

DINING MENU

ほ
つ
とする「おかえりなさい」の味。



ボリュームたっぷり！
おなか大満足。

メイン料理は
700円
(税込770円)にて
単品提供可

※期間限定メニューも
含みます

ナンカイ定食

1,100円(税込1,210円)

選べるメイン料理 + 選べるミニ料理

本日の3種惣菜・ライス・みそ汁・漬物

※ライス・みそ汁はおかわり自由です。

※アレルギーのある方はスタッフまでお気軽にお申し付けくださいませ。

選べるミニ料理

下記から1つお選びください。



1 ミニ刺身



2 ミニとり唐揚げ



3 ミニサラダ

<ドレッシング>

- 青じそ
- ごま
- オニオン
- サウザン
- ボン酢
- マヨネーズ

選べるメイン料理

下記と期間限定メニュー(別紙)からメイン料理を1つお選びください。

焼き魚・煮魚は20～30分程お時間がかかります。



1 カツ煮



2 しょうが焼き



3 とり唐揚げ



4 牛焼肉



5 チキンカツ



6 トンカツ



7 チキンソテー



8 野菜炒め



9 ハンバーグ
(和風・洋風)



10 ホッケ



11 鮭



12 塩サバ



13 かさご煮付け



14 かさご唐揚げ

❖ 期間限定メインメニュー

通常の選べるメイン料理に追加して
季節のおすすめメニューをご用意いたしました。

カキフライ

サクサクの衣と
ジューシーな
牡蠣のハーモニー

チキン南蛮

タルタルソースで
ご飯がすすむ
愛されメニュー
チキン南蛮

豚の 味噌焼き

味噌の味が
染み込んだ

鶏照り焼き

ジューシー
な鶏肉に
甘めのたれが
相性抜群

特製 湯豆腐

とりか豚か選べます
ボン酢であっさりと

キムチ鍋

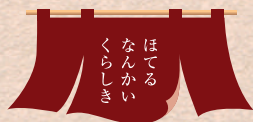
体があたたまる
ピリッとした
旨辛のスープ

すき焼き

甘辛く煮た
牛肉や野菜を
溶き卵に絡めて

ホルモン鍋

プリプリな
もつとにんにくの
風味が広がる



お|す|す|め|の|定|食

日替わりのお惣菜は、安心・安全の手作り。
アレルギーのある方はスタッフまでお気軽に
お申し付けくださいませ。



カレー定食 1,100 円(税込1,210円)

・カレー・ミニサラダ・ミニとりから揚げ



刺身定食 1,500 円(税込1,650円)

・本日の刺身盛り4種・惣菜3種・ライス・みそ汁・漬物



ヘルシー定食 1,100 円(税込1,210円)

・選べるおかず・ミニサラダ
・惣菜3種・ライス・みそ汁・漬物

選べるおかず

刺身

蒸しどり

魚と野菜のホイル蒸し



どんぶり定食 1,100 円(税込1,210円)

・選べるどんぶり
・惣菜3種・みそ汁・漬物

選べるどんぶり

カツ丼

焼肉丼

親子丼

ホルモン丼

鶏照り丼

味噌カツ丼



麺定食 1,100 円

(税込1,210円)

・選べる麺・選べるおかず
・惣菜1種・ライス・漬物

選べる麺

うどん
(冷/温)

ラーメン
(醤油/味噌)

選べるおかず

春巻き

揚げ餃子

とり唐揚げ



鍋焼きうどん定食 1,100 円

(税込1,210円)

・鍋焼きうどん・惣菜1種・ライス・漬物

ご飯物

おにぎり(1個)	200 円(税込220円)
[梅／おかか／鮭／昆布]	
のり茶漬け	450 円(税込495円)
梅茶漬け	500 円(税込550円)
鮭茶漬け	550 円(税込605円)
ライス	200 円(税込220円)
みそ汁	100 円(税込110円)

ライスセット	300 円(税込330円)
(ライス・みそ汁・漬物)	

ご飯は
岡山県産の
お米を
使用しています。

丼ぶり

親子丼	600 円(税込660円)
カツ丼	800 円(税込880円)
焼肉丼	800 円(税込880円)
スタミナホルモン丼	800 円(税込880円)
鶏照り丼	800 円(税込880円)
味噌カツ丼	800 円(税込880円)

麺類

ラーメン(醤油／味噌)	600 円(税込660円)
うどん(ざる／温)	600 円(税込660円)
カレーうどん	700 円(税込770円)
ホルモンうどん	800 円(税込880円)
鍋焼きうどん	900 円(税込990円)

ナンカイ定食(メイン単品)

期間限定メニューも含みます

カツ煮	700 円(税込770円)	鮭	700 円(税込770円)
しょうが焼き	700 円(税込770円)	塩サバ	700 円(税込770円)
とり唐揚げ	700 円(税込770円)	かさご煮付け	700 円(税込770円)
牛焼肉	700 円(税込770円)	かさご唐揚げ	700 円(税込770円)
チキンカツ	700 円(税込770円)	カキフライ(冬季限定)	700 円(税込770円)
トンカツ	700 円(税込770円)		
チキンソテー	700 円(税込770円)		
野菜炒め	700 円(税込770円)		
ハンバーグ[和／洋]	700 円(税込770円)		
ホッケ	700 円(税込770円)		

お酒と料理が
セットになった
おすすめプラン

お酒好きの
お客様へおすすめ!

