

Recommended Drink

季節のおすすめドリンク



桃グラニータ

Peach Granita

¥1,500

ひんやりとろける桃の甘さが口いっぱいに広がるフローズンドリンクです。
桃の芳醇な香りと冷たい口あたりをご堪能ください。

* 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

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 Drink
おすすめドリンク



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。

*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
Pfirsich Garden

¥1,300

カモミール
Chamomile

¥1,300

プティ フール (小菓子) *コーヒー・紅茶とご一緒にどうぞ
Petit Four

¥350

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)

¥1,300

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

アルシナック カヴァ ブリュット

Alsinaac 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 Year's

シングル

¥1,300

ワイルドターキー 8 年

Wild Turkey 8 Year's

シングル

¥1,300

グレンリヴェット 12 年

Glenlivet 12 Year's

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)

フライドポテト
Potato Wedges

¥800

本日のパスタ
Today's Pasta

¥1,800

本日のスープ（ブレッド付き）
Today's Soup with Bread

¥1,000

ナポリタン
Ketchup-based Spaghetti

¥1,800

グリーンサラダ
Green Salad

ドレッシング 3 種類からお選びいただけます
フレンチ / バルサミコ / ビーツ
Choice of Three Dressings: French, Balsamic, or Beet

¥800

ビーフカレーライス
Beef Curry

¥1,800

ポークカツカレー
Pork Cutlet Curry

¥2,500

スモークサーモンと
季節フルーツを使ったパワーサラダ
Smoked Salmon and Seasonal Fruit Salad

ドレッシング 3 種類からお選びいただけます
フレンチ / バルサミコ / ビーツ
Choice of Three Dressings: French, Balsamic, or Beet

¥1,100

ミックスサンドイッチ
Assorted Sandwiches

レギュラーサイズ Regular ¥1,800

ハーフサイズ Half ¥1,000

パルミジャーノレッジャーノと
バケットクルトンを使ったシーザーサラダ
Caesar Salad with Parmigiano Reggiano and Croutons

¥1,100

Recommended Menu

おすすめメニュー

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



海老のスパイシーカレー

Shrimp Spicy Curry

¥2,400

香ばしい海老の旨味とスパイスが織りなす、奥深い味わいのスパイシーなカレーです。

• <11:30~17:30>お時間限定セットメニュー •

軽食メニューに追加いただけます

コーヒーまたはアッサムティー

Coffee or Tea

¥500

プチサラダ

Small Salad

¥500

* 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.

Food Menu

軽食

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



ガーリックステーキピラフ

Garlic Steak Pilaf

¥2,800

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。



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)

¥2,500

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。



マルゲリータ

Pizza Margherita

¥1,900

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

¥2,400

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。

Recommended Menu

おすすめメニュー

(11:30 ~ 17:30 Last Order)



アップルシナモンハニートースト

Honey Toast with Apple- Cinnamon Compote

¥1,800

外はカリッと中はふんわりと焼き上げたハニートーストに
シナモンが香るりんごのコンポートとバニラアイスクリームを添えました。

・ <11:30~17:30>お時間限定セットメニュー ・
軽食メニューに追加いただけます

コーヒーまたはアッサムティー

Coffee or Tea

¥500

プチサラダ

Small Salad

¥500

※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。

*All rice using in our lounge is from 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 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 Horsd'oeuvre (Mixed Nuts・Chocolates・Cheeses)

¥2,000

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



カオマンガイ Steamed Rice with Chicken

セットの内容：韭菜入り蒸し餃子 / 広東焼売（点心2種）、玉子スープ、ジャスミン茶

Set Menu: Steamed Leek Dumplings and Pork & Shrimp Shumai, Egg Soup and Jasmine Tea



海鮮冷やし麺 Seafood Cold Chinese Noodle

セットの内容：韭菜入り蒸し餃子 / 広東焼売（点心2種）、玉子スープ、ジャスミン茶

Set Menu: Steamed Leek Dumplings and Pork & Shrimp Shumai, Egg Soup 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。

*All rice using in our lounge is from Japan. *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

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

¥350

プティパルフェ (チョコ・イチゴ)

Mini Parfait (Chocolate・Strawberry)

各¥900



Seasonal Dessert

季節のデザート

(13:00 ~ 17:00 Last Order)



メロンパルフェ

Melon Parfait

¥1,800

みずみずしい果実が弾ける爽やかなメロンのパフェ。
ソルベとジュレで仕立てた軽やかな口どけの一品です。

＜パフェの味わい＞

赤肉メロンの自家製ソルベ / 青肉メロンの自家製ソルベ ミント風味 / バニラアイス

ジンジャー風味のメロン果肉入ジュレ / スポンジ / ホワイトチョコレート

ブラックココアのクランプル / 青肉メロンクリーム（生クリーム・マスカルポーネチーズ） / 赤肉メロンのゼリー

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。
Coffee or tea is available for an additional 500 JPY.

*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.

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

2026.7.1-8.31 Peach Summer Afternoon Tea Set

季節のおすすめドリンクを含む20種類フリードリンク	¥3,800
フリードリンク＋スパークリングワイン（1杯）付き	¥4,500

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

上段は季節のスイーツを4品、中段・下段にはラウンジ自慢のセイボリー各3品、
ベーカリーおすすめのスコーンとパンは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。

※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.