



Grand Menu

Curry / Doria / Pizza / Steak /

Hamburg / Pasta / Salad /

Castella & Parfait & ice cream / Drink



You's Pasta course

Choice use Pasta course

¥2,200 税込

前菜 / スープ / パスタ / パン / デザート

- ・ 前菜 本日の前菜
- ・ スープ 季節のスープ
- ・ パスタ 下記よりお選びください
- ・ パン 本日のパン
- ・ デザート 本日のケーキと彩りフルーツ

■ランチセットドリンク +¥250 (別紙よりお選びいただけます)

■パン or ライスの追加 各 +¥250

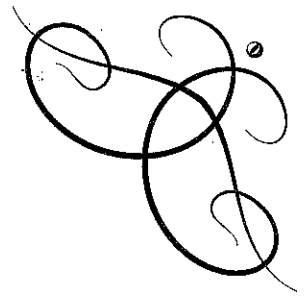
choice pasta

- ・ Oldies Napolitan
オールディーズナポリタン
- ・ Vongole Rosso
ボンゴレロツソ 〈アサリ+トマト〉
- ・ Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ 〈アサリ+塩〉
- ・ Seafood Pescatore
シーフードペスカトーレ 〈海鮮+トマト〉
- ・ Puttanesca
プッタネスカ 〈オリーブ+トマト〉
- ・ The Squid ink seafood
ザ♡イカスミシーフード
- ・ Mushroom and shrimp tomato cream
きのこ海老のトマトクリーム
- ・ Carbonara
カルボナーラ
- ・ Today's Pasta
本日のおすすめパスタ
別紙の本日のおすすめよりお選びください

premium pasta

- ・ Shrimp and mozzarella cheese cream (+¥300)
海老とモッツアレラのとろ〜りチーズクリーム
〈エビ+モッツアレラチーズ〉
- ・ Gruyere Bolognese (+¥300)
グリエールボロネーゼ
〈ボロネーゼ+グリエールチーズ〉

本日のデザートはホテル入口
リージェントリバーテラスにて
お買い求めいただけます。



Dessert

👑 本日のケーキと彩りフルーツ
盛り合わせ ¥650 税込

PASTA MENU

PASTA ALL ¥1,100 税込

※パスタ麺は全粒粉(オーガニック)に変更できます。

- | | |
|--|--|
| • Oldies Napolitan
オールディーズナポリタン | • Puttanesca
プッタネスカ
〈オリーブ+トマト〉 |
| • Vongole Rosso
ボンゴレロッソ
〈アサリ+トマト〉 | • The Squid ink seafood
ザ♡イカスミシーフード |
| • Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ
〈アサリ+塩〉 | • Mushroom and shrimp tomato cream
きのこ海老のトマトクリーム |
| • Seafood Pescatore
シーフードペスカトーレ
〈海鮮+トマト〉 | • Carbonara
カルボナーラ |
| | • Today's pasta
本日のおすすめパスタ
別紙の本日のおすすめよりお選びください |

premium pasta

- | | |
|---|---|
| • Shrimp and mozzarella cheese cream
海老とモッツアレラのとろ〜りチーズクリーム
〈エビ+モッツアレラチーズ〉
+¥300 税込 | • Gruyere Bolognese
グリエールボロネーゼ
〈グリエールチーズ+ボロネーゼ〉
+¥300 税込 |
|---|---|





elle

CURRY MENU

elle

カレー

・ 和牛ビーフカレー

¥1,200 税込



・ ビーフカツカレー
～上州麦豚ヒレカツ～

数量限定

¥1,500 税込



・ トマチキカレー

¥1,200 税込



・ シーフードカレー

¥1,400 税込



DORIA MENU

ドリア

・ ピザ窯で焼くチーズ焼きカレー

¥1,200 税込



本日のおすすめ一品料理

Today's appetizers

本日のおつまみディッシュ

¥1,500(税込)

【本日の前菜四種盛り合わせ詳しくはスタッフまで】

シェフのおまかせサラダ

¥900(税込)

本日のカルパッチョ

¥1,000

【本日の鮮魚はスタッフまで ※水曜日は提供不可】

季節のアヒージョ

¥900

その他ご希望の料理がございましたらスタッフまで
お声掛けくださいませ。

最新情報をSNSでチェック!

