

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.

定食のみのお客様でお通しが不要の方はお申し出ください。

* 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(2023.5)

MIZUYA KOURIN Co.,Ltd

お得な 定食

Great value set meal



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・大粒かきフライ 1,480円(税込1,628円)

定食・チーズメンチ 1,680円(税込1,848円)

定食・牛ハンバーグ 1,880円(税込2,068円)

定食・刺身盛 1,980円(税込2,178円)

定食・天麩羅盛 2,680円(税込2,948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
1,980円(税込2,178円)

定食・厚切り
黒豚とんかつ
2,500円(税込2,750円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます



鹿児島県養豚場より直送

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

定食・ねぎとろ丼
1,360円(税込1,496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



自慢の光琳うなぎ！店内で活鰻を仕込みしております



定食・【梅】うな重
(台湾産) 4,700円
(税込5,170円)

定食・【竹】うな重
(国産) 5,500円
(税込6,050円)

店長の
オススメ

定食・【松】うな重
(極上国産) 6,700円
* 入荷時のみ (税込7,370円)



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。

秋田名物 稲庭うどん・比内地鶏

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！



大海老天ぷら 稲庭うどん (温・冷かけ)

1,280円(税込1,408円)



稲庭うどんセット (温・冷) とんぷりとろろ ジュンサイ いぶりガッコ

1,600円(税込1,760円)



ハタハタ天ぷらと 稲庭うどん御膳 (温・冷) とんぷりとろろ ジュンサイ いぶりガッコ

2,800円(税込3,080円)

比内地鶏親子丼

bowl of rice with Hinai chicken and eggs



贅沢親子丼
《比内地鶏増量》
+800円(税込880円)

比内地鶏親子丼 (味噌汁付)

1,280円(税込1,408円)



比内地鶏親子丼 セット

とんぷりとろろ
ジュンサイ
いぶりガッコ
味噌汁

1,980円(税込2,178円)



比内地鶏親子丼と ハーフ稲庭うどん 御膳

とんぷりとろろ
ジュンサイ
いぶりガッコ

2,700円(税込2,970円)

店長の
オススメ



あきた味めぐり

とんぷりとろろ・ジュンサイ・いぶりガッコ
ハタハタ南蛮漬け・きりたんぽ小鍋
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)

お料理の順番は変わります。出来上がり次第お持ち致します。

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モズク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

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

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

1,360円(税込1,496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



秋田名物 いぶりガッコ(燻製した沢庵漬)



いぶりガッコ 600円
(税込660円)



光琳 蓮遊びシリーズ

originaru

**いぶりガッコと
蓮根のマリネ**
800円(税込880円)

人気です!

**いぶりガッコと
クリームチーズ**

900円(税込990円)

クリームチーズとの相性は抜群!

日本三大地鶏 比内地鶏

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)



店長の
オススメ

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! 日本三大漁醬の塩魚汁(しよつる)で味付け

秋田名物 きりたんぼ鍋

hot pot with rice sticks, chicken and vegetables

「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、こんがりと焼いたものです。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。



きりたんぼ田楽焼
(一本) 630円
(税込693円)



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)

鍋に追加どうぞ

きりたんぼ (一本)400円
(税込440円)

比内地鶏スープ (一人前)400円
(税込440円)

稲庭うどん (ハーフ)600円
(税込660円)

野菜・比内地鶏 (一人前)900円
(税込990円)



きりたんぼ鍋セット
地方発送致します。

sasimi

刺身・魚

fish dishes



宮城県産！コリコリ食感

甘みたっぷり！ つぶ貝刺
1,000円(税込1,100円)

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)

秋田沖又は八戸沖産！

自家制！ 鮫鰯昆布締め
1,200円(税込1,320円)



● その他単品はお尋ねください



- 1人前 1,360円(税込1,496円)
- 2人前 2,700円(税込2,970円)
- 3人前 3,980円(税込4,378円)

馬 刺 し

柔らかく味わい！
馬刺し赤身
1,000円(税込1,100円)



菌ごとえと旨みを！
馬刺しカルビ
1,360円(税込1,496円)



* 焼き魚はお時間を頂戴する場合がございます

秋田の逸品！

高山のぬか漬

秋田を代表する発酵食品

ホッケ糠漬焼

1,000円(税込1,100円)



脂の乗った銀鱈は最高！

銀タラ西京焼

1,200円(税込1,320円)



自家製の肝味噌が旨い！

イカの肝味噌焼

1,200円(税込1,320円)



大きな貝殻とコンロで！

ほたてバター焼

1280円(税込1,408円)



ハタハタ塩焼

1,360円(税込1,496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

北海道・十勝

花畑牧場

店長のオススメ

カニ甲羅の
ラクレットチーズ焼
1,480円(税込1,628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。



* 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

1,180円(税込1,298円)



牛肉100%！
チーズハンバーグ

1,480円(税込1,628円)



にんにく醤油ソース！
牛和風ステーキ

1,680円(税込1,848円)

* 焼き方はおまかせとなります

霜降り黒毛和牛最高ランク
A-5・A-4クラスを使用
仕込具合で限定となります。

店長の
オススメ

黒毛和牛！
牛すじ煮込み小鍋
1,360円(税込1,496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

1,500円(税込1,650円)

厚切り黒豚ロースとんかつ

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます

1,980円(税込2,178円)



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

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます

2,700円(税込2,970円)

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。

A la carte

一品・揚げ物

Fried food



マイケルの
ソーセージ4種盛
1,200円(税込1,320円)



稲庭うどん
フライドステック
600円(税込660円)

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



長芋醤油漬 600円
(税込660円)



あん肝 630円
(税込693円)



激辛！タコわさ 700円
(税込770円)

漬物盛り合わせ 700円
(税込770円)



比内地鶏の
あきたチーズピザ
1,800円(税込1,980円)

ハーフカット
1,000円(税込1,100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
980円(税込1,078円)



五種のチーズで作った
とろ〜りメンチカツ
980円(税込1,078円)



天ぷら
盛り合わせ
(大海老・鰯・野菜他)

1,980円
(税込2,178円)

*天ネタはその日により変わります

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)

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)

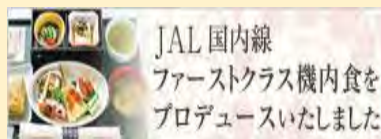


アイスクリーム 各400円
*バニラ・抹茶・チョコレート (税込440円)



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

ケーキの種類はその日により変わる場合がございます



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てます。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。