



贅沢ホテルメイドを
お部屋やご自宅で。



Restaurant **SERIO** 自慢のメニュー

Omelette and rice



表示価格は全て税込み価格です。

花咲オムライス ホテル自慢のデミグラスソース 1600
じっくり煮込んで仕上げたデミグラスソースはコクのある味わい。

花咲オムライス チキンクリームソース 1700
トロっと仕上げたオムライスにコクのあるチキンクリームをたっぷり。

花咲オムライス オリジナルトマトケチャップ 1500
シンプルな中にホテル伝統の技が光るオムライスです。

花咲オムライス 濃厚シュリンプソース 1800
「アメリカース」を贅沢に使い、エビの濃厚な香りが食欲をそそります。



花咲オムライス 濃厚シュリンプソース



花咲オムライス チキンクリームソース

Curry rice or Hayashi rice



※全てにライスが付きます



ラングウッド特製シーフードカレー



国産ビーフと特製デミグラスで仕上げた
ビーフハヤシライス

ラングウッド特製 シーフードカレー 1800
ふんだんに使用した魚介類のエキスカレーに溶け込んで贅沢な味わいに。

ラングウッド特製 ビーフカレー 1800
数種のスパイスをブレンドしてじっくり煮込んだホテル特製カレーです。
まろやかな味わいで王道の欧風カレーに仕上げております。

国産ビーフと特製デミグラスで仕上げた ビーフハヤシライス 1800
じっくり煮込んで仕上げたデミグラスソースに柔らかなお肉をたっぷり。

ビーフハヤシオムライス 1900
こだわりのハヤシライスとホテル伝統のオムライスをあわせた贅沢な逸品です。

割 烹
みなと
Kappo MINATO

アートホテル日暮里ラングウッドの日本料理店「割烹みなと」もテイクアウト&デリバリーできます。

五目ちらし丼 1400
浅利、海老、竹の子、椎茸、かんぴょう、人参・蓮根、錦糸卵、
青味の彩り豊かな五目ちらし。サラダ付き

サーモンの味噌焼き丼 1500
独自に配合した味噌にサーモンを漬け込んで、焼き上げました。
サーモンみそ焼き・鶏八幡巻・玉子焼き・揚げ野菜添え

つくね入り鶏照り丼 1500
軟骨のコリコリ食感と鶏照り焼きの組み合わせた、
ご飯によく合う一品です。(玉子焼き・焼き葱・煮豆・青唐添え)



海老と野菜の天井 1500
当店人気の天婦羅に秘伝の甘辛タレで味付けました。
(海老・キス・野菜)



みなと弁当 2000
八寸(玉子焼き・鴨スモーク・焼き魚・鶏八幡巻き)、
煮物、天婦羅(海老・キス・野菜)、じゃこごはん、
香の物などで彩ったお弁当。



Opening hours
11:00~14:30 (L.O.14:30)
17:00~21:00 (L.O.21:00)

1階レストランセリオにて
受付・お渡しを致します。

デリバリーは
こちらから▶



表示価格は全て税込み価格です。

<ディナータイム限定メニュー> ※全てにライスが付きます

Recommend!! SERIO 自慢のメニュー



ラングウッド特製 **ビーフシチュー** 1800
赤ワインとデミグラスソースでじっくり煮込んだクラシックスタイル。
しっとりとしていて柔らかなお肉はホテル伝統の味。



渡り蟹たっぷり **蟹クリームコロッケ** 1900
ブランデーでフランベした蟹は甘味が凝縮。
ホテル自慢のベシャメルソースがトロリと溶け出します。

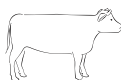


トマトブイヨンで煮込んだ **ロールキャベツ** 1800
7時間じっくり煮込むことでお肉もキャベツも柔らかくなり
一体感のある味わいに。セリオに新たな歴史を刻む渾身の逸品。

オーストラリア産穀物育ちの
牛フィレ肉のステーキ
シェフ特製ソース

2800

牛肉の中で最も柔らかく高級な部位「フィレ」を
シェフ特製のソースでご用意しております。



Grill

オーストラリア産穀物育ちの
牛サーロインのステーキ
シェフ特製ソース

2300

200日以上穀物で肥育された牛肉を厳選。雄大な自然で
育った旨味ある味わいが特長。赤身と脂のバランスが絶妙です。



牛サーロインのステーキ



銘柄鶏の **チキンソテー**
素材に合わせた特製ソース

1800

皮目をパリッと焼き上げて銘柄にあわせて仕上げるソースは
シンプルながらもホテルの味わいをお楽しみいただけます。



Seafood



ラングウッドオリジナル **海老フライ** (3尾) 1800

尾付きの海老にすり身を纏わせて衣を付けたラングウッド
オリジナルのエビフライ。たっぷりタルタルソースと共に。

銘柄豚の **ポークソテー**
素材に合わせた特製ソース

2000

脂が甘くしっとりとした肉質の豚肉をシェフが厳選して
仕入れております。銘柄によって肉の味わいが異なる為
ソースは素材にあわせて提供いたします。



Hamburg steak



黒毛和牛の甘みと赤身肉の旨味をブレンド。
何度も試行錯誤を重ねて仕上がった味わいは黄金比。



黒毛和牛入りハンバーグと海老フライ



黒毛和牛入りチーズのせハンバーグ

黒毛和牛入りハンバーグ
オリジナルデミグラスソース 1700

黒毛和牛入りチーズのせハンバーグ
トマトデミグラスソース 1800

黒毛和牛入りハンバーグと海老フライ 2100

黒毛和牛入りハンバーグと
蟹クリームコロッケ 2200

表示価格は全て税込み価格です。