 @yousdining

〒371-0841 前橋市石倉町3-12-2

TEL: 027-251-5222 / (ランチ 11:30~14:30.lob) (ディナー 17:30~21:00.lob)



Drink Menu

単品ドリンクメニュー

Soft Drink

・ ウーロン茶	HOT/ICE	¥440 税込	・ グレープフルーツジュース	¥440 税込
・ コーヒー	HOT/ICE	¥440 税込	・ コーラ	¥440 税込
・ 紅茶	HOT/ICE	¥440 税込	・ ジンジャーエール	¥440 税込
・ カフェラテ	HOT/ICE	¥500 税込	・ カルピス	¥440 税込
・ カプチーノ	HOT	¥500 税込	・ カルピスソーダ	¥440 税込
・ マンゴージュース		¥500 税込	・ ラッシー	各¥500 税込
・ オレンジジュース		¥440 税込		プレーン / マンゴー / ベリー

ALCOHOL & NON-ALCOHOL

beer

・ 生ビールグラス	¥480 税込
・ 生ビールジョッキ	¥630 税込
・ 瓶ビール中瓶 スーパードライ	¥680 税込
《NON-ALCOHOL Beer》	ノンアルコール
・ アサヒ ドライゼロ 小瓶	¥580 税込

wine

・ グラスワイン 赤/白	¥580 税込
・ ボトルワイン 赤/白	¥2,980~ 税込

whisky

・ 角	S ¥580 税込	・ IWハーバー	S ¥580 税込
	W ¥750 税込		W ¥750 税込
・ ジャックダニエル	S ¥700 税込	・ マッカランシェリーカスク	S ¥1,150 税込
	W ¥920 税込		W ¥1,590 税込

ピッツァをもっと美味しく

ホテルサンダーソンのピッツァイオーロが拘る生地を是非ご賞味下さい。

・ピッツァ生地は、イタリア産小麦粉と群馬県産小麦粉を独自配合でブレンドし、天然酵母で発酵させたこだわりのピッツァ生地です。

～天然酵母とは～

自然界に存在する野生の微生物（主に酵母）を用いて、発酵食品を作る際に使用される酵母のことを指します。

この方法は、人工的に作られた酵母を使用する従来の方法とは異なり、自然の微生物の力を借りて食品を発酵させるため、独特の風味と特性があります。

～天然酵母のピッツァの特徴～

風味：天然酵母は時間をかけてゆっくり発酵させるため、生地に複雑な風味を与えます。発酵の過程で発生する酵素の働きにより、ピッツァの味わいが向上します。

テクスチャー：天然酵母のピッツァはしっとりとした柔らかいクラストと、中心部がもっちりとした独特の食感を持ちます。

天然酵母のピッツァは、伝統的な製法と素材にこだわりを持ち、その独特な風味と食感は、多くの人たちに喜ばれています。

・生産上の関係で1日20枚限定販売となりますので是非ご堪能下さい。



PIZZA MENU

※表示価格は全て税込です

※写真はイメージです

※テイクアウトマークのある商品はテイクアウトが可能です

Rosso



マリナーラ

¥858-

(トマトソース・にんにく・オレガノ
エクストラヴァージン)



トンノエシチリアーナ

¥1,573-

(トマトソース・にんにく・オレガノ・エクストラヴァージン・
トンノ・アンチョビ・ブラックオリーブ・ケッパー・バジリコ)



イルマーレ

¥1,375-

(トマトソース・にんにく・オレガノ・エクストラヴァージン・
エビ・イカ・ホタテ・チェリートマト・バジリコ)

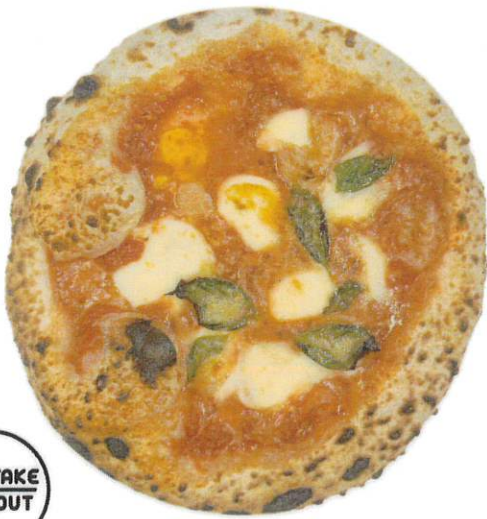


マルゲリータ

¥1,485-

(トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

Next...



