

GRAND MENU

café
LEC COURT

※食材アレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

長崎フェア NAGASAKI FAIR



牛ロースのグリエ
レモンステーキソース
Grilled Beef with Lemon Steak Sauce

国産牛使用 ¥4,800(¥5,808)
Japanese Beef

オーストラリア産牛使用 ¥3,800(¥4,598)
Australian Beef

〔このメニューには以下の内容が含まれます〕
This course menu includes below

鯛のフリッターとさつまいものサラダ
すりおろし野菜ドレッシング
Sea Bream Fritter and Sweet Potato Salad
with Grated Vegetable Dressing

オニオンスープ
Onion Soup

本日のデザート
Dessert

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



以下のメニューには、
コーヒー または 紅茶が付きます
SET MENU listed below served with Coffee or Tea.



トルコライス
Mix Plate of Pork Cutlet, Spaghetti and Pilaf
¥2,500(¥3,025)



長崎風ちゃんぽん
Nagasaki Style Noodle
¥2,500(¥3,025)

RECOMMENDED SET MENU 11:30~

9月・10月のおすすめメニュー

魚料理と肉料理をワンプレートで楽しむ
【よくばりプレート】

鯛のポワレと豚の角煮オニオン風味
Pan-fried Sea Bream and
Onion Flavored Braised Pork

¥3,200(¥3,872)

〔このメニューには以下の内容が含まれます〕
This course menu includes below

本日のスープ
Soup of the Day

サラダ
Salad

パン または ライス
Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



以下のメニューには、サラダ・パンまたはライス・
コーヒー または 紅茶が付きます
SET MENU listed below served with
Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

和牛ハンバーグステーキ 温野菜添え
Japanese WAGYU Beef Hamburger Steak

¥3,000(¥3,630)



【伝統の逸品】

ビーフシチュー

Stewed Japanese Black Beef

¥3,200(¥3,872)

ベースのフォン・ド・ヴォーに赤ワイン、隠し味に八丁味噌を加えて芳醇で深みのあるシチューに仕上げています。ワインでマリネした後、ほろほろになるまで煮込まれた黒毛和牛の味わいをお楽しみください。



※当店では国内産のお米を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

SET MENU 11:30~

以下のメニューには、サラダ・パンまたはライス・
コーヒー または 紅茶が付きます
SET MENU listed below served with
Salad, Bread or Rice and Coffee or Tea.

海老フライ タルタルソース添え
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce

¥2,600 (¥3,146)

本日の魚料理 ※内容はスタッフにお尋ねください
Fish of the Day

¥2,800 (¥3,388)



以下のメニューには、
サラダ・コーヒー または 紅茶が付きます
SET MENU listed below served with
Salad and Coffee or Tea.

黒毛和牛ビーフカレー
Japanese Black Beef Curry with Rice

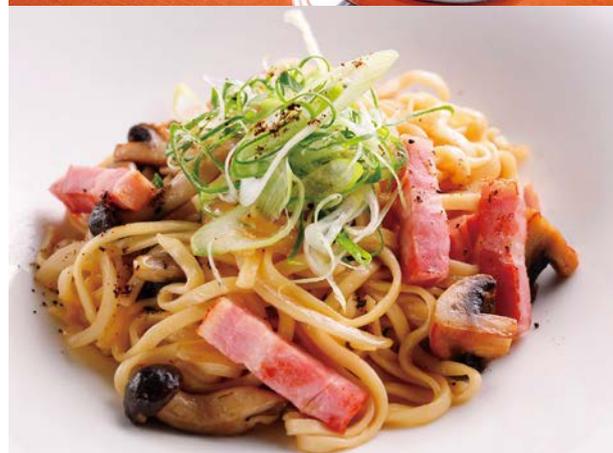
¥2,600 (¥3,146)

和風茸パスタ
Mushroom Pasta Japanese Style

¥2,200 (¥2,662)

ビーフストロガノフ サフランライス添え
Beef Stroganoff with Saffron Rice

¥2,300 (¥2,783)



SALAD / SOUP 11:30~

コンビネーションサラダ ¥800 (¥968)
〔ドレッシング: フレンチ/レモン/和風/ノンオイル〕
Combination Salad
(Dressing: Vinaigrette, Lemon, Japanese or Non-oil)

コーンクリームスープ ¥800 (¥968)
Corn Cream Soup

オニオングラタンスープ ¥1,200 (¥1,452)
Onion Gratin Soup



※当店では国内産のお米を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※ () 内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

SANDWICH 10:00~

ミックスサンドイッチ ¥1,600(¥1,936)

[トマト・レタス・キュウリ・
ハム・玉子・ローストビーフ]

