

和Dining 光琳

ダイワロイネットホテル秋田店



17:00～22:00 (Lo.21:30)

すべてのお客様から**450円(税込495円)ずつ**
テーブルチャージを頂いてます。

We have a cover charge of 450yen (tax included 495yen)
as part of our system.

テーブルチャージには、お通しの料金が含まれています。

The cover charge includes a small appetizer.

定食・御膳などの**お食事のみ**のお客様はお申し出ください。
*お通しはお出し致しません

* 本メニューブックの内容・価格は予告なしに変更する場合がございます(2022.10)

MIZUYA KOURIN Co.,Ltd

お得な 定食

Great value set meal

定食のみのお客様でお通しが不要の方はお申してください。



ニンニク醤油が
ご飯に合います

定食・ステーキ丼

1,980円

(税込2,178円)

定食・チーズメンチ 1,580円(税込1,738円)

定食・大粒かきフライ 1,580円(税込1,738円)

定食・牛ハンバーグ 1,680円(税込1,848円)

定食・ホッケ焼 1,680円(税込1,848円)

定食・刺身盛 1,980円(税込2,178円)

定食・天麩羅盛 2,500円(税込2,750円)

特製粗挽き生パン粉を使用！本格とんかつ店の味

定食・黒豚とんかつ

1,800円(税込1,980円)

定食・厚切り

黒豚とんかつ

2,300円(税込2,530円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます



店長の
オススメ 定食・プレミアム豚とんかつ

2,500円(税込2,750円)

定食・厚切りプレミアム豚とんかつ

3,200円(税込3,520円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます



サラダ・小鉢・漬物

ご飯・味噌汁付

* 丼・重には別途ご飯は付きません



大海老が3本！

定食・海老天重

1,980円

(税込2,178円)

定食・ねぎとろ丼

1,300円(税込1,430円)

定食・ねぎとろイクラ丼

1,800円(税込1,980円)

定食・海鮮丼

1,980円(税込2,178円)

* ネタはおまかせになります



定食・あわび海鮮丼

店長の
オススメ

3,200円(税込3,520円)

* ネタはおまかせになります



店内で活鰻を仕込みしております！



定食・【梅】うな重

(台湾産) 3,800円

(税込4,180円)

定食・【竹】うな重

(国産) 4,800円

(税込5,280円)

店長の
オススメ



定食・【松】うな重

(極上国産) 5,800円

(税込6,380円)

* 入荷時のみ

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。

混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

お得な あきた御膳

Great value Akita cuisine set meal

御膳のみのお客様でお通しが不要の方はお申してください。

とんぶり・ジュンサイ・いぶりガツコ付き



三百余年伝承 稲庭うどん

Inaniwa Udon Noodles



☆ 麺のコシとのだしを味わうなら
冷たい稲庭うどんがおすすめです！

あきた御膳！Aセット

稲庭うどん(温・冷)

1,600円

(税込1,760円)



あきた御膳！Bセット

稲庭うどん(温・冷)

ハタハタ天ぷら

2,800円

(税込3,080円)



あきた御膳！Cセット

稲庭うどん(温・冷)

天ぷら盛り合わせ
(大海老・ハタハタ・野菜)

3,400円

(税込3,740円)

※他のメニューお召し上がりの方に限り
稲庭うどん単品でのご注文も出来ます。
1,000円(税込1,100円)

比内地鶏親子丼

bowl of rice with Hinai chicken and eggs



あきた御膳！Eセット

比内地鶏親子丼

(味噌汁付)

1,800円

(税込1,980円)



あきた御膳！Fセット

比内地鶏親子丼

ハーフ稲庭うどん

2,500円

(税込2,750円)



あきた御膳！Gセット

比内地鶏親子丼

ハーフ稲庭うどん

ハタハタ南蛮漬け

3,200円

(税込3,520円)

あきた御膳！Sセット

きりたんぼ小鍋

ハタハタ南蛮漬け

ミニ比内地鶏親子丼

ハーフ稲庭うどん

4,500円(税込4,950円)

店長の
オススメ



秋田のいろいろ

Various Akita dishes



もずく酢 540円(税込594円)
*日本海沿岸で採れる海藻岩もずくはつるつるシャキシャキ

ギバサ酢 540円(税込594円)
*海藻のアカモク。美容や健康・免疫UPにも/ねばねばトロロ

じゅんさい酢 540円(税込594円)
*沼に生息するの水草の芽/秋田県三種町は生産量日本一

とんぷりとろろ 540円(税込594円)
*秋田名物 ほうき草の実/別名畑のキャビア

カスベ甘露煮 800円(税込880円)
*エイヒレの煮物/夏の土崎曳山まつりには欠かせない逸品!

