

オーブ ダイニング ワイン & バー 8F レストラン 「Aube Dining Wine & Bar」

当院の最上階8階には、空港を一望できるレストランがございます。
地産地消の本格的な和洋中のお食事から、夜にはライトアップされた空港を目の前に、アルコールもお楽しみいただけます。カレー、パスタ、おうどん・おそば、中華料理などさまざまなメニューの中で、特におすすめるのは料理長いちおしの手捏ねでご提供する「特製房総ポークハンバーグ」。あっさりしながらボリュームたっぷりなハンバーグはお子様からご年配の方まで大好評をいただいています。ランチやティータイムをはじめ、ご出産祝い・ご退院祝いなどでもどうぞお気軽にご利用ください。



■ 料理長おすすめメニュー

- ・ 特製 房総ポークハンバーグ
(トマトソース)

◎ サラダ前菜 / スープ
ご飯またはパン / コーヒー
小菓子

※写真は
特製房総ポークハンバーグです。



¥ 1,280

- ・ 千葉県産鶏肉のシンガポールチキンライス

(スープ・サラダ・ザーサイ・胡麻団子) ¥1,150

■ 各種アラカルトメニュー

- ・ バインミー (バケットサンドウィッチ スープ デザート) ¥ 880
- ・ 水郷 錦爽鶏のロースト 成田産温野菜添え ¥ 1,480
- ・ サーモンのソテー 成田産温野菜添え ¥ 1,780
- ・ 千葉県産ビーフ (180g) のグリル 成田産温野菜添え ¥ 2,480

■ 各種カレー (サラダ・スープ・デザート付き)

- ・ ベジタブルカレー ¥ 980
- ・ ビーンズカレー ¥ 980
- ・ カツカレー ¥ 1,150

■ 中華料理

- ・ 中華丼セット (スープ・ザーサイ・胡麻団子) ¥ 890
- ・ 牛肉とピーマンの炒め (ご飯・スープ・ザーサイ・胡麻団子) ¥ 950
- ・ 五目餡かけ焼きそば (スープ・ミニサラダ・ザーサイ・胡麻団子) ¥ 1,080



■ 麺類 (スパゲティにはサラダ・スープ・デザート)

- ・ スパゲッティミートソース ¥ 880
- ・ 生ハムと千葉県産青菜のペペロンチーノ ¥ 980
- ・ 成田産乱切り根菜のけんちんそば/うどん 小鉢2種 胡麻団子
【上記3種類の麺類をご注文のお客様に限り
特別価格でご提供させていただきます。】 ¥ 980
- ・ ミニカレーライスまたはミニとろろ丼 各¥120

■ ソフトドリンク・デザート

- ・ コーヒー (ホットまたはアイス) ¥ 490
- ・ 紅茶 (ホットまたはアイス) ¥ 490
- ・ オレンジジュース (濃縮還元100%) ¥ 440
- ・ トマトジュース ¥ 440
- ・ コカコーラ/ジンジャーエール ¥ 440

※ コーヒー・紅茶は小菓子付

・ デザート各種 ※日替わりのため内容は係の者にお尋ねください

※ビール、ワイン、焼酎、ウイスキーなど各種アルコールもご用意しています



国際医療福祉大学 成田病院 病院棟8階
レストラン「オーブ ダイニング ワイン&バー」

営業時間：11:00～19:30 (ラストオーダー) / 閉店 20:00

定休日：日曜・祝日 電話：0476- 35 - 5600 (代表)

※都合により営業時間を変更する場合がございます。詳しくはお電話でお問い合わせください。

※表記料金には消費税が含まれております。
※仕入れにより食材メニューに変更がある場合がございます。
※お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。
※特定原材料7品目
(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) による
食物アレルギーのあるお客様は事前にお申し付けください。
※御清算は現金のみのお取り扱いとさせていただきます。
予めご了承くださいませ。