



# フードデリバリーサービス

ご注文受付時間 18:30~22:00【内線 83番】

当ホテルのフードデリバリーサービスは、「ワンウェイサービス」のため、専用容器を使用しております。

お食事がお済みになりましたら、屑物入れにお捨てください。

※フードデリバリーサービスで使用しているお米は全て国産です。

※表記料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。※写真はイメージです。

次ページより掲載のメニュー名と番号を注文時に内線にてお伝えください→

# Menu

フードデリバリーサービス ※ワンウェイサービスのため、専用容器でのお届けになります。お食事後は屑入れにお捨てください。



1  
北海道産牛フィレ肉のロティ  
(パンorライス)  
100g 5,500円



2  
知床牛ビーフシチュー  
(パンorライス)  
150g 4,500円



3  
厚切りポークチャップ  
(パンorライス)  
200g 4,000円



4  
北海道産牛サーロイン  
ステーキBOX  
180g 5,000円



5  
オマール海老と  
本日の鮮魚の味噌焼きBOX  
(パンorライス) 3,800円



6  
北海道ザンギ  
250g 1,800円



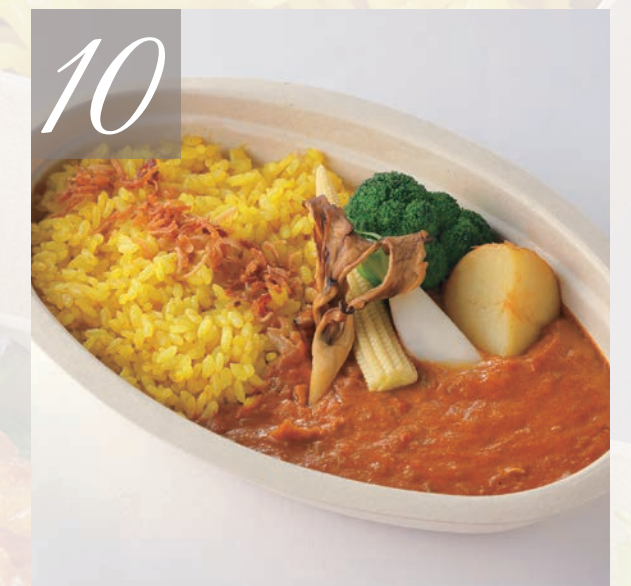
7  
北海道産マチルダ芋の  
フライドポテト  
250g 1,200円



8  
本日のパスタ  
2,500円



9  
北海道モッツアレラと  
はやきた生ハムのピザ  
25cm 2,500円



10  
本日のカレー  
ターメリックライス添え  
2,200円

掲載メニュー名と番号を  
注文時にお伝えください

**【内線 83番】**

# Menu

フードデリバリーサービス ※ワンウェイサービスのため、専用容器でのお届けになります。お食事後は屑入れにお捨てください。



11 スープカレー

2,200円



12 魚介の香るつけ麺

2,200円



13 海老のブラックビーンズ炒飯

2,200円



14 本日のスープ

1,200円



15 スティック野菜

1,500円



16 シーザーサラダ

1,500円



17 10品目の  
フレッシュサラダ

1,000円



18 ミックスナッツ

800円

掲載メニュー名と番号を  
注文時にお伝えください

**【内線 83番】**

# Drink Menu

ドリンクメニュー

## <ソフトドリンク>

- |    |              |      |
|----|--------------|------|
| 19 | コーヒー         | 950円 |
| 20 | ダーズリンティー     | 950円 |
| 21 | オレンジジュース     | 950円 |
| 22 | グレープフルーツジュース | 950円 |

## <ハーフボトル>

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 23 | ジャカール ブリュット モザイク<br>(シャンパン 辛口)            | 10,500円 |
| 24 | シャブリ ドメーヌ ドルーアン<br>(フランス ブルゴーニュ/白ワイン 辛口)  | 12,500円 |
| 25 | シャトー トゥルー ヌフィュー<br>(フランス ボルドー/赤ワイン フルボディ) | 10,000円 |

## <フルボトル>

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 26 | ジョセフ ペリエ キュヴェ ロイヤルブリュット<br>(シャンパン 辛口)      | 15,500円 |
| 27 | モントードン ロゼ<br>(ロゼシャンパン 辛口)                  | 21,000円 |
| 28 | 宝水ワイナリー ポートランド<br>(宝水ワイナリー ポートランド)         | 10,600円 |
| 29 | ブルゴーニュ シャルドネ<br>(フランス ブルゴーニュ/白ワイン 辛口)      | 16,600円 |
| 30 | ふらのワイン ツヴァイゲルトレーベ<br>(北海道 富良野市/赤ワイン フルボディ) | 16,000円 |
| 31 | ブルゴーニュ ルージュ<br>(フランス ブルゴーニュ/赤ワイン ライトボディ)   | 17,800円 |
| 32 | フルール ド ペデスクロー<br>(フランス ボルドー/赤ワイン フルボディ)    | 21,000円 |

そのほかにも各種シャンパン・ワインを取り揃えております。  
ご希望のお客さまはお気軽にお問い合わせください。

掲載メニュー名と番号を  
注文時にお伝えください

**【内線 83番】**

# Drink Menu

ドリンクメニュー

<ウイスキーはミニボトルをご用意しております>

33 シーバス リーガル(50ml) 2,000円

34 メーカーズマーク(50ml) 2,200円

<ワインミニボトル>

35 マリー・ルイス・パリゾ  
シャルドネ(白)(250ml) 1,600円

36 マリー・ルイス・パリゾ  
カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)(250ml) 1,600円

掲載メニュー名と番号を  
注文時にお伝えください

**【内線 83番】**



# FOOD DELIVERY SERVICE

**Time 6:30p.m.-10:00p.m(L.O.) [Ext.83]**

**We use disposable containers for your convenience. After you finish your meals, please throw them away in the trash can equipped in your room.**

\*We use rice grown in Japan.