秋田名物 いぶりガッコ(燻り雅香)



いぶりガッコ 600円
(税込660円)
*いぶりガッコ=燻製の沢庵漬

**いぶりガッコと
クリームチーズ**
800円(税込880円)
クリームチーズとの相性は抜群!



マイケル × 光琳 コラボ!
特注のオリジナル商品です。

**いぶりがっこフランク
チーズ焼き**

1,200円(税込1,320円)

秋田名物 B級グルメ



男鹿しよつる焼きそば
900円(税込990円)

*ご当地グルメ! 日本三大漁醤の
塩魚汁(しよつる)で味付け

秋田県の県民魚 鮎(ハタハタ)



ハタハタ南蛮漬け

800円(税込880円)

*小ぶりなハタハタを唐揚げし
甘酢に漬けました。

ハタハタ天ぷら

1,200円(税込1,320円)

*秋田産ハタハタの天ぷらです。
男鹿の塩でお試ください。



ハタハタ塩焼き

1,200円(税込1,320円)

*その日の仕入れにより
大きさが変わり一人前の尾数も
変わります



貴重!

子持ちハタハタ寿し

(小一尾) 1,200円(税込1,320円)

*珍しいブリコ(魚卵)のハタハタ寿司!
ご飯と漬けた秋田の伝統食です。



*写真は三人盛のイメージです。

ハタハタしよつる鍋

【小鍋】1,500円(税込1,650円)

【大鍋】

2人前 2,800円(税込3,080円)

3人前 4,200円(税込4,620円) 大きさに変わります

店長の
オススメ



*ハタハタの尾数は
大きさによって変わります

●「しよつる鍋」とは秋田に伝わる魚醤・塩魚汁(しよつる)を出汁にした鍋料理。秋田沖が日本で最も獲れる漁場でもあることから、秋田の冬のなじみの鍋とされており。魚を塩漬けにし1年以上魚が溶けるまで寝かせたものをこして、うまみ成分を取り出した魚醤を「しよつる」といい、主にハタハタを用いて作られます。醤油が高級品であった時代に醤油の代わりの調味料として編み出された秋田県の伝統的な調味料です。



**しよつる鍋セット
地方発送致します。**

秋田のいろいろ

日本三大地鶏 比内地鶏

Hinai chicken



特製のシーザードレッシングで

炙り比内地鶏の
シーザーサラダ

1,500円(税込1,650円)

独自の味付けと香ばしさは抜群！

比内地鶏の
炙り網焼

1,600円(税込1,760円)



噛めば噛むほど味わい深く

比内地鶏の
バター陶板焼

1,980円(税込2,178円)



秋田かやき協議会認定！
四天王4度受賞

炙り比内地鶏の
卵とじかやき

1,500円(税込1,650円)



文化庁

「100年フード」に認定

かやきとは貝焼きが詠った言葉とされています。浜の漁師が鍋の代わりに貝を使って料理したのがはじまりらしいです。大きな貝殻を使って季節の魚や野菜、山菜などを味噌、塩、醤油、しょう油などで煮込む料理です。内陸では貝を使わなくても一人用の鍋を「かやき」と呼ぶ様になりました。その伝統的料理が進化してご当地B級グルメ「秋田かやき」として新登場！秋田市内外各提供店でいろいろな味を楽しむことができます。

Various Akita dishes

秋田名物 きりたんぼ鍋

hot pot with rice sticks、chicken and vegetables



比内地鶏

「きりたんぼ」は、炊き立てのご飯を半づき(おもちになる前の段階)にし、秋田杉の串に先端から包むように巻き付けて、こんがり焼いたものです。棒を外して食べやすく切ったものを、季節の野菜や比内地鶏でとった出汁と共に鍋料理にしたものが、秋田県の郷土料理の「きりたんぼ鍋」です。きりたんぼ鍋に入れる代表的な食材は、きりたんぼ、比内地鶏、せり、舞茸、ねぎ、さがきごぼう、糸こんにゃくです。

比内地鶏きりたんぼ鍋

【小 鍋】

1人前 1,600円(税込1,760円)

【大 鍋】

2人前 3,000円(税込3,300円)

3人前 4,500円(税込4,950円)



きりたんぼ田楽焼
(一本) 630円
(税込693円)



きりたんぼ鍋セット
地方発送致します。

sasimi

刺身・魚

fish dishes



ごたわり
宮城県沖
特大金華さば

自家制！
トロメさば刺
1,100円(税込1,210円)



