

# WEEKLY LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー14:00)



10月  
おすすめ  
メニュー

¥1,800

(コーヒー または 紅茶付き)



十勝の牛豚肉を使った包み焼きハンバーグ  
~どろぶたの自家製ベーコンと共に~

Foil wrapped grilled beef and pork hamburger steak  
with hotel-made bacon

パン、サラダ、オニオンスープ、デザート  
With bread, salad, onion soup and dessert

トリュフ香るこだわりのハンバーグは 100%十勝産の牛豚肉を使用。  
どろぶたの自家製ベーコンとのコンビネーションをお愉しみください。



飲茶ランチ ¥1,980 (コーヒー または 紅茶付き)

1段目:海老とニラの蒸し餃子、黒豚焼売  
Steamed dumpling with shrimp and leek  
Steamed pork dumpling

2段目:海の幸の辛味酸味煮込み  
Braised seafoods with spicy and sour sauce

3段目:豚挽肉のせ蒸し御飯 エシヤロットソース  
Steamed rice topped with minced pork, shallot sauce

ザーサイ・玉子スープ付き  
Set with zha cai, egg drop soup and coffee or tea



10月  
週替わり  
ランチセット

¥1,300

(コーヒー または 紅茶付き)

9/30  
[月]

10/4  
[金]

日本料理  
menu

牛サガリ鉄板焼き  
白飯、小鉢、香の物、味噌汁

Grilled beef  
With rice, side dish, pickles and miso soup

10/7  
[月]

10/11  
[金]

中国料理  
menu

玉子入り海老のチリソース  
あんかけ御飯  
サラダ、ザーサイ、スープ

Rice with egg and shrimp in chili sauce  
With salad, zha cai and soup

10/15  
[火]

10/18  
[金]

西洋料理  
menu

グラナパダーノチーズと  
トリュフのリゾット  
ミートローフ、サラダ、スープ

Risotto with granapadano cheese and truffles  
With meatloaf, salad and soup

10/21  
[月]

10/25  
[金]

日本料理  
menu

鮭フライ サラダ添え  
炊きこみ御飯、小鉢、香の物、味噌汁

Fried Salmon with Salad  
With cooked rice, side dish, pickles, and miso soup

10/28  
[月]

11/1  
[金]

中国料理  
menu

酢 豚  
白飯、サラダ、ザーサイ、スープ

Sweet and sour pork  
With rice, salad, zha cai and soup



十勝産牛肉のホテルビーフシチュー  
(パン または ライス付き)

Beef stew with bread or rice

¥ 2,400



小海老とホウレン草のクリームスパゲティ

Cream spaghetti with shrimp and spinach

¥1,400

十勝産ビーフカレー ..... ¥1,450  
Beef curry

シーフードグラタン(パン付き) ..... ¥1,450  
Seafood gratin (served with bread)



蒸し鶏のピリ辛香味ソース御飯 (スープ付き)

Spicy steamed chicken rice bowl(served with soup)

¥ 1,400



五目あんかけ焼きそば(香港極細麺)

Fried noodles with starchy sauce

¥ 1,400

ズワイ蟹の炒飯 (スープ付き) ..... ¥1,400

Fried rice with crabmeat(served with soup)

おすすめDesert

お食事ご利用の  
お客様限定

<お食事ご利用のお客様に限り>

和洋中より好きなプチデザート2種類をお選びください  
※内容はスタッフにお問い合わせください

プラス ¥400

DRINK  
ドリンク

生ビール アサヒ スーパードライ Draft beer	¥900
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non alcohol beer taste	¥800
コーヒー Coffee	¥800
紅茶 Tea	¥800
アイスコーヒー Iced coffee	¥800
ウーロン茶 Oolong tea	¥800
オレンジ Orange	¥800
コーラ Cola	¥800
ジンジャーエール Ginger ale	¥800

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
\*Please ask staff for allergen information on each menu. \*All our menus use Japanese rice.\*The list price includes 10% service charge and sales tax.

# LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー14:00)



¥1,800

|(コーヒー または 紅茶付き)



## 魚介と茸のオイスターソースあんかけおこげ

Crispy rice with seafood and mushrooms in oyster sauce

塩茹で地鶏の葱ソース、点心、中国白菜と玉子のスープ、デザート  
With side dish, dim sum, soup and dessert

土鍋の蓋を開けると、魚介と茸のあんをたっぷりのせた熱々のおこげが香ります。寒い季節にほっとあたたまる中国料理のランチセットをお楽しみください。



## 飲茶ランチ ¥1,980 (コーヒー または 紅茶付き)

1段目:海老とニラの蒸し餃子、黒豚焼売  
Steamed dumpling with shrimp and leek  
Steamed pork dumpling

2段目:海の幸の辛味酸味煮込み  
Braised seafoods with spicy and sour sauce

3段目:豚挽肉のせ蒸し御飯 エシヤロットソース  
Steamed rice topped with minced pork, shallot sauce

ザーサイ・玉子スープ付き  
Set with zha cai, egg drop soup and coffee or tea



¥1,300

|(コーヒー または 紅茶付き)

10/28 [月]	▶	11/1 [金]	<b>中国料理 menu</b>	<b>酢豚</b> 白飯、サラダ、ザーサイ、スープ	Sweet and sour pork With rice, salad, zha cai and soup
11/5 [火]	▶	11/8 [金]	<b>西洋料理 menu</b>	<b>チキンとマロンのファルシ</b> パン、サラダ、スープ	Chicken and marron falsies With bread, salad and soup
11/11 [月]	▶	11/15 [金]	<b>日本料理 menu</b>	<b>豚肉のしゃぶしゃぶ</b> 白飯、香の物、中華麺	Pork Shabu Shabu With rice, pickles, and Chinese-style noodles
11/18 [月]	▶	11/22 [金]	<b>中国料理 menu</b>	<b>鶏肉と野菜の辛し炒め</b> 白飯、サラダ、ザーサイ、スープ	Spicy stir-fried chicken and vegetables With rice, salad, zha cai and soup
11/25 [月]	▶	11/29 [金]	<b>西洋料理 menu</b>	<b>ホテル特製 メンチカツ</b> ライス、サラダ、スープ	Mince cutlet With rice, salad and soup



## 蒸し鶏のピリ辛香味ソース御飯 (スープ付き)

Spicy steamed chicken rice bowl(served with soup)

¥1,400



## 五目あんかけ焼きそば(香港極細麺)

Fried noodles with starchy sauce

¥1,400



## 十勝産牛肉のホテルビーフシチュー

(パン または ライス付き)

Beef stew with bread or rice

¥2,400



## 小海老とホウレン草のクリームスパゲティ

Cream spaghetti with shrimp and spinach

¥1,400

十勝産ビーフカレー ..... ¥1,450  
Beef curry

シーフードグラタン(パン付き) ..... ¥1,450  
Seafood gratin (served with bread)

ズワイ蟹の炒飯 (スープ付き) ..... ¥1,400

Fried rice with crabmeat(served with soup)



<お食事ご利用のお客様に限り>

和洋中より好きなプチデザート2種類をお選びください  
※内容はスタッフにお問い合わせください

プラス ¥400

## DRINK ドリンク

生ビール アサヒ スーパードライ Draft beer	¥900
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non alcohol beer taste	¥800
コーヒー Coffee	¥800
紅茶 Tea	¥800
アイスコーヒー Iced coffee	¥800
ウーロン茶 Oolong tea	¥800
オレンジ Orange	¥800
コーラ Cola	¥800
ジンジャーエール Ginger ale	¥800

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
\*Please ask staff for allergen information on each menu. \*All our menus use Japanese rice.\*The list price includes 10% service charge and sales tax.