



Grand Menu

Qt
CUTIE
HOTEL

Plate

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

Sirloin Steak

サーロインステーキプレート

肉厚のサーロインステーキを熱々の鉄板でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを閉じ込めました。是非ご賞味下さい。
※インジェクション加工肉使用。

ビジター ¥1,200 **メンバー** ¥900 **ポイント** 12P



豚の生姜焼きプレート

グリルチキンプレート

スタミナ焼肉プレート

ビジター **メンバー** **ポイント**
各¥900 各¥700 各9P



豚の生姜焼きプレート



グリルチキンプレート



スタミナ焼肉プレート

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢です。カットした時に溢れる肉汁が美味しさを醸し出す、当店オススメのハンバーグです。



デミハンバーグプレート

デミハンバーグプレート

和風ハンバーグプレート

ビジター 各¥900 **メンバー** 各¥700 **ポイント** 各9P

Hamburg Steak



和風ハンバーグプレート

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Noodle

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

風味豊かなダシと
コシのある麺を
使用しました。

うどん



きつねうどん

ビジター ¥700 メンバー ¥500 ポイント 7P



鍋焼きうどん

ビジター ¥800 メンバー ¥600 ポイント 8P



長崎ちゃんぽん

ビジター ¥900 メンバー ¥700 ポイント 9P

本場長崎の伝統技法「唐かん水」を
練り込んだもちもち麺と、
シャキシャキの具材が自慢です。



カレーうどん

ビジター ¥600 メンバー ¥420 ポイント 5P

ビーフとポーク、野菜の
旨みが溶け込んだカレーに、
昆布やカツオのダシを
効かせた和風タシ仕立ての
カレーうどんです。



ざるそば

ビジター ¥700 メンバー ¥500 ポイント 7P

香り豊かなそばを、
こだわりのかつお節を
加えてとった特製つゆに
つけてお召し上がり下さい。



博多豚骨ラーメン



醤油ラーメン

醤油ラーメン

博多豚骨ラーメン

ビジター 各¥800 メンバー 各¥600 ポイント 各8P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Rice

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

Omelette Rice

完熟トマトケチャップ、トマトピューレを使ったチキンライスをふわふわ玉子で包み込みました。お酒落で可愛いお勧めの逸品です。



オムライス ケチャップ

オムライス デミソース

ビジター **メンバー** **ポイント**
各¥900 各¥700 9P

シーフードピラフ



エビピラフ

シーフードピラフ

ビジター 各¥800 **メンバー** 各¥600 **ポイント** 各8P

エビピラフ



Steak Pilaf

和風おろしステーキピラフ

牛焼肉を入れガーリック風味をきかせたスタミナピラフの上にステーキをのせ、和風おろしソースで仕上げた贅沢な逸品です。 ※インジェクション加工肉使用。

ビジター ¥1,100 **メンバー** ¥800 **ポイント** 11P



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

Rice

Curry Rice

チーズカレー

炒め玉ねぎとブイヨンをベースに旨みとスパイスの香りにこだわった、「コク」「まろやかさ」「スパイシー」の3つの味のバランスがとれたビーフカレーです。

ビーフカレー

ビジター ¥700 **メンバー** ¥500 ポイント 7P

ハンバーグカレー

チーズカレー

ビジター ¥800 **メンバー** ¥600 ポイント 8P

ハンバーグカレー

ビジター ¥800 **メンバー** ¥600 ポイント 8P

シーフードカレー

ビジター ¥800 **メンバー** ¥600 ポイント 8P

シーフードカレー

ビーフカレー



リゾート感溢れるハワイのローカル料理「ロコモコ」をアレンジ! ジューシーなこだわりハンバーグを使用し、サラダ、目玉焼きを一つのプレートに仕上げました。

ハワイアンロコモコ

ビジター ¥900 **メンバー** ¥700 ポイント 9P

かに雑炊

身のしっかりした「丸ズワイガニ」を使用し、わかめ、卵、白菜等の具材を入れ、やさしい味わいに仕上げております。

ビジター ¥600
メンバー ¥400
ポイント 6P

五目炒飯

チャーシュー、ネギ、玉子等の具材と、隠し味にゴマ油、ネギ油を使用しました。

ビジター ¥800
メンバー ¥600
ポイント 8P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Italian