甘みたっぷり！
赤海老刺
1,200円 (税込1,320円)



柔らか味わい！
馬刺し赤身
900円(税込990円)



店長の
オススメ

歯ごたえと旨みを！
馬刺しカルビ
1,400円(税込1,540円)

● その他単品はお尋ねください



- お刺身盛り
- 1人前 1,300円(税込1,430円)
● 2人前 2,400円(税込2,640円)
● 3人前 3,500円(税込3,850円)



* 数量限定です。

濃厚な醤油ダレが
絡まって美味しい！

真鯛かぶと
煮付け

900円(税込990円)

* 焼き魚はお時間を頂戴する場合がございます



焼くと脂が滴るとろホッケ！

とろホッケ焼

980円(税込1,078円)



新鮮刺身イカ使用

自家製の肝味噌が旨い！

イカの肝味噌焼

1,100円(税込1,210円)



脂の乗った銀鰯は最高！

銀タラ西京焼

1,200円(税込1,320円)



ハタハタ塩焼

1,200円(税込1,320円)

* その日の仕入れにより大きさが変わり
一人前の尾数も変わる場合がございます

カニ甲羅の
ラクレットチーズ焼

1,380円(税込1,518円)

蟹風味蒲鉾や玉ねぎ、海老等
沢山の具材を玉子の素に和え
蟹の甲羅に詰め込みました。

とろ〜りラクレットチーズが
美味しさを引き立てます。

店長の
オススメ



* カニ身は入っておりません

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。

混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

Meat dish

肉・とんかつ

Pork Loin Cutlet



牛肉100%!
ハンバーグ
980円(税込1,078円)



マイケルの
ソーセージ四種盛
1,200円(税込1,320円)



にんにく醤油ソース!
牛和風ステーキ
1,600円(税込1,760円)

* 焼き方はおまかせとなります

牛タンの極上霜降り部分
のみを一枚一枚手切りにし
当店独自の味付け。

店長の
オススメ

超霜降り!
とろ牛タン網焼き
2,480円
(税込2,728円)



極上霜降り! 国産黒毛和牛



* 肉の霜降り状態や色は和牛の個体により異なります

中落ちカルビ霜降り陶板焼
1,980円(税込2,178円)
極上カルビ霜降り陶板焼
3,000円(税込3,300円)



特製粗挽き生パン粉を使用! 本格とんかつ店の味



店長の
オススメ

鹿児島県の
黒豚養豚場より
直送!



黒豚ロースとんかつ
1,300円(税込1,430円)

厚切り黒豚ロースとんかつ
1,800円(税込1,980円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます



PREMIUM
プレミアム



まずは塩でお召し上がり下さい。
脂が通います!

公益社団法人日本食肉格付協会認定 「極上」等級の国産霜降り豚



当店総料理長自信の逸品。是非一度お試しを!
プレミアム霜降り豚とんかつ
1,980円(税込2,178円)

脂がしつこく無いので女性にも。いくらでもお召し上がりなれます!
厚切りプレミアム霜降り豚とんかつ
2,700円(税込2,970円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます

A la carte

一品・揚げ物

Fried food



比内地鶏・海老・銀杏等が入った特製の茶碗蒸し！

光琳茶碗蒸し
600円(税込660円)



稲庭うどん
フライドステック
600円(税込660円)

人気です！

手作り！
イカ肝醤油漬
600円(税込660円)



手作りの為品切れの場合がございます

激辛たこわさ 600円
(税込660円)

長芋わさび漬 600円
(税込660円)

漬物盛り合わせ 700円
(税込770円)

エイヒレ炙り焼 800円
(税込880円)



明太チーズ
玉子焼き
980円
(税込1,078円)



比内地鶏の
あきたチーズピザ
1,600円(税込1,760円)

ハーフカット
900円(税込990円)



当店オリジナル！
比内地鶏・いぶりガツコが
チーズに良く合います。



揚げ出し豆腐 630円(税込693円)

三種のチーズで作った
サクサク春巻 700円(税込770円)

いぶりタルタル添え
鶏唐揚げ 780円(税込858円)

広島県産
大粒かきフライ 880円(税込968円)



クリームたっぷり！
カニ爪コロケ
880円(税込968円)



五種のチーズで作った
とろ〜りメンチカツ
880円(税込968円)



*天ネタはその日により変わります

天ぷら
盛り合わせ
(大海老・鰯・野菜他)

1,800円
(税込1,980円)

