



GRAND MENU

FOOD AND DRINK



Special

スペシャルメニュー



肉厚のサーロインステーキを
焦げた鉄板でじっくりと焼き上げ、
旨みと肉みを閉じ込めました。
是非ご賞味下さい。



香ばしく感じるほどの油の量から、
まみれが口に入ります。
カットした時に溢れる肉汁が
美味しさを際出します。
当店オススメのバーベキューです。

※ サロインステーキ

¥1,560

※ ビーフハンバーグステーキ

¥1,370

※ チキンステーキ

¥1,170



鶏もも肉をシンフルに
揚げこして塩付けし、
皮はパリッとした中はジューシーに
焼き上げました。
脂の旨みを引き出した、
こだわりの逸品です。

Topping

トッピングメニュー

※ トッピング エビフライ(2尾) ¥300

※ トッピング 鶏のから揚げ(2個) ¥220



※ 本格ビーフシチュー

¥1,520

肉切り肉、牛肉、人参、ジャガイモを
じっくりと煮込み、
をアツクスライスで盛り込んだ、
フレンチスタイルのビーフシチュー
です。材料がたっぴり、最高級の味
をお楽しみ下さい。

Side menu

サイドメニュー

※ ライス

※ ライスセット

※ パン

※ パンセット

各¥200

各¥300



フロント(7番)で
ご注文をお受け致します

24時間
365日

ITALIAN and SALAD

Hotel Mobilia Grand Food



昔ながらの鉄板ナポリタン

究極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。新鮮な素材の旨みが詰まったナポリタンをお楽しみ下さい。

¥630 ~~税別~~ 21p

濃厚玉子のカルボナーラ

ベーコン、マッシュルームの具材に卵黄、生クリームをふんだんに使用したオーソドックスなカルボナーラです。

¥630 ~~税別~~ 21p

ミートソースパスタ

究極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、香りが引立つ一品です。

¥630 ~~税別~~ 21p



サクサク! クリスピー
ミラノ風生地!

ミラノ風 ミックスピッツァ

イタリア全地方風の厚くクリスピーな生地にソーセージ、ベーコン、ピーマン等の具材とゴータ、モッツレラチーズ、パルメザンチーズをトッピングしました。

¥630 ~~税別~~ 21p



ビーフドリア 〜デミグラスソース仕立て〜

牛肉、ゆめ玉ねぎ、マッシュルーム、オignonなどを加えて、煮込んだデミグラスソースに、クリーミーなソースを合わせて、のめらかに仕上げたドリアです。

¥630 ~~税別~~ 21p



グリーンサラダ

シャキシャキの新鮮野菜のサラダです。

¥390 ~~税別~~ 16p

シーザーサラダ

シャキシャキ野菜に、クルトン、シーザーサラダドレッシング、パルメザンチーズを仕上げました。

¥480 ~~税別~~ 13p



※上記全てのフロント、食器類は全てが自費です。実際とは異なる場合がございます。
※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせください。

RICE MENU

Hotel Mobilia Grand Food

フロント(7番)で
ご注文をお受け致します

24時間
365日



とんかつピラフ



エビピラフ

とんかつピラフ【味噌汁付】

エビバター、アメリカン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にローズとんかつをトッピングしたボリューム満点の逸品です。

¥780 税別 26p

海老ピラフ【スープ付】

エビバター、アメリカン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。

¥480 税別 16p



メキシカンジャンバラヤ【スープ付】

ピリッと辛いチャ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、奥だくさんのスパイシーピラフです。

¥600 税別 20p



ふわふわとろ〜り

ふわとろオムライス 〜デミグラスソース〜【スープ付】

完熟したトマトのケチャップ、トマトピューレを使用したこだわりチキンライスにふわふわ玉子のオムレツをのせ、特製デミグラスソースで仕上げました。

¥780 税別 26p

ふわとろオムライス 〜ケチャップ〜【スープ付】

完熟したトマトのケチャップ、トマトピューレを使用したこだわりチキンライスにふわふわ玉子のオムレツをのせ、トマトケチャップで仕上げました。

¥780 税別 26p



ベッパラーライス

ベッパラーライス【スープ付】

まかない料理として作ったのが始まりの、ご飯に牛肉や、コーン、きざみねぎなどを混ぜ、ステーキにかけるオリジナルソースをかけて炒めた、ベッパラーを刻めた、ベッパラーランチの代表的メニューです。

¥600 税別 20p



千房 そばめし【味噌汁付】

大阪千日前にて1973年創業のお好み焼きの名店「千房」のそばめしです。たっぷりの特製ソースを使用したソースそばに、ご飯をまぜて仕上げています。

¥600 税別 20p

フロント(7番)で
ご注文をお受け致します

24時間
365日

BBQ CURRY

特製スパイス仕立て

ロースとんかつカレー

特製スパイスのビーフカレーをベースに厚みのあるロース
とんかつ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！

