

## 朝食



### 朝食バイキング

朝食は40種以上が並ぶ和食、洋食のバイキングです

●営業時間

6:30~10:00

●料金

大人¥1,300(税込)

お子様¥650(税込)



### 堀之内公園の景観とお食事をおたのしみください

じゃこてん、釜揚げしらす、地元ブランドの味噌汁、みかんジュース、柚子のドリンク等、愛媛県の特産品もご準備しております



### 愛媛の特産品「じゃこてん」

じゃこてんとは、地魚などのすり身を形を整え油で揚げた愛媛県南予地方の特産品でございます



### 新たな特産品「じゃこカツ」

愛媛の新たな名物となる「じゃこカツ」も取り揃えています



### 愛媛のみかんジュース「ポンジュース」や「ゆずのドリンク」

愛媛県の代表的な特産品のポンジュースや一大生産地になりつつある柚子を使用したオリジナルドリンクをご準備しております



### サラダバー

サラダバーも充実しており新鮮な野菜をお召しあがりいただけます



### パン



### ベーコン&スクランブルエッグ



### 3種の煮物



### 出し巻き卵&魚



### 釜揚げしらす・大根おろし・納豆

その他にも日替わりメニュー等取り揃えております

## ランチ



**絶品のランチを店内、四季を彩る景観と共に楽しみください!**

※「プラン・フェア」ページに毎月のランチメニューやイベントメニューを掲載しております  
詳細はこちらをクリック下さい

[グランドメニュートップ](#)

## アラカルト

### ホテルシェフによるアラカルト

ルミエールでは"地産地消"をテーマに愛媛の魅力あるメニューを提供しています。  
こちら以外にも魅力あるメニューを多数取り揃えております。  
ルームサービスも承っております。(14:00～20:30)



#### ルミエール自家製ハンバーグステーキ

大人から子供まで大人気のメニュー。当ホテルオープン時から変わらないおいしさがここにあります。  
¥1,150(税込)



#### マグレカネールのロースト 愛媛の「POMジュース」を使ったソース

脂ののった鴨肉を愛媛の名産品「POMジュース」を使った爽やかなソースで仕上げました。  
¥1,750(税込)



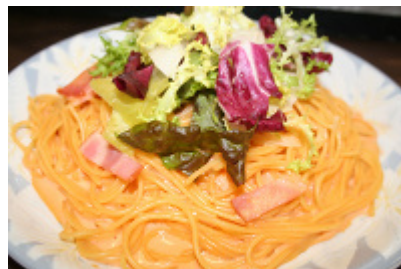
#### 愛媛県産真鯛のポワレ パーナ貝とヴェルモットのソース

ヴェルモットとは香草風味の白ワイン。これを使って、香り豊かなクリームソースを作りました。淡白な白身魚と良く合います。  
¥1,250(税込)



#### 3種きのこのポロネーズ

ミートソースが麺と良くからみ、どこか懐かしいほっとするおいしさです。  
¥930(税込)



#### サラダをのせた雲丹のクリームパグェティー

クリーム仕立てで、贅沢な雲丹の風味をお楽しみください。  
濃厚なソースとフレッシュ野菜の相性もばっちりです。  
¥1,200(税込)



#### 県内産"松山どり"のカツカレー

愛媛で育った「松山どり」のもも肉を使っています。  
肉質は柔らかく、カリカリに揚げたカツから溢れ出る肉汁は絶品です。  
サラダ、福神漬付  
¥1,150(税込)



#### トロトロ牛バラ肉とフワフワ卵のハヤシオムライス

一週間かけて煮込んだ特製デミグラスソースで作りました。  
洋食の手間と技を凝縮した一皿です。  
サラダ付  
¥1,300(税込)



#### シーフードときのこのクリームオムライス

ふわふわのオムレツをのせたケチャップライスに3種のきのこ、エビ、ホタテ、イカを使用した旨みたっぷりのクリームソースでお楽しみ下さい。  
サラダ付  
¥1,300(税込)



#### サーロインステーキセット

150gUSA産牛ステーキを自家製和風ソースと  
デミグラスソースよりお選び下さい。  
スープ,サラダ,ライスorパン,アフタードリンク付  
¥1,500(税込)