

LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー14:00)



2月
おすすめ
メニュー

¥1,800

|(コーヒー または 紅茶付き)
(with coffee or tea)



北海道産ホエー豚のブレゼロティ ビーツソース
Whey pork brezeloti with beetroot sauce

スモークサーモンのキッシュと生ハムサラダ
北海道産小麦のパン2種、ガトーショコラ バニラアイス添え
Smoked salmon quiche and dry-cured ham salad
2 kinds of bread, gateau chocolat with vanilla ice cream

メインのホエー豚は、お肉を柔らかく煮込み、表面をローストして
カリっとした食感に仕上げました。
ブイヨンで煮込んだ野菜と一緒に美味しくください。



蒸し鶏のピリ辛香味ソース御飯 (スープ付き)

Spicy steamed chicken bowl with soup

¥ 1,400



2月
週替わり
ランチセット

¥1,300

|(コーヒー または 紅茶付き)
(with coffee or tea)

2/3
[月]

2/7
[金]

日本料理
menu

寄せ鍋 うどん
白飯、香の物

Japanese style hot pot and udon noodles
With rice and pickles

2/10.12
[月][水]

2/14
[金]

中国料理
menu

鶏肉の香味醤油煮込み
白飯、サラダ、ザーサイ、スープ

Stewed chicken in savory soy sauce
With rice, salad, zha cai and soup

2/17
[月]

2/21
[金]

西洋料理
menu

和牛合挽ハンバーグの
ロコモコプレート
サラダ、スープ

Loco moco plate of ground Wagyu beef
and pork hamburger steak
With salad and soup

2/25
[火]

2/28
[金]

日本料理
menu

チキンカツみぞれ煮
白飯、香の物、味噌汁

Simmered chicken cutlet with grated radish
With rice, pickles and miso 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 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



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 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.