

Drink Menu
ドリンクメニュー

コーヒー Coffee

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー (ネルドリップ)
Toarco - Toraja Blend Coffee(Flannel Drip)

¥1,000

トアルコ トラジャ ブレンドアイスコーヒー (水出しコーヒー)
Toarco - Toraja Blend Iced Coffee

¥1,000

トアルコ トラジャ ブレンド フレンチロースト エスプレッソコーヒー
Toarco - Toraja Blend French Roast Espresso

¥1,000

カフェラテ
Café latte

¥1,200

アイスカフェオレ
Iced Café au lait

¥1,200

ブルーマウンテン (サイフォン式)
Blue Mountain(Siphon Coffee Maker)

¥1,400

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります

We are setting a two-hour time limit on tables.
Thank you for your kind understanding.

Recommended Menu
おすすめメニュー



コールドクレマコーヒー (ドラフトコーヒー)
Cold Crema Coffee(Draft Coffee)

¥1,000

泡を楽しむ、新しいスタイルのアイスコーヒー。
クリーミーな泡が溶けると、
コーヒーと混ざり合いまろやかで甘味のある口当たりに。

*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。
*All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

Drink Menu
ドリンクメニュー

紅茶 / フレーバーティー Tea
(ロンネフェルト社 by Ronnefeldt)

アッサムバリ
Assam Bari
¥1,000

アイスティー
Iced Tea
¥1,000

ルクールダーズリン
Darjeeling Lukull
¥1,200

アールグレイ
Earl Grey
¥1,200

ピーチガーデン
Pfirsich Garden
¥1,300

カモミール
Chamomile
¥1,300

プティフル(小菓子) *コーヒー・紅茶と一緒どうぞ
Petit Four
¥250

ジュース Juice

りんごジュース(余市町産)
Apple Juice (From Hokkaido)
¥1,200

ぶどうジュース(余市町産)
Grape Juice (From Hokkaido)
¥1,200

トマトジュース(余市町産)
Tomato Juice (From Hokkaido)
¥1,200

みかんジュース(愛媛産)
Mandarin Orange Juice
¥1,200

コールドドリンク Cold Drink

コーラ
Coca Cola
¥950

ジンジャーエール
Ginger Ale
¥950

トニックウォーター
Tonic Water
¥950

ペリエ
Perrier
¥950

ウーロン茶
Oolong tea
¥950

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります

We are setting a two-hour time limit on tables.
Thank you for your kind understanding.

*表記料金には消費税・サービス料10%が含まれております。
*All prices include tax and 10% service charge.

Drink Menu

ドリンクメニュー

ビール Beer

生ビール (サッポロクラシック)
Draft Beer (Sapporo Classic)

¥1,200

瓶ビール (サッポロ・アサヒ・麒麟) 334ml
Bottled Beer (Sapporo・Asahi・Kirin)334ml

¥1,100

スパークリングワイン Sparkling Wine

カステルブラン ブリュット・レゼルヴァ
Castellblanc Brut Reserva

グラス Glass ¥1,400

ボトル Bottle ¥8,200

白ワイン White Wine

ベルジェ バロン ブラン
Berger Baron Blanc Bordeaux

グラス Glass ¥1,000

ボトル Bottle ¥5,800

赤ワイン Red Wine

ベルジェ バロン ルージュ
Berger Baron Rouge Bordeaux

グラス Glass ¥1,000

ボトル Bottle ¥5,800

カクテル Cocktail

カンパリソーダ
Campari & Soda

¥1,200

カシスソーダ
Cassis & Soda

¥1,200

ジントニック
Gin & Tonic

¥1,200

モスコミュール
Moscow Mule

¥1,200

ウイスキー Whisky

シーバスリーガル 12年
Chivas Regal 12 Year's
シングル

¥1,300

ワイルドターキー 8年
Wild Turkey 8 Yera's
シングル

¥1,300

グレンリヴェット 12年
Glenlivet 12Year's
シングル

¥1,700

ニッカシングルモルト余市
NIKKA Single Malt YOICHI
シングル

¥2,200

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります

We are setting a two-hour time limit on tables.
Thank you for your kind understanding.

