

Recommended Drink

季節のおすすめドリンク



ぶどうとほうじ茶のソーダ

Grape and Hojicha Soda

¥1,200

ぶどうの豊かな果実味にほうじ茶の香ばしさを重ねた、
すっきりとした味わいのドリンクです。



「ぶどうとほうじ茶のソーダ」と「モンブランパフェ」で
秋を楽しむデザートセットとしてご注文いただけます。

※「モンブランパフェ」はメニュー最終ページをご覧ください。

DESSERT SET ¥2,500 提供時間 /13:00-17:00(L.O.)

* 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

お席のご利用時間を120分とさせていただく場合がございます。

Please note that table usage may be limited to 120 minutes.
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 Fours

¥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

お席のご利用時間を120分とさせていただく場合がございます。

Please note that table usage may be limited to 120 minutes.
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

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 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

お席のご利用時間を120分とさせていただく場合がございます。

Please note that table usage may be limited to 120 minutes.

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)



ポルチーニ茸のリゾット

Porcini Mushroom Risotto

¥2,400

芳醇な香りが広がるポルチーニ茸のクリームリゾットです。

パルミジャーノレジャーノと温度卵を絡めて濃厚なリゾットをお楽しみください。

• <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

香ばしいガーリックの風味と
牛ロース肉の旨味を重ねた逸品です。
クリームチーズディップと和風ソースをアクセントに
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
心温まるホテルビーフシチューです。



マルゲリータ
Pizza Margherita

¥1,900

釜で焼いた香ばしい生地と凝縮したトマトのソースに
モッツアレラチーズとバジルを合わせた
素材の魅力が際立つピッツアです。



クワトロフォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi

¥2,400

4種のチーズが織りなす濃厚なコクと旨味に
お好みではちみつをかけてお楽しみください。

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



海老のXO醤 Stir-Fried Shrimp XO Sauce with Rice

セットの内容：海老蒸し餃子 / 小籠包（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 and Soup Dumpling, Egg Soup, Green Salad and Jasmine Tea



牛肉ときのこの焼きそば Beef and Mushroom Fried Noodles with Savory Sauce

セットの内容：海老蒸し餃子 / 小籠包（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 and Soup Dumpling, 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。

*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

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

2026.9.1-9.30 Autumn Harvest 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.

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 Fours

¥350

ミニパフェ (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)



モンブランパフェ

Chestnut Mont Blanc Parfait

¥1,800

栗のまろやかな甘みとほうじ茶の香ばしい余韻が調和し、
ぶどうのみずみずしさがアクセントを添える、9月限定のスイーツです。

＜パフェの味わい＞

栗の渋皮煮 / マロンクリーム / パニラムース / スポンジ / ナッツのキャラメリゼ / ほうじ茶アイス / キャラメルナッツアイス
求肥 / アプリコットソース / クランブルと焼きメレンゲ / 2種のおどう / ほうじ茶のジュレ



「おどうとほうじ茶のソーダ」と「モンブランパフェ」で
秋を楽しむデザートセットとしてご注文いただけます。

DESSERT SET ¥2,500 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.