

LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー14:00)



¥1,980
|(コーヒー または 紅茶付き)



飲茶ランチ

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



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



¥1,300
|(コーヒー または 紅茶付き)

12/2
[月]

▶ 12/6
[金]



海老天とし蕎麦
鯉のたたきサラダ、稲荷寿司

Soba noodles with shrimp tempura and egg
With bonito tataki-style salad and "inari sushi"
(sushi wrapped in fried tofu)

12/9
[月]

▶ 12/13
[金]



牛挽き肉のオニオンソース炒飯
サラダ、ザーサイ、スープ

Fried rice with minced beef in onion sauce
With salad, zha cai and soup

12/16
[月]

▶ 12/20
[金]



ポークカツレット トマトソース
パン、サラダ、スープ

Pork cutlet with tomato sauce
With bread, salad and soup

12/23
[月]

▶ 12/27
[金]



鶏の竜田揚げ
白飯、香の物、味噌汁

Fried Chicken Tatsuta and potato salad
With rice, pickles, and miso soup

12/30
[月]

▶ 12/31
[火]



ホッケフライの甘酢あんかけ
白飯、サラダ、ザーサイ、スープ

Fried fish with sweet-and-sour sauce
With rice, salad, zha cai and soup



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)
Fried rice with crabmeat(served with soup)

¥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)



<お食事ご利用のお客様に限り>

和洋中よりお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)



初風の膳

The "Hatsunagi" set menu
※The meaning of "Hatsunagi" is a Japanese seasonal word for calm seas on New Year's Day.

せりと帆立の酢味噌和え 鱈の照り焼き 茶巾揚げ 長いもの磯部揚げ
手毬寿司 鶏のつみれ汁 デザート
Side dish, grilled dish, deep-fried dish,
temari-zushi, chicken ball soup, dessert and coffee or tea

寒い時期に温まる鶏のつみれ汁に 可愛いサイズの手毬寿司
をご用意しました。お食事を楽しみながら「初風」のように穏やかな
新年の始まりをお過ごしください。



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)
Fried rice with crabmeat(served with soup)

¥ 1,400



¥1,300

|(コーヒー または 紅茶付き)

1/6
[月]

1/10
[金]

西洋料理 menu

サーモンのムニエル
ラヴィゴットソース
パン、サラダ、スープ

Meuniere of salmon with ravigotte sauce
With bread, salad and soup

1/14
[火]

1/17
[金]

日本料理 menu

穴子の玉子とじ 豚の角煮
白飯、香の物、味噌汁

Simmered conger eel with egg and
Japanese simmered pork
With rice, pickles, and miso soup

1/20
[月]

1/24
[金]

中国料理 menu

米粉を使った鶏の唐揚げ
油淋ソースがけ
白飯、サラダ、ザーサイ、スープ

Fried chicken topped with chopped green onions
and sweet vinegar soysauce.
With rice, salad, zha cai and soup

1/27
[月]

1/31
[金]

西洋料理 menu

ラム肉のムサカ
パン、サラダ、スープ

Lamb Moussaka
With bread, salad 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



ベーコンと野菜のトマトスパゲティ
Spaghetti with bacon and vegetables in tomato sauce

¥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)



<お食事ご利用のお客様に限り>

和洋中よりお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.