*表記料金には消費税・サービス料10%が含まれております。
*All prices include tax and 10% service charge.

Food Menu

軽食

(11:30 ~ 17:30 Last Order)

グリーンサラダ

Green Salad

¥800

本日のスープ (ブレッド付き)

Today's Soup with Bread

¥1,000

ビーフカレーライス

Beef Curry

¥1,700

ナポリタン

Ketchup-based Spaghetti

¥1,700

ミックスサンドイッチ

Assorted Sandwiches

レギュラーサイズ Regular ¥1,700

ハーフサイズ Half ¥1,000

(11:30 ~ 17:30) セットドリンクとしてコーヒーまたはアッサムティーを¥500でご利用いただけます。
(11:30-17:30)Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

Recommended Menu

おすすめメニュー

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



北海道産ホタテと魚介のトマトクリームパスタ

Hokkaido Scallop and Seafood Pasta with Creamy Tomato Sauce

¥2,600

北海道産ホタテをメインに、ヤリイカやエビ等の魚介を使用したパスタ。
濃厚なビスクと生クリームで合わせたトマトクリームソースで仕上げました。

(11:30 ~ 17:30) セットドリンクとしてコーヒーまたはアッサムティーを¥500でご利用いただけます。
(11:30-17:30)Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります
We are setting a two-hour time limit on tables.Thank you for your kind understanding.

※当店で使用しているお米は全て北海道産です。※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。
*All rice using in our lounge is from Hokkaido. *All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

Food Menu

軽食

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



北海道産豚フィレ肉のカツサンド
Cutlet Sandwich of Hokkaido Pork Tenderloin

¥2,300

北海道産四元豚くゆめの大地>を使用したカツサンド。
マスタードを効かせた甘辛いデミグラスソースと、
ディル風味のピクルスがマッチした一品です。



北海道産牛を使ったビーフシチュー
＜バターライス または バゲット付き＞
Hokkaido Beef Stew (With Butter Rice or Bread)

¥2,400

北海道産牛を柔らかくなるまでじっくり煮込んだ、
ホテルビーフシチューです。
凝縮した旨味をお楽しみください。



ガーリックステーキピラフ
Garlic Steak Pilaf

¥2,700

ガーリックの香りと牛ロース肉の旨味が、
口の中で溶け合うピラフ。
クリームチーズのディップと玉葱の和風ソースを
お好みで合わせてお召し上がりください。

(11:30 ~ 17:30) セットドリンクとしてコーヒーまたはアッサムティーを¥500 でご利用いただけます。
(11:30-17:30) Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

Pizza Menu

ピッツア

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



マルゲリータ
Pizza Margherita

¥1,800

ピッツアの定番マルゲリータは、
窯焼き生地とソースの旨味をダイレクトにお楽しみいただけます。



クワトロフォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi

¥2,200

4種のチーズを使った重厚な味わい。
濃厚なチーズの旨味に、
お好みではちみつをかけてアレンジを楽しめます。



しらすと山菜と豆のピッツア
ウドのジェノベーゼソース
Whitebait, Wild vegetables and Beans Pizza
with Udo Genovese Sauce

¥2,400

モッツァレラチーズ、
ウォッシュタイプのチーズ“大樹町チモシー”のほか、
旬の山菜やしらす、そら豆、苦みのあるウドを使用した、
ジェノベーゼソースで仕上げたちょっと大人なオリジナルピッツア。

(11:30 ~ 17:30) セットドリンクとしてコーヒーまたはアッサムティーを¥500 でご利用いただけます。
(11:30-17:30) Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります
We are setting a two-hour time limit on tables. Thank you for your kind understanding.

