



Grand Menu

We wait for hot meal and best service.

HOTEL **METRO**

Special Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11~pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時~午後11時までとなります。予めご了承下さい。

*Sirlain
Steak*

Special Menu

選べるソース

- ※ シャリアピンソース
- ※ 和風ソース
- ※ ガーリックソース

01 サーロインステーキ(ライス付)

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た最高級の逸品です。是非ご賞味下さい。 ※インJECTION加工肉使用。

¥950

*Hamburger
Steak*

Special Menu

選べるソース

- ※ デミソース
- ※ 和風ソース
- ※ ガーリックソース

ビッグハンバーグステーキ

ミックスグリル

Beef stew

Special Menu

04 フランス風ビーフシチュー(パン付)

¥950

02 ビッグハンバーグステーキ(ライス付)

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。

¥750

03 ミックスグリル(ライス付)

箸でほぐせるほどの滑らかさ、柔らかさが自慢のハンバーグと、ジューシーな鶏の唐揚げ、ポークウィンナーをセットにした、ボリューム満点な逸品です。

オーダー時間 am11~pm11

¥900

ライス大盛り

無料

角切りの牛肉、人参、ジャガイモをデミグラスソースで煮込んだ、フレンチスタイルのビーフシチュー。具材がたっぷり最高級の味をお楽しみ下さい。

※商品は全て税込みです。 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

Italian Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11~pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時~午後11時までとなります。予めご了承下さい。

Pasta



蟹トマトクリーム
フェットチーネ

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースをベースにたっぷりの牛ミンチ肉を使用しました。牛肉の旨み、香りが引立つ逸品です。

07 ポロネーゼ

¥600

完熟したトマトをじっくり煮込んだソースをベースにたっぷりの牛ミンチ肉を使用しました。牛肉の旨み、香りが引立つ逸品です。



カルボナーラ
フェットチーネ

05 カルボナーラ フェットチーネ

ベーコン、マッシュルームの具材に卵黄、たっぷりの生クリームで仕上げた濃厚なソースは、モチモチのフェットチーネと相性抜群です。

¥600

06 蟹トマトクリーム フェットチーネ

アメリカンソースをベースに、紅ズワイガニのむき身と生クリームたっぷりのソースを加えました。

¥600



完熟したトマトをたっぷり使用したソースで、パスタ、玉ねぎ、ベーコンなどの素材を絡ませました。

08 昔なつかしの 鉄板ナポリタン

¥600

Pizza



09 ミラノ風ミックスピザ

ミラノ風サクサク薄生地ソーセージ、ベーコン、ピーマン等の具材とゴーダ、モッツアレラチーズをトッピングしました。パリッ!サクとした食感をお楽しみ頂けます。

¥600

赤ワインを加えて煮込んだデミソースに、クリーミーなソースを合わせて、なめらかに仕上げたドリアです。

10 ビーフドリア

¥600

新鮮な海老と口どけ良いクリーミーなベシャメルソースを使用した、ペンネグラタンです。

11 海老の ペンネグラタン

¥600



Doria



Gratin

※商品は全て税込みです。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

Rice Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 **am 11 - pm 11** 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時～午後11時までとなります。予めご了承ください。

