



HOTEL
FANFA
TIMELESS RESORT

GRAND MENU

ご注文方法 フロント9番にて

ご注文受付時間 朝9:00～夜24:00

Donburi

00 牛丼

牛肉、玉ねぎ等を秘伝のタレで、
バランスよくじっくり丁寧に炊き込みました。

価格 ¥ 640

00 豚バラ炙り丼

豚肉のバラ肉を厚めにスライスし、直火焼きで
肉の旨味を閉じ込めた香ばしい豚バラ丼です。

価格 ¥ 680

Curry

じっくり炒めた玉ねぎとたっぷりの
赤ワインをベースに、牛肉、
野菜等を炒め特製スパイスで
長時間煮込んだ中辛タイプの
ビーフカレーです。

00 ビーフカレー

価格 ¥ 540

00 ハンバーグカレー

価格 ¥ 990

Noodle

00 きつねうどん

風味豊かなダシとコシのある麺を使用しました。
甘口に煮詰めた三角揚げをトッピングした人気
の逸品です。

価格 ¥ 400

00 長崎ちゃんぽん

本場の伝統技法を練り込んだもちもち麺と、
シャキシャキの具材が自慢です！

価格 ¥ 720

00 博多風豚骨ラーメン

本格的な博多豚骨ラーメンです。細めの麺に、
豚骨をじっくり煮込んだ濃厚スープが絡みます。

価格 ¥ 500

A la carte

00 お好み焼き 月見豚玉

特製のだし、特製の粉で丁寧に焼き上げたお好
み焼きです。香ばしいソースがたまらない逸品を
是非ご賞味下さい。

価格 ¥ 770

00 鶏ハラミ炙り焼き

歯ごたえぶりっぷりの鶏の希少部位ハラミを
香ばしく焼き上げました。

価格 ¥ 530

00 大盛り枝豆

酒の肴として大人気の枝豆。自然の恵みを
受けた豊かな風味はビールなどのおつまみ
として非常に合います。

価格 ¥ 200

お好み焼き

鶏ハラミ炙り焼き

タコの唐揚げ

オニオンリング

00 タコの唐揚げ

ぶつ切のタコをカラッと揚げた一品です。
ビールのお供に最適です。

価格 ¥ 890

00 オニオンリング

輪切りの玉ねぎに特製の衣をつけてフライした
オニオンリングです。素材の旨みを活かした逸品
です。

価格 ¥ 670

大盛り枝豆

※掲載の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございますので、ご了承下さい。※表示価格は税込です。
※ご注文が混み合っている場合は、お時間がかかる場合がございます。※アレルギーのある方はフロントまでお問い合わせ下さい。

裏面にもメニューが盛りだくさん！▶▶