※当店で使用しているお米は全て北海道産です。※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。
*All rice using in our lounge is from Hokkaido. *All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

Dim Sum Set

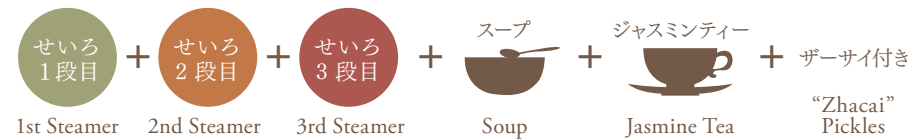
飲茶セット

(11:30 ~ 17:30 Last Order)

3段せいろの飲茶（やむちゃ）セット。お好みの組み合わせでお楽しみください。



¥2,100



飲茶の種類をお選びください Please choose one item from below selections for each steamer.

せいろ 1 段目
1st Steamer



広東焼売
&
潮州餃子
Guangdong Siu Mai
and
Crystal Dumpling

または / or



ホタテ蒸し餃子
&
ニラ入り
海老蒸し餃子
Steamed Scallop Dumpling
and
Shrimp GYOZA with Leek

せいろ 2 段目
2nd Steamer



牛肉の
四川風ソース
Sichuan Steamed Beef

または / or



蛤と螺の
豆鼓ソース蒸し
Steamed clams
and conch
with Black Bean Sauce

せいろ 3 段目
3rd Steamers



鶏の台湾風
生姜焼きのせご飯
Taiwanese
Ginger Pork Rice Bowl

または / or



蟹肉入り
炊き込みご飯
Stir-fried rice
with Crab Seasoned Rice



追加で楽しめるデザートもご用意しております

Chinese Dessert Plate

¥600

マンゴーミルク・胡麻団子・ココナッツ団子
Mango Milk, Sesame Dumpling, Coconut Dumpling

Snack

スナック

(11:30 ~ 17:30 Last Order)

ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥600

チョコレート盛り合わせ

Assorted Chocolates

¥1,000

北海道産チーズ3種盛り合わせ

Assorted Cheese from Hokkaido

¥1,200

オードブル盛り合わせ (ミックスナッツ・チョコレート・チーズ3種)

Assorted Hors d'oeuvre (Mixed Nuts・Chocolates・Cheese)

¥2,000

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります

We are setting a two-hour time limit on tables.

Thank you for your kind understanding.

※当店で使用しているお米は全て北海道産です。※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。
*All rice using in our lounge is from Hokkaido. *All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

Sweets

スイーツ

(11:00 ~ 19:30 Last Order)

ケーキセット (コーヒーまたは紅茶付き)

Cake set (With Coffee or Tea)

¥1,500

ケーキ (単品)

Today's Cake

¥800

本日のアイスクリーム

Today's Ice Cream

¥500

自家製マカロン2個セット (いちご・レモン)

Homemade Macaron (Strawberry・Lemon)

¥700

プチフール (小菓子)

Petit Four

¥250

ケーキの種類はスタッフにお尋ねください。
Please ask staff for cake menu.

Recommended Sweets

おすすめスイーツ

(13:00 ~ 17:00 Last Order)



フロマージュ フリュイ

No Bake Fruit Cheesecake

¥1,200

なめらかな口当たりのクリームチーズケーキにゲランドの塩を利かせ、
ホワイトチョコでフルーツバスケット風に仕上げました。
苺やオレンジ、キウイ、ブルーベリーなどを飾り、ムースの中には
リンゴのセミドライが入っています。

(13:00 ~ 17:00) セットドリンクとしてコーヒーまたはアッサムティーを¥500 でご利用いただけます。
(13:00-17:00) Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

12:00~17:00まではお席のご利用時間が120分となります
We are setting a two-hour time limit on tables. Thank you for your kind understanding.

*写真はイメージです。*表記料金には消費税・サービス料10%が含まれております。
*Photos are for illustrative purpose only. *All prices include tax and 10% service charge.