

Imakoku Gourmet 2022.9



いまこくグルメ

Imabari Kokusai Hotel Monthly gourmet



vol.207



今月の
表紙

TOPHAT

9月～11月限定 おすすめカクテル

スカイバー/トッパット



愛顔の安心飲食店

認証店

新型コロナウイルス
感染予防対策を実施
しています！

※感染拡大予防対策へのご協力を
お願い申し上げます。



IMABARI KOKUSAI HOTEL



各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。

秋のラ・セールコース

〈前期〉9/1(木)~10/15(土)

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

- 秋鮭とライ麦のガレットサラダ仕立て
- 鴨肉のカプイヤード風
- カボチャのポタージュ 又は
サツマイモのポタージュ
(どちらかお選びください。)
- 金目鯛のファルス 松茸とピスタチオのデュクセル
オマールエビの蒸し焼き添え
- 国産牛サーロイングリル ソースマディラ
- パン 又は ライス
- デザート盛り合わせ
- コーヒー



ロビーラウンジ ガーデン 季節限定おすすめスイーツ

カボチャのモンブラン仕立てと
季節のフルーツ添え

中にイタリアンメレンゲを焼き上げ、
チョコレートと生クリームを重ねて、
あまく蒸したカボチャを搾ったデザートです。

優しい味と
上品な甘み

セット(コーヒー付)
..... 1,200円(税金・サービス料込)
単品
..... 900円(税金・サービス料込)

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



昼・夜メニュー

四季ごよみ

お一人様 3,600円
(税金・サービス料込)



5種類の釜飯からお選びください
鯛釜飯・穴子釜飯・蛸釜飯
浅利釜飯・白米釜飯

※季節により料理内容が変わり
ますので、予めご了承ください
ませ。

※写真はイメージです。

お知らせ

鯨カウンター「鯨処潮」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、一時営業を休業しております。日本料理伊予路のお席にて、従来メニューをお召し上がり頂けますので、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



※写真はイメージです。

秋の味覚 旬菜弁当

お昼
限定

..... 2,500円

(税金・サービス料込)

(吸い物・菓子付)

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。



秋の龍宮コース

お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

- 前菜盛り合わせ
・叉焼と紅あずま
・クラゲと蒸し鶏
・秋刀魚と舞茸のスパイシー揚げ
- カニ卵とえのき茸のフカヒレスープ
- 小籠包/広東焼売/海老餃子
- 魚介と鳥生蓮根の黄ニラ炒め
- 牛フィレ肉と旬菜の豆豉ソース
- 栗入り蓮の葉包み御飯
～干しエビ、香港腸詰、花椎茸、いぶりがっこ、稲穂～
- 杏仁豆腐&胡麻団子
～ドライいちじくコンポート～

コースは2名様よりご利用いただけます

※写真は秋の龍宮コースです。

秋味コース

ランチタイム
限定

お一人様 2,300円 (税金・サービス料込)

- 蒸し鶏の葱ソース
- エビ蒸しクレープ&揚げもち餃子
- イカと銀杏の塩味炒め
- 南瓜と蓮根入り酢豚
- きのことあんかけ炒飯
- 本日のスープ
- 杏仁豆腐

コースは2名様よりご利用いただけます



仕入産地・原産国が異なる場合がございますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



秋音 -AKINE-

お一人様 14,000円
(税金・サービス料込)

- 前菜3種盛り合わせ
- 鯛のポワレ 焼きナスと黒オリーブの
タッパナードソース
- 旬の焼野菜 ネギ味噌添え
- 黒毛和牛テンダーロイン100g
又は サーロイン110g
- ガリックライス 又は 白御飯
- 赤出汁 ● 香の物
- デザート
- コーヒー 又は 紅茶

※前日までのご予約で「黒毛和牛の煮込み、
バケット付き」をサービス

御予約はお早目をお願いいたします。

お昼は2名様よりご予約承ります

※写真は「秋音 -AKINE-」のイメージです。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



数量
限定

9月~11月までの限定

おすすめカクテル (税金・サービス料込)

カクテルグラス

A Pear ~ペア~ 1,500円

ブランデーをベースとし、梨を合わせたカクテル。

- スカイバー/トップハット
20:00~23:00(L.O.22:30)時間短縮営業
しております。
- 展望ラウンジ/ラウンジ23
完全予約制で営業しております。

詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

※写真はイメージです。



愛媛県 内子町 千代の亀酒造

媛人A/END(エンド)

愛媛の米・水・酵母・人
メイドイン愛媛のお酒
すっきり辛口で、軽快な味わい
女性の方にもお勧めです。

1合 1,500円 (税金・サービス料込)

ボトル(500ml) 4,500円 (税金・サービス料込)

秋のシーズンプレート

お一人様 3,300円 (税金・サービス料込)

- 本日のスープ
- 秋鮭のカツレツ モッツアレラチーズ焼き
- 海の幸クリームスパゲッティマスタード風味
- 生ハムとロースト茸のサラダ
- 国産牛モモステーキ 和風ソース
- パン 又は ライス
- デザート盛り合わせ
- コーヒー 又は 紅茶



海
秋のSEAプレート

お一人様 2,200円 (税金・サービス料込)

- 海の幸サラダオードブルの盛り合わせ
- 本日のスープ
- カジキマグロのカツレツ
モッツアレラチーズ焼き
- パン 又は ライス
- コーヒー



※輸入物：原産国は係りの者にお尋ねください。



今治市 桜うずまき酒造

ええのう松木

今治産のさつま芋を使い、
すっきりした飲み口
まさに「ええのう～」と
言ってしまうかも!

グラス 700円 (税金・サービス料込)



旅游コース **New**

香港発→大陸→台湾の旅

お一人様 **8,000円** (税金・サービス料込)

- (中国菜) 季節の前菜盛り合わせ
- (粤菜) スペアリブの豆豉蒸し
香港スタイル
- (粤菜) 魚介と黄ニラの炒め
- (蘇菜) 上海風 カニとフカヒレの煮込み
- (清真菜) 牛フィレ肉のクミン炒め
- (川菜、魯菜) 酸辣湯&水餃子
- (台菜) 台湾新竹焼きビーフン
- (台湾甜品) 杏仁豆花&パイナップルケーキ

コースは2名様よりご利用いただけます

感謝(カンシェ)コース

お一人様 **4,000円** (税金・サービス料込)

- 中華サラダ ● 蒸し点心三種
- イカとレタスの湯引き
- 鶏肉の塩味炒め
- エビマヨ&タラのフライチリソース
- 黒酢スプタ ● 五目炒飯
- 杏仁豆腐

コースは2名様よりご利用いただけます



飲み放題付プラン

お一人様 **15,000円** (税金・サービス料込)

Menu

3日前までの要予約

- 前菜三種盛り合わせ
- 活鮑(100g)の鉄板焼
- 季節野菜の鉄板焼
- 黒毛和牛テnderロイン &
サーロイン盛り合わせ(各40g)
- 彩りサラダ
- ガーリックライス 又は 白御飯
- 味噌椀 ● 香の物 ● 季節のデザート
- コーヒー 又は 紅茶

フリードリンク (2時間制)

- 生ビール(アサヒスーパードライ)
- ウイスキー(角ハイ)
- グラスワイン(赤・白)
- 日本酒 ● 焼酎(芋・麦)
- ノンアルコールビール
- ウーロン茶
- オレンジジュース





9月号 いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お徳用チケット(冊) 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで

日本料理 伊予路

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1812
◆予約承り時間/10:00~18:00



おかず三昧 2,500円(税込)
+500円で鯛飯をお付け出来ます。
※季節により内容に変更致します。

流行りの一品!



※写真は国産うな重です。
国産うな重 4,500円(税込)
うな重(中国産) 2,200円(税込)

銀鱈西京焼き弁当 1,800円(税込)



行楽弁当 2,500円(税込)
※季節により内容に変更致します。

2日前予約



3日前予約
つっじ弁当 3,000円(税込)
※季節により内容に変更致します。
魚介極太巻き 1,800円(税込)

焼き穴子重 1,500円(税込)
特上握り10種 4,800円(税込)
上握り12種 3,800円(税込)
※仕入れ状況により内容に変更致します。
せんざんき 900円(税込)
(10個入)



人気のネタ満載!