Assorted Sandwich
(Tomato, Lettuce, Cucumber,
Ham, Egg and Roast Beef)

和風ステーキ ¥1,800(¥2,178)

サンドイッチ
Japanese Steak Sandwich

アメリカンクラブハウス ¥1,800(¥2,178)

サンドイッチ
American Clubhouse Sandwich

ビーフカツサンドイッチ ¥2,800(¥3,388)

Beef Cutlet Sandwich



LIGHT MEALS 11:30~

和風ステーキ丼 ¥2,800(¥3,388)

[味噌汁、香の物付き]
〈オーストラリア産牛肉使用〉
Japanese Style Beef Steak with Rice

オムライス ¥1,800(¥2,178)

Omelet with Pilaf

シーフードピラフ ¥1,600(¥1,936)

Seafood Pilaf

ビーフピラフ ¥1,600(¥1,936)

Beef Pilaf



※当店では国内産のお米を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※The rice served in this restaurant is produced in Japan. ※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

DESSERT 10:00~



〔数量限定 | 伝統の逸品〕 (ご提供に20分以上お時間をいただきます)

フレンチトーストセット〔フルーツ と コーヒー または 紅茶付き〕 ¥1,700 (¥2,057)
French Toast Set (served with Fruits and Coffee or Tea)

ホテル特製各種ケーキ
Pastry

¥700 (¥847) ~

本日のケーキは
リストをお持ちします

ケーキセット〔コーヒー または 紅茶付き〕
Pastry Set (served with Coffee or Tea)

¥1,500 (¥1,815)

アップルパイアラモードセット〔コーヒー または 紅茶付き〕
Apple Pie a la mode Set (served with Coffee or Tea)

¥1,700 (¥2,057)

サクサクのパイ生地と大ぶりりんごのみずみずしさ、キャラメリゼの香ばしさとの相性が楽しめるホテル伝統のアップルパイに、バニラアイスを添えて。

アイスクリーム〔バニラ または 抹茶 または イチゴ〕
Ice Cream (Vanilla, Green Tea or Strawberry)

¥600 (¥726)

本日のシャーベット
Sherbet

¥600 (¥726)

フルーツパフェ
Assorted Fresh Fruits Parfait

¥1,600 (¥1,936)

チョコレート リキュールパフェ
Chocolate Liqueur Parfait

¥1,300 (¥1,573)

ミルクティーとシナモンのマリアージュ
Vanilla Ice Cream with UVA Milk Tea

¥1,000 (¥1,210)

シナモンソースがけバニラアイスに、ミルクティーを注いでお召し上がりいただけます。

カフェ アフォガート
Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso)

¥1,000 (¥1,210)

バニラアイスクリームに、エスプレッソコーヒーを注いでお召し上がりいただけます。

ホットケーキ〔プレーン3枚〕
Pancakes

¥800 (¥968)

SEASONAL DESSERT 11:30~

季節のスイーツプレート 10/1(土)~10/31(月)

ハロウィーン仕様のスイーツプレート

ハロウィーンスマイル

〔コーヒー または 紅茶付き〕

Seasonal Sweets Plate

“Halloween Smile” with Coffee or Tea

¥2,400 (¥2,904)



※写真はイメージです。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。

※Pictures are example. ※Prices in parentheses include tax and 10% service charge.

RECOMMENDED DRINKS

季節のおすすめドリンク



ヘーゼルアーモンドミルクラテ

香ばしいヘーゼルナッツのシロップとアーモンドミルクを合わせた風味豊かな1杯です。ピスタチオチップをトッピングして仕上げました。

¥1,000(¥1,210)



濃いまるごとみかん

みかんの味わいを濃く感じていただけます。冷凍みかんやオレンジ・みかんジュースを凍らせたキューブを盛り込み、ミントでみかんの葉を模した、飲んで、食べて、見た目もまるごとみかんなドリンクです。

¥1,000(¥1,210)



魔女のロイヤルミルクティー

紫いもの優しい香りと甘さがロイヤルミルクティーにとっても良くマッチした、甘くてほっこりする一杯です。

¥1,000(¥1,210)



 Kizakura
京都の老舗「北川半兵衛商店」の抹茶を贅沢に使用し、宇治抹茶の香りを最大限引き出しつつ、ビール風味を備えたノンアルコール炭酸飲料です。

黄桜 新旨ゼロ 抹茶ビールテイスト

爽やかなのどごし、後味にほのかに香る抹茶の風味をお楽しみください。

¥900(¥1,089)

※()内の表示金額は、税・サービス料込。 ※写真はイメージです。 ※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。
※Prices in parentheses include tax and 10% service charge. ※Image Photos. ※If you need a straw, please tell the staff.

