

Recommended Menu おすすめメニュー



ルージュ ラテ
Rouge Latte

¥1,500

ストロベリーソースにエスプレッソとスチームミルクを合わせたラテ。
鮮やかな赤の彩りとやさしい温もりが、冬から春へと移ろう季節をやさしく包みます。

Red Harmony

「ルージュ ラテ」と「ストロベリー ミルフィーユ」で
苺を楽しむスペシャルセットとしてご注文いただけます。

※「ストロベリー ミルフィーユ」はメニュー最終ページをご覧ください。

SPECIAL SET ¥2,800 提供時間 /13:00-17:00(L.O.)

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

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な口当たりに。

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。※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 ダージリン
Darjeeling Lukull
¥1,200

アールグレイ
Earl Grey
¥1,200

ピーチガーデン
Peach Garden
¥1,300

カモミール
Chamomile
¥1,300

プティ フール (小菓子) *コーヒー・紅茶と一緒にどうぞ
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.

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)

¥1,300

瓶ビール（サッポロ・アサヒ・キリン）334ml

Bottled Beer (Sapporo・Asahi・Kirin)334ml

¥1,100

スパークリングワイン Sparkling Wine

アルシナック カヴァ ブリュット

Alsinac Cava Brut

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 Years

シングル

¥1,300

ワイルドターキー 8 年

Wild Turkey 8 Years

シングル

¥1,300

グレンリヴェット 12 年

The Glenlivet 12 Years

シングル

¥1,700

【1本限定】

厚岸ウイスキー 立夏シングルモルト

AKKESHI Single Malt

シングル

¥4,500

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

フライドポテト

Potato Wedges

¥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

ポークカツカレー

Pork Cutlet Curry

¥2,400

(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.

Chinese Set

中華麺・飯セット

(11:30 ~ 17:30 Last Order)

食事のメインをお好みで麺かご飯を選べます。2種の点心、ドリンクなどが付いたお得なセットです。

¥2,800



海老とアサリのオイスタークリーミー炒飯 Shrimp and Clam Oyster Sauce Fried Rice

セットの内容：海老蒸し餃子 / 広東焼壳（点心2種）、玉子スープ、グリーンサラダ、ジャスミン茶
Set Menu: Steamed Shrimp Dumpling/Pork and Shrimp Shumai (Two Kinds of Dim Sum) with Egg Soup, Green Salad, and Jasmine Tea



鶏白湯煮込み麺 Stewed Chicken Paitan Noodles

セットの内容：海老蒸し餃子 / 広東焼壳（点心2種）、玉子スープ、グリーンサラダ、ジャスミン茶
Set Menu: Steamed Shrimp Dumpling/Pork and Shrimp Shumai (Two Kinds of Dim Sum) with Egg Soup, Green Salad, and Jasmine Tea

※当店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。

*We use rice grown in Japan. *All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

Food Menu

軽食

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



きのこのカルボナーラ

Smoked Salmon and Mushroom Carbonara

¥2,200

スモークサーモンと5種類のきのこを使用し、
香りと旨味をたっぷり引き出した濃厚なカルボナーラです。
卵とチーズのコクにきのこの食感と芳醇な香りをお楽しみください。

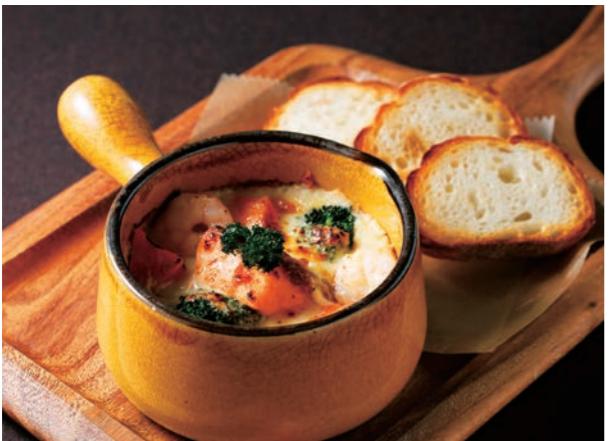


ガーリックステーキピラフ

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
好みで合わせてお召し上がりください。



海の幸ときのこのグラタン

<バゲット付き>

Seafood Gratin(With Bread)

¥2,400

様々な魚介やきのこを、あさりの旨味を加えた
ホワイトソースでグラタンに仕上げました。



マルゲリータ

Pizza Margherita

¥1,800

ピッタ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。



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。



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、
好みではちみつをかけてアレンジを楽しめます。

(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.

(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。
*We use rice grown in Japan. *All prices include tax and 10% service charge. *Photos are for illustrative purpose only.

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 Cheeses 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 • Cheeses)

¥2,000

Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット
(13:00 ~ 17:00 Last Order)



2名様盛りイメージ

季節のノンアルコールカクテルを含む 17 種類フリードリンク ¥3,500

フリードリンク + スパークリングワイン (1杯) 付き ¥4,200

ご利用時間120分
We are setting a two-hour time limit on tables.

上段は見た目も華やかなグラス盛りスイーツをはじめ4品、
中段・下段をラウンジ自慢のセイボリー各3品、
ペーカリーおすすめのスコーンとパンを別添えのバスケットに盛り温かな状態でご用意します。
ゆったりとした午後のひとときをお楽しみください。

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

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.

自家製マカロン 2 個セット (いちごとレモン)
Homemade Macaron Set (Strawberry and Lemon)

¥700

プティフル (小菓子)

Petit Four

¥250

プティパルフェ (チョコ・イチゴ)
Mini Parfait (Chocolate・Strawberry)

各¥900



Seasonal Dessert Plate

季節のデザートプレート

(13:00 ~ 17:00 Last Order)



ストロベリー ミルフィーユ

Strawberry Mille-Feuille

¥1,800

サクサクのパイに重ねたショコレートクリームとカスタード。

艶やかな苺を添えた、バレンタインシーズンだけの特別な一皿。

甘さと深みのハーモニーで甘美なひとときを。

Red Harmony

「ルージュ ラテ」と「ストロベリー ミルフィーユ」で
苺を楽しむスペシャルセットとしてご注文いただけます。

SPECIAL SET ¥2,800 提供時間 /13:00-17:00(L.O.)

*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.