¥780 税込 26p

ビーフカレー

香辛料とチャツメをバランス良く使い、甘さの辛にもスパ
イシーさを引き立たせたビーフカレーです。是非ご賞味下
さい。

¥480 税込 16p



底で香ばしき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。

¥680 税込 23p

サクッと揚げたトンカツと、ふわりふわがベストマッチな丼です。自
家の味を是非ご賞味下さい。

¥780 税込 26p

海老、いか、数種の野菜等をサクサクに揚げました。海老の甘
味、いかの旨み、野菜の旨みがずっしり詰まった一品です。

¥780 税込 26p



焼おにぎりセット【お新香・味噌汁付】

醤油でこんがり焼きたおにぎりの中身はふっくらとして味わい深い一品です。

¥400 税込 14p



お茶漬けセット【お新香付】

さっぱりしたお茶漬けは、お食事のシメに、小腹が空いた時にお勧めです。

¥450 税込 15p

※本誌掲載のフードメニュー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。※お米の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせください。

NOODLES

Hotel Mohlia Grand Food



本場の味長崎ちゃんぽん

本場長崎の伝統技法「かん水(唐あく水)」を練り込んだもちもち麺と、こだわりの野菜を使用したシャキシャキの具材はベストマッチです！

¥630 ~~税込~~ 21p



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立てのカレーうどんです。

¥480 ~~税込~~ 16p



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作った特製つゆにつけてお召し上がり下さい。

¥420 ~~税込~~ 14p

フロント(7番)で
ご注文をお受け致します

24時間
365日



醤油ラーメン

特製鶏ガラスープをベースにあっさり醤油風味で仕上げたスープと、コシのある玉子麺を使用しました。だれにでも愛される、動きのこないラーメンです。

¥480 ~~税込~~ 16p



つけ麺 ~魚介醤油スープ~

本醸造醤油をベースに、チキン、ポークのコンクかつお、こんぶの風味をバランスよくきかせた温かい醤油つゆに、中華麺をつけてお召し上がり下さい。

¥570 ~~税込~~ 19p



海老天鍋焼きうどん

カツオと昆布からとった、しっかりダシを返口醤油で仕上げた関西風のつゆに、ぷりぷりの海老天、玉子、季節の具材をコシのあるうどんと一緒に炊きました。

¥630 ~~税込~~ 21p

※1年中全てのフード・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。※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。

A LA CARTE

Hotel Mobilia Grand Food



おつまみセット

(鶏の唐揚げ・ポテトフライ・枝豆)
ジューシーな鶏の唐揚げ、食付きの「ポテトフライ」、
あつさり「枝豆」のおつまみの定番メニューをセットに
しました。

¥600 ~~税別~~ 20p



おつまみセット



炙りポークウィンナー & ポテト

こんがり炙ったポークウィンナーと食付きポテトにソースをトッピングした、おつまみにぴったりの食品です。

¥480 ~~税別~~ 16p



浪花の大たこ焼き

普通のたこ焼きより一回り大きいジャンボサイズです。外側はパリパリ、中はとろーり、こだわりの味です。

¥420 ~~税別~~ 14p



韓国風ちぢみ

ニラ、イカなどが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食品です。

¥450 ~~税別~~ 15p



鶏の唐揚げ

おつまみの定番！ジューシーな鶏の唐揚げです。噛むほどに味がありお口の中心にまで広がる美味しさです。

¥480 ~~税別~~ 16p



いかの旨み干し

「旨み干し」したスルメイカを香ばしく焼きあげました。肉厚で弾力があり、風味豊かな食品です。

¥420 ~~税別~~ 14p



ポテトフライ

ホクホク美味しいじゃがいもを、縦切りにしフライしました。おつまみに、スナックにぴったりの食品です。

¥330 ~~税別~~ 11p



枝豆

味が鮮やかな新鮮な枝豆です。枝豆きこに入れて、ビールを一口「ゴクウッ」、もうほおばれませ〜ん・・・

¥300 ~~税別~~ 10p

SWEETS MENU

Hotel Mohillia Grand Food

HONEY TOAST

Please enjoy
a time that
sweets menu



ハニートースト

- ・チョコレート
- ・キャラメル

表面はカリッと中にはハチミツがしみ込んだ
熱々トーストと冷たいアイスクリームがベスト
マッチな逸品です。ソースはチョコレートか
キャラメルよりお選びいただけます。