Pasta

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

カルボナーラ

ベーコン、マッシュルーム等の具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用しました。

ビジター ¥800 **メンバー ¥600** **ポイント 8P**



ナスのアラビアータ

完熟したトマトに唐辛子をたっぷり使った本格的な辛さのソースに、揚げた茄子を加えました。

ビジター ¥800 **メンバー ¥600** **ポイント 8P**



シーフードペペロンチーノ

シーフード、白ワイン、オリーブオイルを加え、魚介の旨みたっぷりのペペロンチーノに仕上げました。

ビジター ¥800 **メンバー ¥600** **ポイント 8P**



ポロネーゼ

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースとたっぷり牛ミンチ肉を使用しました。

ポロネーゼ

和風明太子パスタ

ビジター 各¥800 **メンバー 各¥600** **ポイント 各8P**

唐辛子を効かせた明太子をベースに仕上げたあっさり和風パスタをお楽しみ下さい。

和風明太子パスタ



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Italian

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

ナポリ風の生地、ポテト、ベーコン、コーン等をトッピングし、マヨネーズ風味に仕上げました。トマトソース、チーズ、マヨネーズのバランスが絶妙です。

ジャーマン ポテトピザ

ビジター ¥900 メンバー ¥700 ポイント 9P

Pizza

ミックスピザ

ミラノ風サクサク薄生地にソーセージ、野菜、数種のチーズをトッピングしました。

ビジター ¥800 メンバー ¥600 ポイント 8P

3種のビアソーセージ

ブロッケンソーセージ、ガーリックソーセージ、チョリソーセージの三種類の味を堪能できる贅沢な一品です。

ビジター ¥800 メンバー ¥600 ポイント 8P

海老グラタン

なめらかなベシャメルソースにペンネを合わせ、海老、チーズをトッピングし焼き上げました。

ビジター ¥800 メンバー ¥600 ポイント 8P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

A la carte

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

お好み焼き

特製のだし、特製の粉で丁寧に焼き上げたお好み焼きです。香ばしいソースがたまらない逸品を是非ご賞味下さい。

ビジター ¥700 メンバー ¥500 ポイント 7P

ソース焼きそば

昔ながらの懐かしい味のソース焼きそばです。香ばしくてコシのある麺とシャキシャキ野菜を是非お楽しみください。

ビジター ¥700 メンバー ¥500 ポイント 7P



枝豆

ビジター ¥300 メンバー ¥200 ポイント 3P



たこ焼き

ビジター ¥600 メンバー ¥400 ポイント 6P



魚介がたっぷり入ったチヂミをじっくり丁寧に焼きました。特製タレに付けて食べるとさらに風味豊かな逸品です。

海鮮ニラチヂミ

ビジター ¥700 メンバー ¥500 ポイント 7P



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

A la carte

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!



黒豚餃子

鹿児島県産黒豚と、キャベツ、玉ねぎ、にらの国産野菜を使用した焼き餃子です。香ばしく焼き上がった“はね”とジューシーな具材が自慢です。

ビジター ¥600 メンバー ¥400 ポイント 6P

四川風麻婆豆腐

麻辣醬と四川ラー油でさっぱりとした辛さに仕上げた麻婆豆腐です。四川風の山椒がきいたピリ辛で奥深い味わいです。

ビジター ¥600 メンバー ¥400 ポイント 6P



やきいか

ビジター メンバー ポイント
¥600 ¥400 6P



ねぎま タレ焼き

ビジター メンバー ポイント
¥600 ¥400 6P



ジャーマンポテト

ビジター メンバー ポイント
¥600 ¥400 6P

ホクホクの皮付きポテトと
ポークウインナーに
チーズをたっぷり乗せ、
こんがり焼き上げました。

スープ

ビジター メンバー ポイント
¥200 ¥100 2P

味噌汁

ビジター メンバー ポイント
¥200 ¥100 2P

おにぎり(2個)

ビジター メンバー ポイント
¥300 ¥200 3P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Sweets