Pilaf



12 ロースとんかつピラフ

新鮮でプリプリの海老と野菜をチキンブイヨンで仕上げたバターライスにジューシーなロースカツをのせました。

オーダー時間 **am 11 - pm 11**

¥650



13 エビピラフ

エビバター、アメリカソースで炊きあげたバターライスを、新鮮なエビと玉ねぎ、ピーマン、人参等の野菜で仕上げた風味豊かなピラフです。

¥550

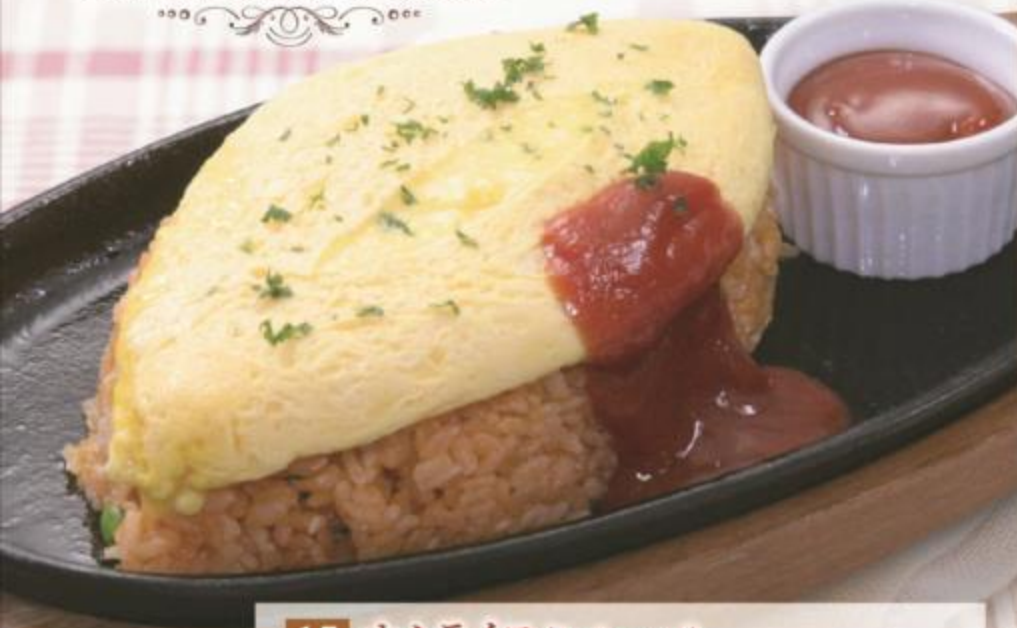


14 メキシカンジャンバラヤ

ピリッと辛いチリソー風ソーセージ、エビ、ピーマンなどの新鮮な野菜を加えた、具だくさんのスパイシーピラフです。

¥550

Omelette rice



15 オムライス(ケチャップ)

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。お洒落で可愛いお勧めの逸品です。

¥650



16 海老入り炒飯

ふりふりの海老と、柔らかく旨みのある豚肉を使用した香ばしい焼き豚が自慢の、本格派の玉子炒飯です。

¥550

※商品は全て税込みです。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

Rice Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11~pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時～午後11時までとなります。予めご了承ください。

丼



17 カツ丼

サクッと揚げたトンカツと、ふわふわ卵がベストマッチな丼です。自慢の味を是非ご賞味下さい。

オーダー時間 am11~pm11

¥650

丼



18 豚バラ炙り焼き丼

炙ることで香ばしさを出した豚バラ肉の旨みと濃厚なタレが、ご飯と相性抜群の丼です。

¥650



蟹ぞうすい



鮭茶漬け

19 蟹ぞうすい

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ました。

¥450

20 鮭茶漬け

丁寧に焼き上げた鮭の身をたっぷり使ったお茶漬けです。さっぱりしていて、お食事のシメに、小腹が空いた時にお勧めです。

¥400

Curry Menu

特選ビーフカレー



21 特選ビーフカレー

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。

¥500

22 カツカレー

ビーフカレーをベースに厚みのあるローストンカツをトッピングしました。豚肉の旨みとカレーはよく合います!

オーダー時間 am11~pm11

¥650

カツカレー



※商品は全て税込みです。※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

Noodle Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11-pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時～午後11時までとなります。予めご了承下さい。



23 関西風鍋焼きうどん

カツオと昆布からとった関西風のダシに、海老天ふら、椎茸、かまぼこ等の具材とコシのあるうどんを使用しました。お勧めの逸品です!