お持ち帰り寿司

自慢の特選ネタで プレミアムなひとときを。

※写真はイメージです。
6,000円(税込) (4名様分) 10,000円(税込) (4名様分) 前日予約

La Sail レストラン/ラ・セール

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1811
◆予約承り時間/10:00~18:00



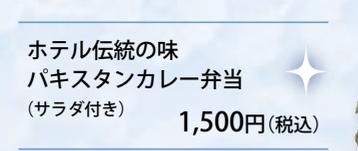
低温調理した 柔らかいハーブチキンと ラ・セールの人気スパゲッティの コラボ弁当

ハーブチキンと スパゲッティポロネーゼ (サラダ付き) 1,500円(税込)

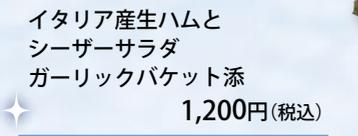


人気のシーフードフライ弁当

ズワイ蟹クリームコロッケ& エビフライ弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)



ホテル伝統の味 パキスタンカレー弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)



イタリア産生ハムと シーザーサラダ ガリックバケット添 (税込) 1,200円

お子様ランチ弁当 (ポタージュ付き) 1,000円(税込)



ラ・セール人気のハンバーグを お弁当にしました

伊予牛・仙高ポーク合挽 和風おろしハンバーグ弁当 (サラダ付き) 2,200円(税込)



国産牛を使用した ボリューム満点のステーキ弁当

国産牛サーロインステーキ弁当 (サラダ付き) 2,700円(税込)



人気のムニエルが お弁当へ登場

鯛と帆立貝柱ムニエル弁当 (サラダ付き) 2,000円(税込)



ラ・セール定番の ビーフピラフ

ビーフピラフ弁当 (サラダ付き) 1,700円(税込)
※牛フィレ肉を使用しております。

フレンチシェフズ オードブル



行楽シーズンのお供にぴったり! ちょっと贅沢な 定番オードブル

3日前予約 (税込) 10,000円 (4名様分)

3日前予約 (税込) 16,000円 (4名様分)



9月号

いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お得用チケット(冊) 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで

中国料理
龍宮

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1801
◆予約承り時間/10:00~18:00

ステーキ & 海鮮料理
樺

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800 (宴会承り所)
◆予約承り時間/10:00~18:00

全ての弁当に
唐揚げ・餃子・焼売・
サラダ(ドレッシング)
付き



黒醋スプタ&エビ卵焼き弁当
1,500円(税込)

人気中華料理が
2つセットになった
おすすめ弁当



エビチリ&青椒牛肉糸弁当
(牛肉とピーマンの細切り炒め)
1,500円(税込)



麻婆豆腐&エビマヨ弁当
1,500円(税込)



油淋鶏&カニ玉弁当
1,500円(税込)



八宝菜&酢豚弁当
1,500円(税込)

※龍宮アラカルトメニューもテイクアウトできます。
※+500円にて白ご飯を五目チャーハン +800円にて白ご飯をカニ肉レタスチャーハンに変更できます。



黒毛和牛サーロイン100gを使用した樺自慢のステーキ弁当になります。是非ご賞味くださいませ。



黒毛和牛をじっくり煮込み、甘辛く仕上げたご飯がすすむ弁当です。



和牛100%使用したジューシーなハンバーグ弁当

国産黒毛和牛弁当 (前日予約)
(サラダ付)
(1日限定10食のみ)
4,500円(税込)
+1,500円でフィレ肉へ変更できます。

黒毛和牛時雨煮弁当 (前日予約)
(1日限定10食のみ)
2,300円(税込)

新 和牛ハンバーグ弁当 (前日予約)
(白御飯付き)
(1日限定10食のみ)
3,000円(税込)
+500円でガーリックライスに変更できます。

宴会承り所 ◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800
◆予約承り時間/10:00~18:00

特別テイクアウトメニュー

テイクアウトオードブル

おうちで本格中華に舌鼓



前日予約

贅沢弁当 3,000円(税込)



前日予約

※写真は6,480円のイメージです。(各4名様分)
6,480円・10,800円(税込)

おうちde オードブル肉バルセット

Menu

- ローストビーフ: ホテル謹製のローストビーフ。低温でじっくりと焼き上げました!
- ハラミステーキ: ジューシーさと弾力のバラシスが絶妙なハラミ肉。
- フランクフルトソーセージ: 粗挽きのフランクフルトソーセージ。ホクホククロストポテトピザスタードで!
- 牛タン葱塩焼き: 黒コショウを効かせた牛タン。個性抜群のたっぷり葱と塩ダレで!
- スペアリブ: バーベキューソースの照りがたまらないスペイン産イバリコ豚のソックリ!
- 野菜のプロシエット: たっぶりお肉にはおいしいお野菜も一緒に!