\*Prices are tax inclusive and are subject to 10% service charge.\*Photos shown are for illustration purposes only.

**Please inform us of the menu names and numbers on the next page when ordering. →**

# Menu

\*We use disposable containers for your convenience.  
After you finish your meals, please throw them away in the trash can equipped in your room.



Roasted Hokkaido fillet  
(bread or rice)  
100g 5,500yen



Hokkaido beef stew  
(bread or rice)  
100g 4,500yen



Thick sliced pork chop  
(bread or rice)  
200g 4,000yen



Hokkaido beef sirloin  
steak BOX  
180g 5,000yen



Lobster and miso grilled  
today's fresh fish BOX  
3,800yen



Hokkaido fried chicken  
250g 1,800yen



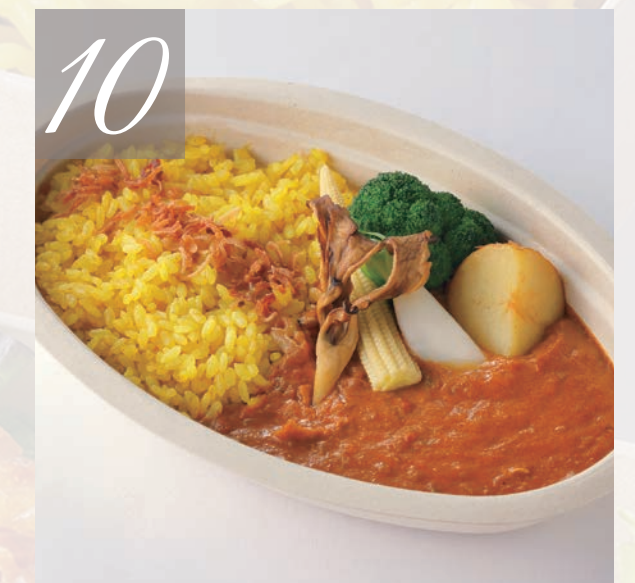
Hokkaido  
potato wedges  
250g 1,200yen



Today's pasta  
(Please ask the staff for details)  
2,500yen



Hokkaido mozzarella  
and prosciutto pizza  
25cm 2,500yen



Today's curry  
with turmeric rice  
2,200yen

When ordering, inform the staff  
of the menu and number.

**[Ext.83]**

# Menu

\*We use disposable containers for your convenience.  
After you finish your meals, please throw them away in the trash can equipped in your room.



11  
Soup curry

2,200yen



12  
Seafood flavored  
noodles

2,200yen



13  
Black bean  
shrimp fried rice

2,200yen



14  
Soup of the day  
(Please ask the staff for details)

1,200yen



15  
Vegetable sticks

1,500yen



16  
Caesar salad

1,500yen



17  
10 Ingredient  
fresh salad

1,000yen



18  
Mixed nuts

800yen

When ordering, inform the staff  
of the menu and number.

**[Ext.83]**



# Drink Menu

## <Soft Drink>

- |    |                  |        |
|----|------------------|--------|
| 19 | Coffee           | 950yen |
| 20 | Darjeeling tea   | 950yen |
| 21 | Orange juice     | 950yen |
| 22 | Grapefruit juice | 950yen |

## <Half Bottle>

- |    |  |           |
|----|--|-----------|
| 23 | Jacquart Brut Mosaïque<br>(Champagne / Dry)              | 10,500yen |
| 24 | Chablis Drouhin<br>(France / White wine / Dry)           | 12,500yen |
| 25 | Chateau Marchesseau<br>(France / Red wine / Full bodied) | 10,000yen |

## <Full Bottle>

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 26 | Joseph Perrier Cuvee Royale Brut<br>(Champagne full / Dry)        | 15,500yen |
| 27 | Montaudon Rose<br>(Rose champagne / Dry)                          | 21,000yen |
| 28 | Housui Winery Portland<br>(Hokkaido / White wine / Sweet)         | 10,600yen |
| 29 | Bourgogne chardonnay<br>(France Bourgogne / White wine / Dry)     | 16,600yen |
| 30 | Furano Wine Zweigeltrebe<br>(Hokkaido/Red wine/Full bodied)       | 16,000yen |
| 31 | Bourgogne Rouge<br>(France Bourgogne / Red wine / Light bodied)   | 17,800yen |
| 32 | Fleur de Pedesclaux<br>(France Bordeaux / Red wine / Full bodied) | 21,000yen |

\*Please ask the staff about champagne and wine other than those listed above.

When ordering, inform the staff of the menu and number.

**[Ext.83]**

# Drink Menu

<Mini bottles of Whiskey>

33 Chivas regal(50ml) 2,000yen

34 Maker's mark(50ml) 2,000yen

<Wine mini bottle>

35 MLP Chardonnay  
(White wine)(250ml) 1,600yen

36 MLP Cabernet sauvignon  
(Red wine)(250ml) 1,600yen

When ordering, inform the staff  
of the menu and number.

**[Ext.83]**