

プラン「桜色」

「女子会にもお勧め」  
 期間：2/1~4/13 **3000円**  
 日頃から家事に奮闘している主婦や  
 お仕事を頑張っているOLの皆様へ  
 通常のコース料理の枠組をこえ、  
 大皿に料理を盛り、皆様で  
 「わきあいあい」料理をシェアして  
 いただけるカジュアルスタイルにて  
 お食事いただけます。  
 メインの魚・肉料理の他、女性が  
 大好きなパスタ料理やマリネ料理、  
 そしてデザートも充実した内容とな  
 っております。



前菜：チーズ・マリネ・サーモン  
 パスタ：シーフードパスタ  
 魚料理：サーモンのカリカリ焼き  
 肉料理：仔牛のパイ包み焼き  
 サラダ：スティックサラダ  
 デザート：プチケーキ盛合せ  
 「うれしい特典」  
 女性限定とし乾杯時、ホテルより  
 ドリンクのサービスがございます。  
 是非この機会に気持ちいい仲間と  
 一緒にご来店ください。  
 ※前日12：00までの事前予約必須

ホテル開業3周年 記念カクテル

おいに恋する 450円

ホテル3周年をむかえるにあたり  
 もっと「うみんぴあに恋してください」  
 そして「おおい町」の「おおい」を  
 文字で、「おおいに恋する」  
 と名づけました。氷を「ハート型」に  
 かたどり ピンク色の可愛い  
 カクテルに仕上げております。

料飲支配人 関口



Lunch time

ランチ営業

大切な人と一緒にシーサイドの当レストランで 2/1~3/13

MENU アラカルト(単品)

- ・ミートパスタ(サラダ付) 800円
- ・日本海産蟹のクリームパスタ(サラダ付) 1000円
- ・シーフードフライ(パンorライス) 850円
- ・チーズ入りハンバーグ(パンorライス) 980円
- ・地鶏のグリル照り焼きソース(パンorライス) 900円
- ・仔牛の香草パン粉焼き(パンorライス) 1000円
- ・ホテル開業3周年記念企画 「Oneコインランチ」
- ・明太子と青じそのパスタ 500円
- ・ポークカツ味噌デミソースライス 500円



日本海産のクリームパスタ



チーズ入りハンバーグ

「お得なセットもご準備」

左記単品メニューとの  
 組み合わせができます  
 ・Aセット 600円  
 スープ+デザート+ドリンク  
 ・Bセット 400円  
 デザート+ドリンク  
 ※ドリンクは以下より  
 コーヒー・紅茶・オレンジ

ホテル開業3周年を目の前にプレ企画として「Oneコインランチ」を  
 期間販売させていただきます。この機会に是非ご来店ください。 Chef 安田

World Wine Fair

世界のワインフェア

travel of red wine

各種フルボトル 3500円 日替わりグラスワイン 600円

asia アジア (日本・山梨県)  
 ルミエール レザンファン カベルネフラン

皇室御用達の歴史あるワイナリー。  
 エレガントな酸味と柔らかい果実味。  
 とてもエレガントな印象の赤ワイン。

europa ヨーロッパ (フランス)  
 パロンドロートシルト プライベートリザーブ ルージュ

ポルドー1級シャトー ムートンの手がける  
 特別なワイン。豊かな果実味とバランスよい  
 渋みのポルドーらしい赤ワイン。

africa アフリカ (南アフリカ)  
 オーク ピノタージュ

ラズベリーやストロベリーのような甘美な香りと  
 リフレッシュで若々しい果実味が生きた  
 フルーティーなワイン。

north\_america 北米 (アメリカ)  
 ナーリーヘッド ピノノワール

豊かな果実味と複雑さを持つ芳醇なピノノワール。  
 カリフォルニアの素晴らしい素晴らしさを  
 実感できる味わいです。

south\_america 南米 (チリ)  
 ロスヴァスコス カベルネソーピニオン

チリを代表するワイン。ロスチャイルド家の  
 手がける品質の高いワイン。  
 コクのある赤ワイン。

oceania オセアニア (オーストラリア)  
 ウィンダム エステート シラース

土の様な香りを持った「シラース」は重口で  
 タンニンもしっかりした本格派。  
 とてもレベルが高い、通の方にお勧めの一本。



fukui local wine

福井県産ワイン

白山ワイン(赤・白・ロゼ)

赤 やや辛口であるが、

軽い味わいで、渋みが少ない。

白 完熟いちごの風味と

甘酸っぱい美味しさが特徴。

ロゼ 中口で軽い味わい。

爽やかな味わい。

フルボトル 3500円

グラスワイン 600円



ワイン記念日

ワインフルボトルをご注文  
 いただいたお客様に限り  
 コルクにメッセージをお書き  
 いただき、レストランに  
 飾らせていただきます。  
 素敵な旅の思い出に  
 是非ご注文ください。



travel of white wine 白ワインの旅

各種フルボトル 3500円 日替わりグラスワイン 600円

asia アジア (日本・山梨県)  
 ルミエール レザンファン 甲州

よく熟した葡萄のみを使用し、  
 濃厚な果実味と柔らかな酸味が特徴の白ワイン。  
 ささまざまな和食との相性が抜群です。

europa ヨーロッパ (フランス)  
 パロンドロートシルト プライベートリザーブ ブラン

ポルドー1級シャトー ムートンの手がける  
 特別なワイン。豊かな果実味と柔らかな酸味の  
 飲みやすい白ワイン。

africa アフリカ (南アフリカ)  
 オーク シャルドネ

爽やかな青りんごやメロンのアロマに  
 適度なバナナ香。引き締まった酸と  
 心地よい口当たりが特徴の白ワイン。

north\_america 北米 (アメリカ)  
 スワロー ゲヴルトツラミネール

柑橘類やマンゴー、ライチやスパイスなどの  
 非常に香り豊かな。ポリウムのある口当たりで  
 長い余韻が心地よい

south\_america 南米 (チリ)  
 ロスヴァスコス シャルドネ

かのポルドーの名門シャトーラフィットが  
 チリで造るワイン。シャルドネ種ならではの  
 クリーンな酸味を生かした造り。

oceania オセアニア (オーストラリア)  
 ウィンダム エステート シャルドネ

国内外で数々の栄誉に輝く品質をもつワイナリー。  
 りんごの蜜のような香りと深くコクのある  
 シャルドネらしい味わいにしあがっております。



スタッフの紹介

日頃お客様にサービスさせて  
 いただいているスタッフを  
 紹介するコーナーです。



料飲部 弥永百絵

昨年4月に入社した新入社員  
 です。11月まで兵庫県にある  
 宿泊施設にて研修を受け、  
 12月より「うみんぴあ」に配属  
 となりました。生まれも育ちも  
 「おおい町」なので、来て  
 いただくお客様に「おおい町」  
 の魅力を伝えていければと  
 思っております。主に宴会場の  
 設営管理を担当しております。  
 ★趣味はダンスで、「ドリカム」  
 のバックダンサーのエキストラ  
 としてコンサートに出演した  
 こともあります。



調理部 岡田祐介

主にデザートや子供食を担当  
 しております。「うみんぴあ」に  
 配属され2年目となります。  
 ひとつひとつ経験を積み、  
 お客様に喜んでいただける  
 料理をつくっていきたく  
 思っております。  
 ★趣味は洗車で、愛車の  
 「マスタング」(アメ車)は  
 いつも「ピカピカ」です。