

FOOD

お食事

11:30～17:30(ラストオーダー)



海老と野菜のクリームスパゲティ

Creamy spaghetti with shrimp & vegetables

¥1,400



エスカロップ

Pork cutlet on butter rice with demi-glace sauce

バターライスの上にポークカツをのせ、デミグラスソースをかけた北海道東端での郷土料理です。

¥ 1,700



北海道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

北海道産牛肉のビーフカレー

Beef curry

¥1,450

グリーン サラダ

Green salad

¥800

¥500 half

お食事ご注文時 When ordering meals

ブレンドコーヒー または ダージリンティー プラス ¥300

Blended coffee or darjeeling tea (additional charge)

CAKE

ケーキ



ホテルメイド

バスク風チーズケーキ

Basque-style cheesecake

こんがりと焼き上げたチーズケーキです。
濃厚な風味としっとりした食感をお楽しみください。

1ピース

¥750

ホール(直径15cm)

¥3,700

【お持帰りいただけます(要予約)】

アップルパイ ア・ラ・モード

Apple pie à la mode

¥700

フォンダンショコラ

Fondant chocolate

¥1,000

ICE CREAM

アイスクリーム

ジェラート (バニラ・チョコ・抹茶)

Various gelatos

(Vanilla, Chocolate, Green tea)

¥500



十勝野フロマージュ

カマンベールチーズアイスクリーム

Cheese flavored ice cream

¥650

SWEETS HOUR

14:00～16:00(最終入店)



SWEETS HOUR

スイーツ アワー

焼き立てパンケーキとフレーバーアイスの食べ放題で
心やすらぐティータイムを

●90分 食べ放題

パンケーキ・フレーバーアイス・トッピング各種

90 min. All-you-can-eat

Pancakes, flavored ice and various toppings

●ドリンク フリーフロー

コーヒー・紅茶・ソフトドリンク

Free-flow drinks available

Coffee tea and soft drinks

¥ 1,500

※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.

COFFEE

コーヒー

10:00～17:30(ラストオーダー)

WHITE COFFEE



ホワイトコーヒー(ホット または アイス)

White coffee(Hot or Iced)

チェスナッツシロップと十勝の牛乳を使用し

ほのかな甘みと香りをお愉しみいただける

アレンジコーヒーに仕上げました。

各¥900

COLD CREMA COFFEE

(ドRAFTコーヒー)



ドRAFTコーヒー (オレ または ブラック)

cold crema coffee olé or Black

泡を愉しむ、新しいスタイルのアイスコーヒー。

クリーミーな泡により、口当たり良くまろやかな味わいに。

十勝の牛乳を加えたカフェオレもお愉しみいただけます。

各¥900

トアルコトラジャ

Toarco toraja

王侯貴族に「セレベスの名品」と絶賛されたアラビカ種のコーヒー
格別な香りと味わいをお愉しみください。

¥850

ココア(ホット)

Cocoa(Hot)

十勝の牛乳を使用したココアです。

¥900

COFFEE・TEA

コーヒー・ティー

有機栽培ブレンドコーヒー

Organic coffee

有機栽培グアテマラエチオピアの豆を使用

有機栽培エスプレッソコーヒー

Organic espresso coffee

有機栽培グアテマラ豆を使用

ウイナーコーヒー

Vienna coffee

生クリームは別添えです。

カフェオレ(ホット または アイス)

Café au lait(Hot or Iced)

カプチーノ

Cappuccino

カフェインレスコーヒー

Decaffeinated coffee

コロンビア,エチオピアの豆を使用

アイスコーヒー

Iced coffee

ダーズリン

Darjeeling

アールグレイ

Earl grey

アッサム

Assam

アイスティー

Iced tea

クイーン オブ チェリー

Queen of cherry

チェリーとアーモンドのアロマをブレンド

各¥800

COFFEE TICKET

コーヒーチケット 6枚綴り ¥4,000

¥800のブレンドコーヒーがお得にお楽しみいただけます。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

オレンジ Orange

ジンジャーエール Ginger ale

グレープフルーツ Grapefruit

コーラ Cola

アップル Apple

レモンスカッシュ Lemon squash

パイナップル Pineapple

ウーロン茶 Oolong tea

クランベリー Cranberry

ペリエ Perrier

ミルク(Hot or Iced) Milk

各¥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。

※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. *The list price includes 10% service charge and sales tax.

HAPPY HOUR
15:00～17:30(ラストオーダー)



北のハッピーアワー
-Twilight Cheers-
夕暮れのちょっと贅沢なひとときを

<セット内容>
●どろ豚のドライソーセージ
●北海道産チーズ
●ドリンク 2杯
・サッポロクラシック ・グラスワイン 赤・白
・ハイボール ・レモンサワー ・ソフトドリンク

¥ 1,500

BEER
ビール

生ビール サッポロクラシック
Draft beer “Sapporo Classic”
¥900

ノンアルコール ビールテイスト飲料
Non alcohol beer taste
¥800

WINE
ワイン

ヴァラエタル ソーヴィニヨンブラン(フランス)
Varietal sauvignon blanc
Baron philippe de rothschild
glass ¥900／bottle ¥5,000

ヴァラエタル カベルネソーヴィニヨン(フランス)
Varietal cabernet sauvignon
Baron philippe de rothschild
glass ¥900／bottle ¥5,000

十勝ワイン セイオロサム
Tokachi wine “Seiorosamu”
half bottle ¥4,800

十勝ワイン 清見
Tokachi wine “Kiyomi”
half bottle ¥5,000

WHISKY
ウイスキー

SCOTCH
スコッチ

タリスカー10年
TALISKER 10years
¥1,200

ボウモア12年
BOWMORE 12years
¥1,200

ザ・グレンリベット12年
THE GLENLIVET 12years
¥1,200

ザ・マッカラン12年
THE MACALLAN 12years
¥1,500

JAPANESE
ジャパニーズ

サントリースペシャルリザーブ
SUNTORY SPECIAL RESERVE
¥950

余 市
NIKKA“YOICHI”
¥1,300

山崎12年
SUNTORY THE“YAMAZAKI”12years
¥1,600

TIDBITS
おつまみ

生チョコレート
Chocolate
¥600

生ハム
Dry-cured ham
¥1,000

ミックスナッツ
Mixed nuts
¥750

ソーセージ盛り合わせ
Assorted sausage
¥1,200

※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。
※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. *The list price includes 10% service charge and sales tax.