マルゲリータエクストラ

¥1,980-

(トマトソース・水牛のモッツァレラ・バジリコ・グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



ディアボラ

¥1,705-

(トマトソース・モッツァレラ・ブラックオリーブ・辛口サラミ・カイエンペッパー・グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

Giallo



ボスカイオーロ

¥1,815-

(トマトソース・モッツァレラ・椎茸・しめじ・エリンギ・トンノ・ポルチーニ茸・トリュフオイル・グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



黄金色のマルゲリータ

¥1,705-

(トマトソース・モッツァレラ・バジリコ・グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

Nero



ネロ
¥1,705-

(イカ墨ソース・燻製モッツアレラ・イカ・
チェリートマト・
バジリコ・グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

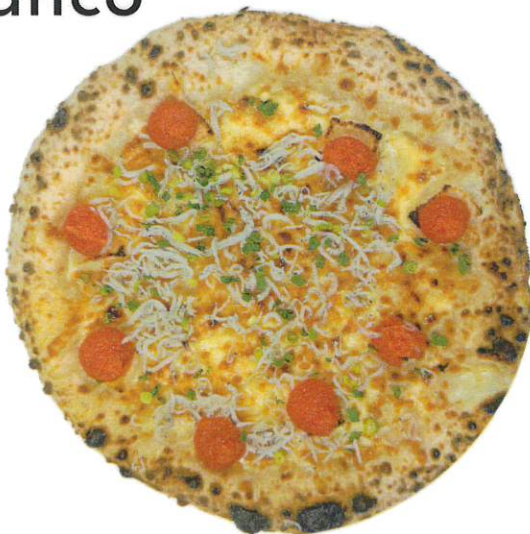
Verde



ヴェルデ
¥1,980-

(ジェノベーゼソース・水牛モッツアレラ・
チェリートマト・
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

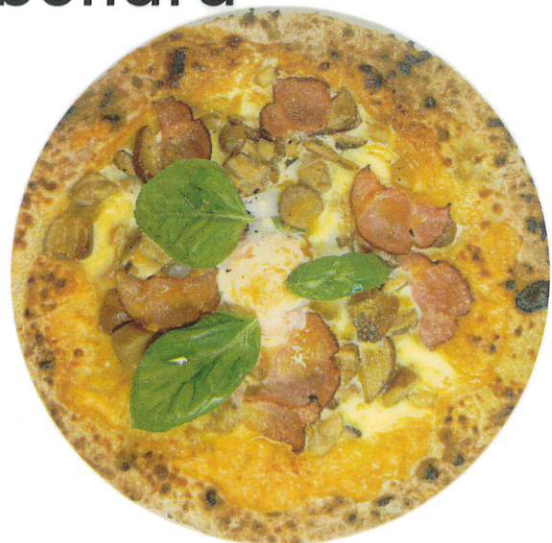
Bianco



ジャポネーゼ
¥1,518-

(ホワイトソース・ミックスチーズ・餅・
しらす・明太子・万能葱・
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

Carbonara



ビスマルク
¥1,925-

(カルボナーラソース・モッツアレラ・椎茸・トリュフオイル・
しめじ・エリンギ・ポルチーニ茸・ベーコン・卵
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

Next...

fomaggio



アメリカーノ

¥1,298-

(ミックスチーズ・コーン・ソーセージ・
フライドポテト・ケチャップ
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



コリアーノ

¥1,375-

(ミックスチーズ・プルコギ・玉葱・キムチ
ごま油・万能葱・白胡麻・糸唐辛子・
グラナパダーノ)



チンクエフォルマツジ

¥1,518-

(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・クリームチーズ・
ペコリーノ・ブラックペッパー
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



プロシュート エルッコラ

¥1,980-

(モッツアレラ・プロシュート・パルミジャーノ・
チェリートマト・ルッコラ・
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



オルトナーラ

¥1,320-

(モッツアレラ・レタス・アボカド・マヨネーズ・
紫玉葱・パプリカ・レモンドレッシング
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)



ポッコエフリリエツリ

¥1,408-

(燻製モッツアレラ・鶏肉・フリリエツリ・
紫玉葱・
グラナパダーノ・エクストラヴァージン)

