

Today's Lunch 本日のおすすめランチ

ランチタイム 11:00~14:30(L.O.) 毎週火、土、日、祝日休み



シェフおすすめ!その日しか味わえない1品
ココットブッフエ付き ¥1,500

Monthly Menu 【AOMORIプレート】



四季折々の食材を
ふんだんに使用しました。

バサラコーンスープ / 平目とかぶのカルパッチョ / 倉石牛のグリル / ブロッコリーのキッシュ / 大根・胡瓜・人参のラペ / 長いものピクルス / ごぼうのフライ / ライス(青天の霹靂) / カルツォーネ風アップルパイ / コーヒー又は紅茶 ¥5,500

Recommendation Menu おすすめメニュー



洋食屋さんのフライセット

洋食屋さんのフライセット
(有頭エビ・カニコロケ)

Fried prawn & crab croquette

パン又はライス付

食べ応えのある有頭エビとホテル創業当時のオリジナルカニコロケの組み合わせです。

¥1,800



ビーフリヨネーズ スワン風

ビーフリヨネーズ
スワン風

Beef liyonase swan style

牛肉とたっぷりの玉葱を時間をかけて煮詰めました。ガーリックライスが美味しさを引き立てます。

¥2,000



ハンバーグステーキ

ハンバーグステーキ
Hamburg steak

パン又はライス付

むかしから変わらぬスワンの味。トッピングをお選びください。

オニオンリング・チーズ・目玉焼

¥1,800



オープンオムライス

オープンオムライス
Open omelet

当店人気のとろとろふわふわなオムライスです。係が目前でカットいたします。

¥1,200

お食事とご一緒に・・・

~With your choice of meal~



Cocotte buffet
ココットブッフエ

サラダ・デザートなど種類豊富に盛り付けております。スープとコーヒーもこちらからどうぞ。

¥600



hotel made cake
ホテルオリジナル
ケーキ各種

食後にホテルメイドケーキはいかがでしょうか。総額(サービス料込)から100円引きとさせていただきます。

¥402~

※価格はすべて本体(サービス料込)と消費税の総額表示となります。※食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。※アレルギーの方はスタッフまでお申し付けください。※写真はすべてイメージです。

Curry & pasta カレー・パスタ



シーフードカレー
Seafood curry
¥1,300

ビーフカレー



ビーフカレー
Beef curry
ホテル自慢のカレーです
¥1,600

ミートソースのペンネ

スパゲティーナポリタン
Spaghetti neapolitan
¥1,200

ミートソースのペンネ
Penne with meatsauce
¥1,300

Sandwich 選べる具材と週替わりサンドイッチの組み合わせ



週替わりサンドイッチ

具材をお選びください

- ・ウィークリーサンドイッチ
- ・スモークサーモン
- ・ローストビーフ
- ・ポークカツ ・ビーフステーキ



- ・タマゴ ・ハム
- ・ポテトサラダ

¥1,300

Soup & Salad スープとサラダ



コーンスープ

本日のスープ
Today's soup
¥300

コーンスープ
Corn soup
¥400



プロシュートのシーザーサラダ

プロシュートのシーザー
サラダ
Prosciutto with caesar salad
¥1,200

県産りんごとくるみの
サラダ
Aomori apple with walnut salad
りんごとくるみをビネガーでさっぱりと仕上げました
¥800

Fried meal フライ・揚げ物



フライドポテト / フライドチキン

フライドポテト
French fries
¥600

フライドチキン
Fried chicken
¥800

ハーフ&ハーフ
Half & half
¥950

Alcohol アルコール



瓶ビール
Bottled beer
¥790

ハウスワイン (グラス)
Glass of wine
¥660

Non-alcoholic ノンアルコール

ノンアルコールビール
Non alcoholic beer
¥630

【モクテル】 *non-alcoholic cocktail*

① ② ③ ④

モクテルとはイギリスを発祥としたノンアルコールカクテルの総称です。「Mock」(似せた・真似た)と「cocktail」(カクテル)を合わせて作られた言葉です。

- ① メールブルー
グレープフルーツのさっぱりとした口当たり
- ② ローズブーケ
ローズの華やかな香りとりんごの甘み
- ③ ポムヴィヴァン
青りんごとジンジャーエールの爽やかさ
- ④ サンドリオン
オレンジとパイナップルのフルーティーな香り

各¥600

※価格はすべて本体(サービス料込)と消費税の総額表示となります。※食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。※アレルギーの方はスタッフまでお申し付けください。※写真はすべてイメージです。

【ケーキセット】 *Cake set*



ホテルオリジナルケーキおひとつとお飲み物のセット

お飲み物はコーヒー・紅茶・ソフトドリンクの中からお選びください。

ケーキのサンプルをお持ちいたします。時間帯によってケーキが取り揃わない場合もございます。

¥1,100

Coffee & Tea, Soft drink コーヒー・紅茶・ソフトドリンク

スワンブレンド Original blend coffe	¥650	アイスコーヒー Ice coffe	¥600
紅茶 Tea	¥550	カフェオーレ Café au lait	¥600
抹茶オーレ Green tea latte	¥600	豆乳ラテ Soy milk latte	¥600
ココア Cocoa	¥600	ルイボスティー Rooibos tea	¥550
ローズヒップティー Rosehip tea	¥550	ゆずティー Yuzu tea	¥560
カモミールティー Chamomile tea	¥520	ウーロン茶 Oolong tea	¥510
コカ・コーラ Cola	¥510	ジンジャーエール Ginger ale	¥510
ウィルキンソン タンサン WILKINSON TANSAN Carbonated water	¥500	県産りんごジュース Apple juice	¥520
オレンジジュース Orange juice	¥520	ミルク Milk	¥500

Dessert デザート



苺のシャーベット
Strawberry sherbet

フレッシュ苺をふんだんに使用しました。

¥550

県産カシスのシャーベット
Aomori cassis sherbet

カシスの爽やかな酸味をご堪能ください。

¥600

県産カシスのシャーベット



ソフトクリーム
Soft ice cream

お好きなソースをお選びください。

ストロベリー・チョコレート・
ブルーベリー・キャラメル

¥600

ソフトクリーム

ソフトクリームフロート
Cream float

コーヒー・ココア・メロンソーダ

¥750



ソフトクリームフロート



抹茶オーレ

ココア

ローズヒップティー

Cafe Restaurant *Swan*

1F カフェレストラン「スワン」

朝食 6:30~9:30

通常営業 9:30~15:00

ランチタイム 11:00~ (L.O 14:30)

定休日 毎週火曜日(但し朝食のみ営業致します)

※価格はすべて本体(サービス料込)と消費税の総額表示となります。※食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。※アレルギーの方はスタッフまでお申し付けください。※写真はすべてイメージです。