刺身セット

生中
BEER

1,800 円(税込1,980円)

- ・生ビール(中) ・刺身盛り合わせ(4種)
- ・じゃがいも饅頭 ・惣菜3種盛り



生ビールは
差額追加で
他のお飲み物に
変更可能

※写真はイメージです

唐揚げセット

生中
BEER

1,200 円(税込1,320円)

- ・生ビール(中) ・げそ唐揚げ ・フライドポテト
- ・とり唐揚げ
- ・惣菜3種盛り



晩酌セット

生小
BEER

1,100 円(税込1,210円)

- ・生ビール(小) ・惣菜3種盛り
 - ・選べるメイン料理 ・ライス ・みそ汁
 - ・漬物
- メイン料理は左記から1つお選びください。

選べる
メイン料理

- 刺身
- とり唐揚げ
- 揚げ餃子
- げそ唐揚げ

生中
BEER

デラックスセット

2,500 円(税込2,750円)

- ・生ビール(中) ・惣菜3種盛り
- ・ミニ刺身 ・だし巻き3貫
- ・ミニとり唐揚げ ・湯豆腐(豚もしくは鶏)
- ・焼き鳥3本(おまかせ)

惣菜・焼き鳥の内容は、日替わりとなります。



※写真はイメージです

スピードメニュー

冷やっこ	300 円(税込330円)
枝豆	400 円(税込440円)
じゃこおろし	300 円(税込330円)
キャベツ(ピリ辛味噌添え)	450 円(税込495円)
もろきゅう	500 円(税込550円)
ホタルイカ沖漬け	500 円(税込550円)
たこわさび	500 円(税込550円)
惣菜箱3種盛り	450 円(税込495円)

揚げ物

カニグラタンコロッケ(2個)	700 円(税込770円)
オリーブ牛コロッケ(2個)	700 円(税込770円)
ごぼうチップス	550 円(税込605円)
レンコンチップス	550 円(税込605円)
揚げ出し豆腐	500 円(税込550円)
フライドポテト	500 円(税込550円)
揚げ餃子(6個)	500 円(税込550円)
手羽先唐揚げ(3本)	500 円(税込550円)
春巻き(3本)	500 円(税込550円)

串焼き(1本)

15~25分程
お時間がかかります。

とりの旨味を引き出すホテル特製の塩コショウや
つけだれで美しく焼き上げました。

もも(塩・タレ)	200 円(税込220円)
皮(塩・タレ)	200 円(税込220円)
砂ずり(塩)	200 円(税込220円)
なんこつ(塩)	200 円(税込220円)
手羽先(塩)	200 円(税込220円)
つくね(ポン酢)	300 円(税込330円)
白ネギ	200 円(税込220円)
しし唐	200 円(税込220円)
シイタケ	250 円(税込275円)
焼き鳥盛り合わせ(6本)	1,200 円(税込1,320円)

逸品料理

いか一夜干しは15~25分程
お時間がかかります。

豚角煮	700 円(税込770円)
だし巻き(6貫)	500 円(税込550円)
豚トロガーリック	600 円(税込660円)
牛すじ味噌煮込み	700 円(税込770円)
ソーセージ	500 円(税込550円)
いか一夜干し	800 円(税込880円)

刺身

おまかせ刺身盛り合わせ(4種)	1,200 円(税込1,320円)
築地直送マグロ赤身 刺身(5貫)	800 円(税込880円)
山掛け	900 円(税込990円)
活メハマチ刺身(5貫)	800 円(税込880円)
生サーモン刺身(5貫)	800 円(税込880円)

炒め物

もやし炒め	550 円(税込605円)
鉄板ホルモン	800 円(税込880円)

サラダ

ミニサラダ	300 円(税込330円)
オニオンスライス	400 円(税込440円)
トマトサラダ	700 円(税込770円)
じゃがいもパリパリサラダ	800 円(税込880円)



※写真はイメージです

ドリンクメニュー

お食事に合わせたお好みのドリンクを
お選びくださいませ。



ビール

生ビール	大	900 円(税込990円)
	中	550 円(税込605円)
	小	400 円(税込440円)
瓶ビール	大(麒麟/アサヒ)	800 円(税込880円)
	中(麒麟/アサヒ)	700 円(税込770円)
アサヒドライゼロ		400 円(税込440円)

酎ハイ

レモン	500 円(税込550円)
氷結レモン	600 円(税込660円)
氷結無糖レモン	600 円(税込660円)
ライム	500 円(税込550円)
グレープフルーツ	500 円(税込550円)
巨峰	500 円(税込550円)
カルピス	500 円(税込550円)
青りんご	500 円(税込550円)
シークワサー	500 円(税込550円)

