LOUNGE
AURORA

※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 ・ 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

ウインナーコーヒー
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)



十勝産白樺ポークを使った
自家製ベーコンのナポリタン
Spaghetti Napolitan with homemade bacon

¥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)

頬福点心セット　－ 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愉しみください。

¥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

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

ミックスナッツ
Mixed nuts
¥800

生ハム
Dry-cured ham
¥1,000

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

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 アサヒ スーパードライ
Small bottle beer Asahi Super Dry
¥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

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
¥1,000

余　市
NIKKA“YOICHI”
¥1,300

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