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

Kamayaki Pancake

窯(オーブン)でじっくりと焼き上げたふんわり、しっとり食感の厚焼きホットケーキです。



窯焼きホットケーキ
チョコナッツ



窯焼きホットケーキ
ストロベリー

窯焼きホットケーキ ストロベリー

窯焼きホットケーキ チョコナッツ

ビジター 各¥700 **メンバー** 各¥500 **ポイント** 各7P



シロップ漬けにしたりんごとリッチなカスタードを共にサクサクのパイ生地で包んだアップルパイです。バニラアイスと一緒にご賞味ください。

アップルパイ&
バニラアイスプレート

ビジター **メンバー** **ポイント**
¥600 ¥400 6P

バターの香りが広がるふんわり柔らかなクレープ生地で、アイス・ホイップ・トッピングを優しく包みました。

Crepe Ice

クレープアイス
ストロベリー



クレープアイス ストロベリー

クレープアイス チョコレート

ビジター 各¥600 **メンバー** 各¥400 **ポイント** 各6P

クレープアイス
チョコレート



※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

Morning

予約受付時間：AM6:00まで
ご提供時間：AM7:00～AM11:00

Japanese style



和朝食

ビジター ¥500 メンバー ¥100 ポイント 1P

Western style



パン、卵料理は下記から
お選びいただけます。

目玉焼き
又は
スクランブルエッグ

トースト
又は
クロワッサン

洋朝食

ビジター ¥500 メンバー ¥100 ポイント 1P

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。
※表示価格は税込です。※お米の産地情報についてはフロントまでお尋ねください。

Free Drink

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

平日宿泊(日~木曜日)限定 飲み放題キャンペーン

※飲み放題は、お二人様での注文となります。
 ※飲み放題は入室から120分です。
 ※グラス交換制となっております。
 ※金・土・祝前日の宿泊は1,000円となります。
 ※無料券、無料宿泊及びその他割引券をご利用時は、
 飲み放題は適用できません。
 ※飲み放題をご希望の場合は、1ドリンク目を
 ご注文の際にフロントスタッフに「飲み放題希望」と
 申しつけてください。

※飲み放題は、本メニューからご注文ください。季節限定
 ウェルカムメニューは飲み放題メニューから除きます。
 ※ウェルカムサービスの一品としてこちらのメニューより
 お一人様1品ずつご注文いただけます。

※単品で追加注文いただけます。

アルコール 1杯 **ビジター** ¥500 **メンバー** ¥400
 ソフトドリンク1杯 **ビジター** ¥400 **メンバー** ¥300

飲み放題価格
一般価格 ¥1,100 (お一人様550円) **メンバー** **無料**

ビール BEER

1. 生ビール(中)
2. シャンディーガブ
3. レッドアイ



チューハイ CHUHAI

4. レモンサワー
5. グレープフルーツサワー
6. ライムサワー
7. マンゴサワー
8. ピーチサワー
9. キウイサワー
10. カルピス
11. ウーロンハイ

※4~9は、モナシシロップを使っております。

焼酎 SHOCHU

31. 麦焼酎
(ロック・水割り・ソーダ割り)
32. 芋焼酎
(ロック・水割り・ソーダ割り)

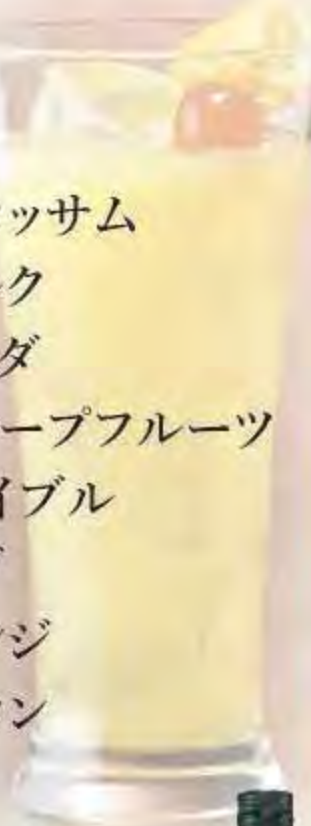
ワイン WINE

33. 赤ワイン
34. 白ワイン



カクテル COCKTAIL

12. モスコミュール
13. ウォッカリッキー
14. スクリュードライバー
15. ブルドック
16. ジンライム
17. ジンバッグ
18. ジンリッキー
19. オレンジブロッサム
20. カルーアミルク
21. パライソソーダ
22. パライソグレープフルーツ
23. ファジー・ネイブル
24. カシスソーダ
25. カシスオレンジ
26. カシスウーロン
27. キール
28. ワインクーラー