焼酎

さつま白波(芋)	ボトル(1800ml)	4,500円(税込4,950円)
	ボトル(900ml)	2,300円(税込2,530円)
	グラス	500円(税込 550円)
黒霧島(芋)	ボトル(1800ml)	5,000円(税込5,500円)
	ボトル(900ml)	2,500円(税込2,750円)
	グラス	550円(税込 605円)
いいちこ(麦)	ボトル(1800ml)	4,500円(税込4,950円)
	ボトル(900ml)	2,300円(税込2,530円)
	グラス	500円(税込 550円)

ウイスキー

ハイボール	500 円(税込550円)
メガジョッキハイボール	800 円(税込880円)
コークハイボール	550 円(税込605円)

梅酒

飲み方は2種類 **ロック** **サワー**

濃厚梅酒	500 円(税込550円)
にごり梅酒	600 円(税込660円)
ゆず酒	600 円(税込660円)

日本酒

嶺の誉れ	1合	400 円(税込440円)
	2合	800 円(税込880円)

ソフトドリンク

ウーロン茶	300 円(税込330円)
ジンジャーエール	300 円(税込330円)
コーラ	300 円(税込330円)
カルピス	300 円(税込330円)

飲み方は3種類 **ロック** **水割り** **お湯割り**

吉兆宝山(芋)	ボトル(720ml)	4,500円(税込4,950円)
	グラス	600円(税込 660円)

鳥飼(米)	ボトル(720ml)	4,500円(税込4,950円)
	グラス	600円(税込 660円)

ボトルキープ可能(保存期間:半年間)

冷酒

岡山の厳選地酒

岡山自慢の厳選地酒を取り揃えました。お料理のおともに是非。

精米度
70%



伊七
熊谷酒造／本醸造酒

北に熊野神社、南に五流尊龍院。裏山より湧き出る霊水で造られる「伊七」岡山県産山田錦を全量使用した、優しい香りで味わいの切れが良い冷酒です。

300ml 900円(税込990円)
150ml 450円(税込495円)

精米度
65%



夢倉敷
渡辺酒造／手作り本醸造酒

備中曙米を原料に備中杜氏が心血を注いで守ってきた、手作りの伝統で作上げた夢のある倉敷の地酒です。

300ml 900円(税込990円)
150ml 450円(税込495円)

精米度
70%



大典白菊
白菊酒造／本生冷酒

蒸り高く爽快なうまさとのど越しが、四季を問わず楽しめます。
アルコール度13%と軽く飲みやすい冷酒です。

300ml 900円(税込990円)
150ml 450円(税込495円)

精米度
60%



極聖
宮下酒造／純米吟醸酒

岡山の米「あけぼの」を原料に用いた、爽やかな純米吟醸酒です。

300ml 1,300円(税込1,430円)
150ml 600円(税込 660円)

精米度
60%



吟醸生
赤磐雄町
利守酒造／吟醸生酒

「赤磐雄町米」は山田錦など酒造好適米の先祖に当たり、酒造家の間では幻のコメと呼ばれています。そのコメを使った最高の生酒です。

300ml 1,500円(税込1,650円)
150ml 750円(税込 825円)

精米度
55%



多賀治
十八盛り酒造／純米吟醸山田錦
無濾過生原酒／岡山県山田錦二〇〇%
限定品

岡山県産の山田錦を丁寧に磨き上げ、フレッシュ感溢れる穏やかで上品な香りの中に豊かな味わいが広がります。ドライでシャープな切れ味です。

720ml 4,000円(税込4,400円)
150ml 900円(税込 990円)

地酒飲み比べセット

岡山自慢の地酒をぜひ飲み比べてみてください。

5種飲み比べセット

伊七／夢倉敷／大典 白菊／極聖
吟醸生 赤磐雄町

1,400円(税込1,540円)

6種飲み比べセット

伊七／夢倉敷／大典 白菊／極聖
吟醸生 赤磐雄町／多賀治

1,700円(税込1,870円)



食へのこだわり

厳選された食材を使用し、幅広いメニューで

おひとりおひとりの好みに対応しております。

季節毎に変わるメニューもございますので、長期滞在の
お客様も飽きのこない食事をお楽しみいただけます。

野菜たっぷり
すべてお手製

安心安全の
手作り惣菜

岡山県産の
おいしいお米

ふっくら炊き立て
ごはん

長期滞在に
うれしい

ボトル
キープ

営業時間のご案内

【朝食】6:20~9:00

【夕食】17:30~21:30 (L.O.21:00)

お部屋食も承ります(夕食のみ)

ホテルナンカイの夕食はすべて、お部屋でも
お召し上がりいただけます。(使い捨て容器使用)

お部屋でゆっくりしたい方、体調不良時および
感染症予防のため、お部屋でのお食事を
ご希望の場合はお部屋までお持ちいたします。
ご希望のお客様は、内線にて【フロント:100】
までご連絡くださいませ。(17:30~21:00)
※時間指定も可能です。



※写真は
イメージです