきイカ唐

串物

串焼き 3種盛り 580円税別

●ヒネ鶏 ●若もも ●シロ(タレ)

串揚げ 5種盛り合わせ 880円税別

●かぼちゃ ●レンコン ●イカ
●とりしそ ●串カツ



ヒネ鶏串

3本 580円税別



若もも串

3本 580円税別



シロ串(タレ) 3本 580円税別

アルコール

アサヒスーパードライ生

〈小〉550円

(原価)

〈中〉650円

(原価)

〈大〉980円

(原価)

瓶ビール

・アサヒスーパードライ

・サッポロ黒ラベル

・キリン一番搾り

〈中〉750円

(原価)



ブラックニッカ

ハイボール

580円

(原価)

〈濃いめ〉910円

(原価)

〈大〉1100円

(原価)

角ハイボール

650円

(原価)

〈濃いめ〉980円

(原価)

〈大〉1200円

(原価)

角瓶 (ボトル)

4200円

(原価)

レモン溢れる
レモンサワー

650円

(原価)



サワー

580円

(原価)

ライム・カルピス・巨峰・ピーチ

ノンアルコールビール
(アサヒゼロ)

550円

(原価)

お好みどうぞ

梅干し

1個 120円

(原価)

レモン

1枚 50円

(原価)

1個 300円

(原価)

炭酸水

500ml 200円

(原価)

赤霧島

芋

〈グラス〉650円

(原価)

〈ボトル〉4200円

(原価)

黒霧島

芋

〈グラス〉550円

(原価)

〈ボトル〉3400円

(原価)

二階堂

麦

〈グラス〉600円

(原価)

〈ボトル〉3700円

(原価)

いいちこ

麦

〈グラス〉550円

(原価)

〈ボトル〉3400円

(原価)

ワイン 赤／白

〈グラス〉450円

(原価)

〈デカンター500ml〉1800円

(原価)

福井のお酒

白龍 純米大吟醸 吉峯

白岳仙 辛口純米 真紅

黒龍 大吟醸

一本義 生貯蔵酒

常山 純米辛口超



白龍 純米大吟醸 吉峯 きつぽう

300ml 1200円 (税込)

純粋無垢な搾りたてが堪能できる、純米大吟醸無濾過原酒です。やさしく上品な口あたりと華やかな香りの余韻も濃厚な一本です。

白岳仙 辛口純米 真紅 冷

300ml 1500円 (税込)

すっきりと整った口当たりから、軽やかに広がるうま味と柔らかな酸味が特徴の辛口純米酒です。

黒龍 大吟醸 冷

1合 1400円
2合 2700円 (税込)

ふくよかな香り、透明なのと越し、さわやかな飲み心地が人気。羽二重織のようにしなやかで、きめ細やかな味わいをお楽しみください。

一本義 生貯蔵酒 冷

300ml 1200円 (税込)

みずみずしい口当たりとやさしいうま味。軽やかでさらりとした喉ごしの中辛口です。

常山 純米辛口超 冷

300ml 1500円 (税込)

シャープな飲み口に柔らかい米の旨味が特徴。どんな御食事も寄り添える辛口純米酒です。

一本義 辛口クラシック 冷熱

1合 550円
2合 980円 (税込)

希少酒米「越の雫」によって生まれるみずみずしい口当たりと、切れの良い飲み口が特徴。冷やでも熱燗でも好みの飲み方で。

※1合……180ml

〔高野由平商店〕
福井紅梅ハイボール



700円 (税込)

ソフトドリンク

デザート



レモンのパフェ
600円
食後のお口直しに
さっぱりとした
レモンのパフェをどうぞ



福井名物

羽二重餅の
バニラアイス
500円

福井銘菓の
羽二重餅と
バニラアイスの
ご褒美デザート

抹茶アイスと
白玉もなか
500円



ウーロン茶 ICE	400円 (税込)
オレンジ	400円 (税込)
ジンジャエール	400円 (税込)
ペプシコーラ	400円 (税込)

グレープフルーツ	400円 (税込)
アイスコーヒー	400円 (税込)
コーヒー HOT	400円 (税込)
紅茶 ICE/HOT	400円 (税込)
濃くておいしい緑茶 ICE	400円 (税込)

ソフトドリンク 飲み放題 500円

※専用カップをお渡しします

- ・ペプシコーラ・オレンジ
- ・オレンジソーダ
- ・ジンジャエール・アップル
- ・アップルソーダ
- ・野菜と果実ミックス
- ・ウーロン茶・炭酸水

おこさま メニュー

kids
menu



おこさま
プレート
700円 (税込)

お菓子ガチャ付き

※卵を使用しています

チーズ
スティック
450円 (税込)



ミニ蕎麦
450円 (税込)



ミニ醤油ラーメン
450円 (税込)



クリスピー
フライドポテト
420円 (税込)



ミニうどん
450円 (税込)



鉄板ソース焼きそば
850円 (税込)



井物
福名

ミニソースカツ丼
500円 (税込)



素敵な朝食を

こだわりのメニューで

予約
不要

パン・ご飯・おかず(和・洋)・
サラダ・ドリンク・スープなど
全35種の豊富なメニューをご用意。

※季節や仕入れ状況により異なる場合があります

時間 7:00～10:00
(受付終了/9:30)

料金 [平日] 1,100円^(税込)

[土日祝] 1,400円^(税込)

※入館料別途 ※受付順にご案内いたします

会場 [2階]
越前旬味
かいほつ
ダイニング

お気軽にお立ち寄りください!

ホテル宿泊者無料 [ご朝食券をご持参ください]

毎日
実施

朝食

ビュッフェ