約4人前 (税込) 7,000円

前日予約

▲前日17:00迄のご予約をお願い致します。
【お渡し時間】10:00から17:00まで

おうちde 焼肉セット

ぐるぐるながーい! トルネードウインナー

もりもりお野菜

たっぶりお肉
■牛肉 ■豚肉 ■鶏肉

充実の海鮮3種
■イカ ■ホタテ ■エビ

前日予約 4,400円 (4名様分) (税込)

※写真はイメージです。

Menu in September 日替りランチ情報

Lunch Time 11:30~14:00
(ラストオーダー13:45)

※仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン/ラ・セール

パスタランチ 平日限定 (週替り) 1,500円
毎週パスタメニューが替わっております。サンプルは店頭にごさいます。

セレクトランチ 1,600円
4種類のメインの中からお選びいただけます。

松山鶏のグリルデミソースセット 2,100円

伊予牛・仙高ポーク鉄板ハンバーグ ステーキセット(190g) 2,500円

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

伊予路 日本料理



日替り弁当
1,400円

(税金・サービス料込)

※内容は仕入れ状況により変動致します。

龍宮 中国料理

ランチタイム限定

香港飲茶コース 2,700円
香港スタイルの飲茶コースです。

チョイスDEランチ 1,800円
8品から2品をチョイス。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

お知らせ

全店舗時間短縮営業となっております。詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン ラ・セール

限定15食

日替りランチ お一人様 1,400円

(スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー)

1 (木)	包み焼きハンバーグ・海の幸サラダ
2 (金)	スズキのグリル・豚肉のロースト
3 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
4 (日)	●セレクトランチ 2,000円
5 (月)	秋鮭のムニエルバルサミコ風味 チーズリゾット添え
6 (火)	エビと帆立のアヒージョ・鶏肉のマスタードパン粉
7 (水)	キスのアーモンドフライ・豚肉のピカタ
8 (木)	秋鮭とアサリのジャガバター・和風ハンバーグ
9 (金)	鶏肉のカツレツウィーン風・ナポリタンスパゲッティ
10 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
11 (日)	●セレクトランチ 2,000円
12 (月)	海の幸オムレツ・鶏肉のグリル
13 (火)	鱈のカダイフ巻き・ビーフストロガノフ
14 (水)	カニクリームコロッケ・鶏肉のローストオレンジ風味
15 (木)	秋鮭のムニエル・スコッチエッグ
16 (金)	海の幸のフライ・ラザニア
17 (土)	
18 (日)	●週末・祝日おすすめランチ 2,200円
19 (月)	●セレクトランチ 2,000円
20 (火)	洋風天丼・ニース風サラダ
21 (水)	海の幸ロールキャベツ・チキン南蛮
22 (木)	カジマグロのグリル・ジャガイモのニョッキボロネーズ風味
23 (金)	
24 (土)	●週末・祝日おすすめランチ 2,200円
25 (日)	●セレクトランチ 2,000円
26 (月)	エビフライ・鶏とキノコのトマト煮込みグラタン
27 (火)	秋鮭のムニエルグルノーブル風・豚肉と野菜のミルフィーユカツレツ
28 (水)	海の幸パエリア風ピラフ・生ハムシーザーサラダ
29 (木)	エビと帆立の串焼き・ベーコンエッグのせハンバーグ
30 (金)	太刀魚のアーモンドフライ・豚肉のクリームシチュー

(税金・サービス料込)

中国料理 龍宮

日替りランチ お一人様 1,400円

(+500円で白ご飯をチャーハンへ変更できます)