COFFEE & COCOA

レックコートオリジナル ブレンドコーヒー (Hot or Iced) Coffee	¥950 (¥1,149)
アメリカンコーヒー American Coffee	¥950 (¥1,149)
カフェオレ (Hot or Iced) Café au lait	¥1,000 (¥1,210)
エスプレッソ Espresso	¥1,000 (¥1,210)
カプチーノ Cappuccino	¥1,000 (¥1,210)
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	¥1,000 (¥1,210)
ココア (Hot or Iced) Cocoa	¥1,000 (¥1,210)

TEA

ブレンド紅茶 (Hot or Iced) Original Blended Tea	¥950 (¥1,149)
ダージリン Darjeeling Tea	¥1,000 (¥1,210)
アッサム Assam Tea	¥1,000 (¥1,210)
アールグレイ Earl Grey Tea	¥1,000 (¥1,210)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	¥1,000 (¥1,210)
オリジナルフレッシュハーブティー Blended Herb Tea (Lemongrass, Lemon balm, Spearmint)	¥1,100 (¥1,331)
日本茶 (煎茶) Japanese Tea 一保堂茶舗の銘茶「芳泉」	¥800 (¥968)

※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※表示金額は、1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。

※If you need a straw, please tell the staff. ※The price mentioned in parenthesis includes tax and 10% service charge.
※There may be a difference between your bill and price the stated as we will round it off to the nearest yen.

FRESH JUICE & SOFT DRINK

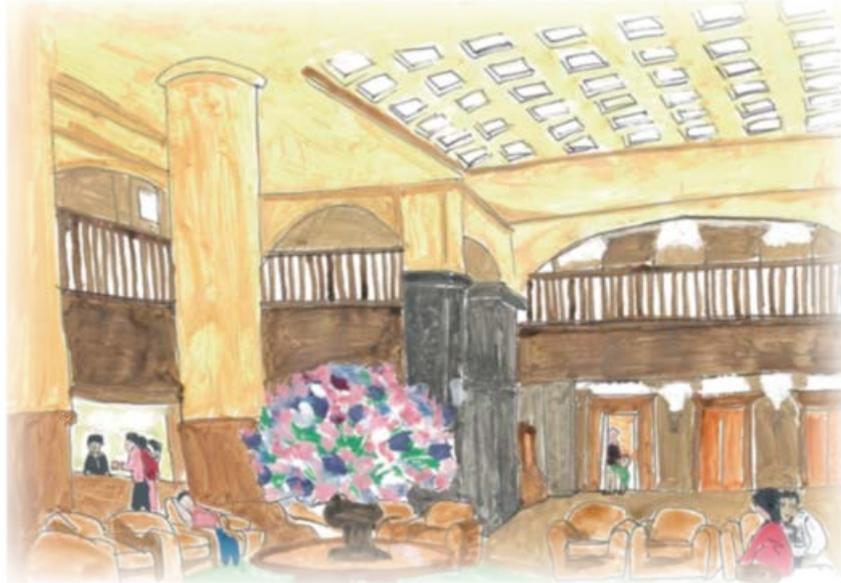
フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥1,300 (¥1,573)
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,200 (¥1,452)
フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥1,200 (¥1,452)
フレッシュ野菜ジュース Fresh Vegetable Juice	¥1,300 (¥1,573)
コカ・コーラ Coca-Cola	¥700 (¥847)
ジンジャエール Ginger Ale	¥700 (¥847)
ペリエ Perrier	¥700 (¥847)
クリームソーダ Melon Flavored Soda Float	¥1,000 (¥1,210)

BEVERAGE

生ビール “アサヒ” Draft Beer “ASAHI”	¥1,100 (¥1,331)
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール・ビールテイスト飲料) Non-Alcoholic Beer “ASAHI”	¥900 (¥1,089)
白ワイン “エスクード・ロホ レゼルヴ シャルドネ” White Wine “Escudo Rojo Reserve Chardonnay 2018”	Glass ¥1,200 (¥1,452) Bottle ¥6,000 (¥7,260)
赤ワイン “フランソワ・ラベ” Red Wine “François Label”	Glass ¥1,200 (¥1,452) Bottle ¥6,000 (¥7,260)
ウイスキー “シーバスリーガル12年” Whisky “CHIVAS REGAL 12years”	¥1,200 (¥1,452)

※ストローをご入用の方は係にお申し付けください。 ※()内の表示金額は、消費税・サービス料10%が含まれております。
※表示金額は、1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。

※If you need a straw, please tell the staff. ※The price mentioned in parenthesis includes tax and 10% service charge.
※There may be a difference between your bill and price the stated as we will round it off to the nearest yen.



café
LEC COURT