¥510 → ¥17p



ワッフルプレート

- ・チョコレート
- ・キャラメル



丁寧に焼き上げた「ベルギーワッフル」にアイスクリームをトッピングし、各種ソース
で仕上げました。ソースはチョコレートかキャラメルよりお選びいただけます。

¥480 → ¥16p



特製パフェ

- ・チョコレート
- ・キャラメル

ていねいに仕上げたアイスクリームを使った特製パフェです。ソースは
チョコレートかキャラメルよりお選びいただけます。

¥540 → ¥18p

DRINK MENU

Hotel Mohlia Grand Drink

BEER ~ビール~

生ビール(中) ~モルツ~ ¥480 ~~税込~~ 18p

生ビール(大) ~モルツ~ ¥580 ~~税込~~ 22p

SAKE ~日本酒~

熱燗 ¥380 ~~税込~~ 15p

冷酒(300ml) ¥590 ~~税込~~ 22p

PLUM ~梅酒~

梅酒 ¥360 ~~税込~~ 14p

※ロック・ソーダ割りよりお選び下さい。

SHOCHU ~焼酎~

黒丸(黒) (グラス) ¥530 ~~税込~~ 20p

鍛高譚 (グラス) ¥500 ~~税込~~ 19p

※ロック・水割りよりお選び下さい。

WINE ~ワイン~

グラスワイン赤 ¥480 ~~税込~~ 18p

グラスワイン白 ¥480 ~~税込~~ 18p

赤カルロ・ロツシ (750ml) ¥1,400 ~~税込~~ 49p

赤カルロ・ロツシ (750ml) ¥1,400 ~~税込~~ 49p

HIGH BALL ~ハイボール~

角ハイボール ¥380 ~~税込~~ 15p

コーラハイボール ¥430 ~~税込~~ 17p

梅酒ハイボール ¥430 ~~税込~~ 17p

COCKTAIL ~カクテル~

各¥450 ~~税込~~ 各17p

ジントニック カシスソーダ

モスコミュール カシスオレンジ

ソルティードッグ カシスウーロン

カルーアミルク カシスミルク

SOUR ~サワー~

各¥360 ~~税込~~ 各14p

巨峰サワー 蜂蜜入り柚子サワー

あんずサワー 梅サワー

ライチサワー ウーロンハイ

レモンサワー

SOFT DRINK

~ソフトドリンク~ 各¥190 ~~税込~~ 各7p

ウーロン茶 ホットコーヒー

コーラ アイスコーヒー

カルピス ホットココア

オレンジジュース アイスココア

メロンソーダ ホットいちごオレ

アイスいちごオレ



ドリンクメニューの中にはアルコールを含んだ飲み物もございます。20歳未満の方には販売できません。また、お車を運転される場合の御飲用はお断りいたします。

※上記全てのドリンク、食器類はイメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。お客の生産地情報についてはフロントまでお問い合わせ。

フロント(7番)で
ご注文をお受け致します

24時間
365日

SERVICE MENU

モビリアのメンバー様は、
「ウエルカムドリンクサービス」「無料デザートサービス」から1組様各2品、
「無料お食事サービス」から1組様2品、
「無料モーニング」をさらに1組様2品まで選べます。

※休憩はランチがディナーのどちらかです。
※宿泊はディナーとモーニング(1泊2食付)です。

Free morning service 無料モーニングサービス ※ピジター様は1品 ¥400 となります。

お届け時間

日～金曜・祝日 午前0:00～午後1:00
土曜・祝前日 午前0:00～午前10:30



シリアル【ドリンク付】

お届け時間

ラストオーダーは午前5:00迄です

日～金曜・祝日

午前6:00～午前11:00

土曜・祝前日

午前6:00～午前10:00



和食モーニング

和食の定番、温かい味噌味噌汁、ふっくらと炊きあげた白いご飯、
焼魚等をセットにしました。



洋食モーニング

たっぷりバターを塗り込み丁寧に焼き上げたクロワッサン、
サラダ、スープ等をセットにした洋風のモーニングです。

Free food service 無料お食事サービス ※ショートタイムでのご利用は有料となります。

全日オーダーOK!!

ランチ 午前11:00～午後2:00

ディナー 午後6:00～午前4:30



ビーフカレー



エビピラフ



讃岐風うどん



ざるソバ



梅茶漬け



たい焼き



焼きおにぎり



おすすめメニュー

Welcome drink service ウェルカムドリンクサービス 24時間オーダーOK!!

Beer

生ビール(グラス)
～モルト～



Cocktail

モスコミュール
スクリュードライバー
ソルティードッグ
ジントニック



Sour

巨峰サワー
あんずサワー
ウーロンハイ
ライチサワー
ライムサワー
レモンサワー
梅サワー



Soft drink

アイスコーヒー
ウーロン茶
カルピス
オレンジジュース
メロンソーダ
コーラ



Free dessert 無料デザートサービス

24時間オーダーOK!!

