

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)

ホテル開業プレ30周年イベントランチ
Anniversary Prelude Lunch

6月15日(月)~6月19日(金)



スープカレー ¥1,500
Soup curry

バスクチーズケーキ、コーヒー または 紅茶付き
With basque cheesecake, and coffee or tea

ホテル日航ノースランド帯広では2027年の開業30周年に向けた“プレイベント”として、人気メニュー「スープカレー」を開業週限定でご用意いたしました。

香り高いスパイスと旨みを凝縮したスープカレーにバスクチーズケーキとコーヒーをセットにした特別メニューをお楽しみください。

ホテル開業日6月17日はOne Harmony会員限定で特別価格 1,000円にてお楽しみいただけます。

WEEKLY LUNCH SET

週替わり
ランチセット
(コーヒー または 紅茶付き)

With coffee or tea

お一人様 ¥1,500

One Harmony会員 1,350円

6/1
[月]

6/5
[金]

中国料理 menu

ニラと豚レバーの炒め 韭菜炒猪肝

白飯、点心二種、サラダ、ザーサイ、スープ、デザート

Stir-fried pork liver with chives

With rice, dim sum (two kinds), salad, pickled mustard stem, soup and dessert

6/8
[月]

6/12
[金]

日本料理 menu

揚げ茄子と肉味噌ぶっかけ蕎麦

魚介の山掛け、冷やし茶碗蒸し、甘味物

Soba noodles topped with fried eggplant and meat miso

Seafood with grated yam, chilled chawanmushi and dessert

6/15(月)~6/19(金) ホテル開業プレ30周年イベントランチを提供いたします

6/22
[月]

6/26
[金]

中国料理 menu

台湾まぜそば

白飯(小盛)、サラダ、ザーサイ、スープ、デザート

Taiwan mazesoba (spicy mixed noodles)

With rice (small portion), salad, pickled mustard stem, soup and dessert

6/29
[月]

7/3
[金]

日本料理 menu

和風ポークチャップ

白飯、サラダ、香の物、味噌汁、甘味物

Japanese-style pork chop

With rice, salad, pickles, miso soup and dessert

※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.

*Prices include a 10% service charge and consumption tax.

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)



選べる中国料理セット Chinese Cuisine Set

¥ 2,200

メインのお料理をお選びください。

Please choose your main dish

五目あんかけ焼きそば 鮮八珍炒麵 (香港極細麵)
Stir-fried noodles with assorted ingredients in starchy sauce

海老あんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵 (香港極細麵)
Stir-fried noodles with shrimp in starchy sauce

牛肉オイスターソースあんかけご飯 蠔油牛肉飯
Beef stir-fried with oyster sauce over rice

ズワイ蟹の炒飯 蛸肉精炒飯
Fried rice with snow crab meat

<セット内容> Set Contents

本日のスープ 例湯 Today's soup

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球 Deep fried chicken

点心二種盛り合わせ 飲茶双点心 Dim sum (two kinds)

ザーサイ 榨菜 Pickled mustard stem

杏仁豆腐 杏仁凍豆腐 Almond jelly

《単品もご用意しております》
Single items are also available.

¥1,400

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)

※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.
*Prices include a 10% service charge and consumption tax.

WEEKENDS AND HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)

天井御膳

Tempura rice bowl set

¥ 2,200

天井 Tempura rice bowl

本日の小鉢 Today's appetizer

サラダ Salad

香の物 Pickles

味噌汁 Miso soup

本日の甘味物 Today's dessert



選べる中国料理セット

Chinese Cuisine Set

¥ 2,200



海老
あんかけ焼きそばセット

《単品もご用意しております》

Single items are also available.

¥1,400

メインのお料理をお選びください。

Please choose your main dish

五目あんかけ焼きそば 鮮八珍炒麵 (香港極細麵)

Stir-fried noodles with assorted ingredients in starchy sauce

海老あんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵 (香港極細麵)

Stir-fried noodles with shrimp in starchy sauce

牛肉オイスターソースあんかけご飯 蠔油牛肉飯

Beef stir-fried with oyster sauce over rice

ズワイ蟹の炒飯 蛸肉精炒飯

Fried rice with snow crab meat

<セット内容> Set Contents

本日のスープ 例湯 Today's soup

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球 Deep fried chicken

点心二種盛り合わせ 飲茶双点心 Dim sum (two kinds)

ザーサイ 搾菜 Pickled mustard stem

杏仁豆腐 杏仁凍豆腐 Almond jelly

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)

※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.

*Prices include a 10% service charge and consumption tax.