

LOUNGE
A U R O R A

※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.

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北海道の牛乳を使用し
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



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。

¥900

ココア(ホット)

Cocoa(Hot)

¥900

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。

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

ダージリン

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

SOFT DRINK

ソフトドリンク

オレンジ Orange

グレープフルーツ Grapefruit

アップル Apple

パイナップル Pineapple

ミルク(Hot or Iced) Milk

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

レモンスカッシュ Lemon squash

ウーロン茶 Oolong tea

ペリエ Perrier

各¥800

FOOD

お食事

11:30～17:30(ラストオーダー)



音更産キクラゲと鶏肉のクリームパスタ

Creamy pasta with wood ear mushrooms and chicken

¥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

¥1,500

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)

DESSERTS

デザート



14:00～17:30(ラストオーダー)

頼福点心セット - 蒸・焼・炸 -
(中国茶付き 東方美人茶 または 阿里山金萱茶)

Sweet dim sum set (with Chinese tea
Oriental Beauty Tea or Alishan Jin Xuan Tea)

蒸(もちもち)・焼(香ばしい)・炸(サクサク)それぞれの食感を
愉しめる甘味点心のセットです。
中国茶とともにゆったりとした時間をお過ごしください。

¥1,500

10:00～17:30(ラストオーダー)



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。

¥800

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

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

¥700



十勝野フロマージュ
北海道十勝 中川町

SWEETS HOUR

14:00～16:00(最終入店)



SWEETS HOUR

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

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

<Set contents>

- Doro-buta dry sausage
- Hokkaido cheese
- Two drinks
- ・Sapporo Classic
- ・Glass wine (red / white)
- ・Highball
- ・Lemon sour
- ・Soft drinks

¥ 1,500

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

¥800

ソーセージ盛り合わせ

Assorted sausage

¥1,200

BEER

ビール

生ビール サッポロクラシック

Draft beer Sapporo Classic

¥900

小瓶ビール アサヒ スーパードライ

Small bottle beer Asahi Super Dry

¥800

ノンアルコール ビールテイスト飲料

Non-alcoholic beer

¥800

小瓶ビール キリン 一番搾り

Small bottle beer Kirin Ichiban

¥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

十勝ワイン セイオロサム

Tokachi wine "Seiorosamu"

half bottle ¥4,800

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 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

¥1,000

余 市

NIKKA "YOICHI"

¥1,300

山崎12年

SUNTORY THE "YAMAZAKI" 12years

¥1,600