1 (木)	イカと銀杏の炒め・麻婆ナス
2 (金)	牛肉のブラックペッパー炒め・イカの揚げ物
3 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
4 (日)	●秋味ランチコース 2,300円
5 (月)	叉焼ともやしの炒め・鶏肉の甘辛ソース
6 (火)	龍宮特製丼・蒸し点心
7 (水)	オムレツのイカチリソース掛け・ゆで豚の特製ソース
8 (木)	牛肉とキノコの香り炒め・ニラ玉
9 (金)	白身フライのチリソース・鶏肉の塩味炒め
10 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
11 (日)	●秋味ランチコース 2,300円
12 (月)	イカの黒豆味噌炒め・叉焼と玉子炒め
13 (火)	ホタテのクリーム煮・鶏の唐揚げ
14 (水)	龍宮名物おこげ料理・点心盛り合わせ
15 (木)	八宝菜・油淋鶏
16 (金)	黒醋スプタ・エビチリ
17 (土)	●チョイスランチ 1,800円
18 (日)	●週末・祝日おすすめランチ 2,000円
19 (月)	●秋味ランチコース 2,300円
20 (火)	牛肉とピーマンの細切り炒め・エビマヨ
21 (水)	中国式茶碗蒸し・酢豚
22 (木)	豆腐の醤油煮込み・鶏の山椒炒め
23 (金)	●チョイスランチ 1,800円
24 (土)	●週末・祝日おすすめランチ 2,000円
25 (日)	●秋味ランチコース 2,300円
26 (月)	木耳と玉子の炒め・エビのクルトン揚げ
27 (火)	牛肉のオイスターソース炒め・エビマヨ
28 (水)	カニ肉あん掛け炒飯・揚げ餃子
29 (木)	麻婆豆腐・蒸し鶏の冷菜
30 (金)	牛肉と大根の煮込み・エビとキノコの炒め

※個室もご用意しております。 (税金・サービス料込)

日本料理 伊予路

人気のランチメニュー



天ざる御膳 2,500円



鮭ランチ 1,800円



潮ランチ 3,000円

※季節により内容は変更しますので、ご了承くださいませ。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

(税金・サービス料込)

特製ハイキングと
冷たいビールが爽やかな
夏の饗宴を
お楽しみください

2時間
食べ放題
飲み放題!

料金

男性 4,500円
女性 4,000円
中・高生 3,500円
小 人 2,000円
幼児(4~6歳) 1,000円
3歳以下 無料
(税金・サービス料込)

月曜日はレディースDAY

●大人女性
~~4,000円~~ ▶ 3,500円
●中・高生(女性)
~~3,500円~~ ▶ 3,000円

開催期間

7.1TH → 9.30^{FRI}

会場: 22Fペガサス&シリウス

18:00-21:30

【ラスト入店 20:30】

おんまく花火大会開催時の
ビアホール営業は、通常料金で
クリスタルホールにて行います。
開催日8/6(土)・8/7(日)

充実のドリンクメニュー

アルコール : ソフトドリンク
生ビール、黒ビール、
ハイボール、サワー
(レモン・巨峰・青リン
ゴ)、麦・芋焼酎、ウィ
スキー、日本酒、カク
テル(カシス・ウォッ
カベス)、梅酒
コーラ、ジンジャー
エール、カルピス、
オレンジジュース、
グレープフルーツ
ジュース、烏龍茶、
ノンアルコールビール

お得なチケット発売中

お得用チケット 1冊 4,000円
※400円のサービス券付

館内各レストランでは
2023年3月31日(金)までご利用いただけます。

おうちde
焼肉セット(4人前)
お得用チケット
1冊4,000円で
ご購入頂けます。
4,400円(税込)
前日予約



※写真はイメージです

当ホテルではお客様が安心して楽しんで頂けます様、
ガイドラインに沿って新型コロナウイルスの感染症予防対策を実施しております。

会場入口や手洗い場所には、
手消毒用剤に消毒液を用意。
ドアの開放も付いた、徹底した
換気を行っています。
他のグループのお客様とできるだけ距離を空けてテーブルを配置
テーブル上をアクリル板で区切る。適度なスペースを空ける。
お客様にはご不便をお掛けいたしますが、
ご協力の程よろしくお願いたします。 >スタッフ一同 皆様のご来館心よりお待ちしております。<

ご予約
お問合せ



今治国際ホテル

TEL(0898)36-1800 (予約専用通話)

営業時間 9:00~20:00

〒794-8522 愛媛県今治市旭町2-3-4 Tel.0898-36-1111 Fax.0898-36-1139

http://www.imabari-kokusai-hotel.co.jp/ E-mail hanbai@imabari-kokusai-hotel.co.jp