サラダ・ご飯・デザート



大地の野菜サラダ
700円(税込770円)



豆腐の健康サラダ
800円(税込880円)

磯の香海鮮サラダ
1,000円(税込1,100円)

特製のシーザードレッシングで

炙り比内地鶏の
シーザーサラダ

1,500円
(税込1,650円)



おにぎり(鮭と梅2個) 540円
(税込594円)



お茶漬(明太子・鮭・梅) 各600円
(税込660円)

あきたこまちご飯 300円
(税込330円)

味噌汁 200円
(税込220円)

ぎばさ汁 400円
(税込440円)

芋の子汁 600円
(税込660円)



ご飯セット
(ライス・みそ汁・漬物小皿)
500円(税込550円)



アイスクリーム 各400円
*バニラ・抹茶・チョコレート (税込440円)



チーズケーキ 600円
*クリーミーで濃厚な (税込660円)
ニューヨークチーズケーキ



www.jal.co.jp/Japan/chiiki/2016/akita

JAL 国内線ファーストクラスで
約6,000個の提供実績!



オリジナル
手づくり珈琲羊羹
600円(税込660円)

●寒天の消費量が実は秋田県が全国一です。県内各地では昔から様々な寒天料理や代々受け継がれて来た羊羹が地域の食として親しまれて来ました。光琳では「温故知新」古くて新しい羊羹を試行錯誤しながら現代風としてアレンジしオリジナル商品として完成させました。
●餡は小豆ではなく国産の白インゲン豆からつくった白あんを使用。上白糖に加え香りとコクを醸し出す三温糖やまろやかで風味豊かな秋田産はちみつ、甘味を引き締め甘さにパンチを出す為に隠し味として「男鹿の藻塩」を入れました。寒天にもこだわり、国産の上質な糸寒天のみを使用しております。
●機械を使わず大鍋に特大の笹を握り手作業で何時間もをかけて練り込む、シンプルだけに長年の感と熟練の技が光る渾身の自信作を是非ご賞味ください。

◆完全手づくりのため多くは作れません。

【品切れの場合はご勘弁を願います】



おみやげにもどうぞ!
地方発送も致します。

秋田を満喫 あきた郷土料理コース



◆ご予約以外の場合は多少時間がかかる場合もございますのでご了承ください◆

● なまはげ 3,500円 (税込3,850円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・稲庭うどん

● 竿燈まつり 4,500円 (税込4,950円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・ハーフ稲庭うどん
きりたんぽ小鍋

● 秋田音頭 5,500円 (税込6,050円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・ハーフ稲庭うどん
きりたんぽ小鍋・炙り比内地鶏

● 秋田めぐり 6,500円 (税込7,150円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・ハーフ稲庭うどん
きりたんぽ小鍋・炙り比内地鶏・刺身盛



⑨ お出しする料理の順番は記載の献立順とは異なります。

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。 混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

おまかせコース【完全予約制】

会席料理

2名様より承ります



* 料理のみの価格です

- **そよ風** 4,000円
料理6品 (税込4,400円)
- **華やぎ** 6,000円
料理8品 (税込6,600円)
- **美味麗彩** 8,000円
料理10品 (税込8,800円)
- **匂香水明** 10,000円
料理10品 (税込11,000円)
- **至極のひと時** 12,000円
料理10品 (税込13,200円)

* 品数や「量より質」「ボリューム」等はお相談ください

ご宴会料理

4名様より承ります



* 料理のみの価格です

- **お試し宴会** 3,000円
料理6品 (税込3,300円)
- **お手軽宴会** 5,000円
料理8品 (税込5,500円)
- **笑福宴会** 7,000円
料理10品 (税込7,700円)
- **満足宴会** 9,000円
料理10品 (税込9,900円)
- **贅沢宴会** 11,000円
料理10品 (税込12,100円)

* 品数や「量より質」「ボリューム」等はお相談ください

その他ご予算に合わせます。お気軽にお問合せ下さい。

**フリードリンクも
ご用意できます**

【4名様より】
120分 (Lo.30分前)

◆ **スタンダード** 2,500円 (税込2,750円)

◆ **プレミアム** 4,000円 (税込4,400円)
プレミアム焼酎や秋田の地酒も飲み放題 * 当店指定の銘柄になります。

◆ **ラグジュアリー** 5,000円 (税込5,500円)
プレミアムプランに加え高級ワインも飲み放題 * 当店指定の銘柄になります。

⑨ 当店ではお料理の持ち込みは厳禁！飲み物の持ち込みは別途料金を頂戴いたします(フリードリンク時は無料)

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。 混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。