バーボン BOURBON

29. ジンビーム
(ロック・水割り・
ハイボール)



梅酒 UMESYU

30. 澄みわたる梅酒
(ロック・ソーダ割り)



ソフトドリンク SOFT DRINK

35. ホットコーヒー
36. アイスコーヒー
37. アイスティー
(ストレート・ミルク・レモン)
38. ダージリンティー
39. アッサムティー
40. アールグレイティー
41. ジンジャエール
42. コーラ
43. グレープフルーツジュース
44. オレンジジュース
45. パイナップルジュース
46. ミルク
47. ウーロン茶
48. カルピス
49. カルピスソーダ
50. ノンアルコールビール
51. トマトジュース

モナシ MONIN SODA

52. レモンソーダ
53. グレープフルーツソーダ
54. ライムソーダ
55. マンゴソーダ
56. ピーチソーダ
57. キウイソーダ



※お車を運転される方、20歳未満のお客様にはアルコール類のご提供は出来ません。
 ※表示価格は税込です。

フロント9番にてご注文をお受けいたします。

24時間365日ご注文OK!

Welcome Service



当ホテルをご利用いただきまことに有難うございます。
季節に合わせた限定メニューと20種類以上の
定番メニューをご用意しております。

**ウェルカムサービスとして、お一人様一品を無料
サービスしております。**お好きなスイーツ、ドリンクを
お選びになり、フロント9番までご注文ください。
追加注文の場合は、一般価格を頂戴しております。

◆ ウェルカムサービスメニュー ◆

ソフトドリンク SOFT DRINK

コーヒー	ビジター ¥400	メンバー ¥300
アイスコーヒー	ビジター ¥400	メンバー ¥300
アイスティー	ビジター ¥400	メンバー ¥300
紅茶(ダージリン・アールグレイ・アッサム)	ビジター ¥400	メンバー ¥300
カプチーノ	ビジター ¥500	メンバー ¥400
コーラ	ビジター ¥400	メンバー ¥300
ミックスジュース	ビジター ¥500	メンバー ¥400
オレンジジュース	ビジター ¥400	メンバー ¥300
ジンジャーエール	ビジター ¥400	メンバー ¥300
カルピス	ビジター ¥400	メンバー ¥300
パイナップルジュース	ビジター ¥400	メンバー ¥300
グレープフルーツジュース	ビジター ¥400	メンバー ¥300
ソーダファウンテン	ビジター ¥500	メンバー ¥400
スムージー・トロピカルミックス	ビジター ¥500	メンバー ¥400
氷カフェ	ビジター ¥500	メンバー ¥400

スイーツ SWEETS

アイスクリーム	ビジター ¥400	メンバー ¥300
かき氷	ビジター ¥400	メンバー ¥300

アルコール ALCOHOL DRINK

生ビール	ビジター ¥500	メンバー ¥400
ノンアルコールビール	ビジター ¥400	メンバー ¥300
生絞りチューハイ (グレープフルーツ・オレンジ・レモン)	ビジター ¥500	メンバー ¥400

※生ビールをご注文のお客様には、おつまみとして
枝豆を無料でご用意しております。
また、ソフトドリンク(ミックスジュース・ソーダファウン
テン・スムージー・氷カフェを除く)をご注文の客様
には、ケーキを無料でご用意しております。
ご希望の方は、ご注文時にお申し付けください。

※お車を運転される方、20歳未満のお客様にはアルコール類のご提供は出来ません。

※表示価格は税込です。

The background is a dark blue, marbled texture with intricate, vein-like patterns. Overlaid on this are several thin, gold-colored lines that intersect to form a series of overlapping triangles and polygons, creating a geometric pattern.

Thank you