¥600



24 カレーうどん

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ダシ仕立てのカレーうどんです。

¥550



25 天ぷらそば

香り・のど越しが良い特製のそばに、ふりふりの海老を使用した海老天ふらをのせた、温かいそばです。

¥550



26 ざるそば

そばの香り豊かな麺を使用したそばを、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。

¥450



27 博多風とんこつラーメン

濃厚な豚骨スープと玉子麺の相性は抜群!! チャーシュー、メンマなどの具材を加えゴマ風味で仕上げた本格派豚骨ラーメンです。

¥550

28 あっさり醤油ラーメン

特製鶏ガラスープをベースにあっさりしょう油味で仕上げた、だれにでも愛される飽きのこないラーメンです。

¥550

29 長崎チャンポン

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のチャンポンです。

¥600

プラス¥300で
半チャン付



※商品は全て税込みです。 ※お米の生産地情報についてはフロントまでお尋ね下さい。
※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

A la carte Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11~pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時～午後11時までとなります。予めご了承下さい。



おつまみセット

30 おつまみセット (唐揚げ、枝豆、ポテト)

ジューシーな“鶏の唐揚げ”、細切り“フライドポテト”、あっさり“枝豆”のおつまみの定番メニューをセットにしました。

オーダー時間 am11~pm11 ￥550

31 鶏のからあげ

おつまみの定番！ジューシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱいに広がる美味しさです。

オーダー時間 am11~pm11 ￥450

32 鶏軟骨のからあげ

ビールのおつまみに大人気！コリコリの食感がたまりません。是非ご賞味ください。

オーダー時間 am11~pm11 ￥450

33 蛸のからあげ

タコをぶつ切にしカラッと揚げました。絶妙なコリコリ感とやわらかさが美味しい！お酒のおつまみにぴったりな逸品です。

オーダー時間 am11~pm11 ￥450

34 ポテトフライ

ホクホク美味しいじゃがいもを、細切りにしフライした“フライドポテト”です。

オーダー時間 am11~pm11 ￥350



鶏のからあげ



鶏軟骨のからあげ



蛸のからあげ



ポテトフライ



35 屋台のソースやきそば

昔ながらの懐かしい味のソース焼そばです。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。

￥500



36 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。

￥550

37 浪花の ジャンボたこ焼き ￥400

38 枝豆&ソーセージ ￥400

39 枝豆 ￥300

40 パン&スープ ￥350

41 おにぎり&味噌汁 ￥350

普通のたこ焼より二回り大きい、ジャンボサイズです。外側はバリバリ、中身はとろろり、大粒のたこ入り！



浪花のジャンボたこ焼き

枝豆&ソーセージ



枝豆

※商品は全て税込みです。※上記全てのフード、食器類はイメージ写真ですので実際とは異なる場合がございます。

Sweets Menu

24時間365日
ご注文OK!

フロント(2番)で
ご注文をお受け致します

オーダー時間 am11~pm11 左記のマークが入ってる商品はオーダー時間が午前11時~午後11時までとなります。予めご了承下さい。

Waffle &
Ice Cream
Chocolate



ワッフル&アイス(チョコレート)

**甘い誘惑
ベルギーワッフル**

丁寧に焼き上げたベルギーワッフルに
バニラアイスを添えて
ソースをトッピングしました。

42 ワッフル&アイス(チョコレート)

43 ワッフル&アイス(ストロベリー)

44 ワッフル&アイス(キャラメル)

各¥350

Waffle &
Ice Cream
Strawberry



ワッフル&アイス(ストロベリー)

Waffle &
Ice Cream
Caramel



ワッフル&アイス(キャラメル)

Häagen-Dazs

Vanilla

マダガスカル産の
バニラビーンズを使用。
豊かな香りが生きている
ハーゲンダッツのベストセラー。



**Cookies &
Cream**

香ばしい
チョコレートクッキーと
クリーミーな
バニラアイスの
絶妙なコンビネーション。



**Green
Tea**

石臼で丁寧に挽いた
最高級の抹茶を使用。
奥の深い抹茶の味わいが
自慢の人気フレーバー。



45 ハーゲンダッツ バニラ

46 ハーゲンダッツ クッキー&クリーム

47 ハーゲンダッツ ストロベリー

48 ハーゲンダッツ グリーンティ

各¥350

Strawberry

最もおいしい時期に収穫された
ストロベリーをふんだんに使用した、
さわやかで香り豊かなやさしい味わい。



Thank you