

1月のおすすすめランチ 1月1日(水)～1月31日(金)  
ニューイヤーランチ 2,700円 (税・サ込)



A) お肉のプレート



B) お魚のプレート

～ 小さな前菜盛合せ ～

彩り野菜サラダ

ミルファンティ

帆立のマリネ バジル風味

～ パスタ ～

ベーコンとほうれん草のクリームパスタ

～ メインプレート～

(A) or (B) どちらかお選びください

A) お肉のプレート

ローストビーフ ホテル特製マデラソース  
十勝産ポテトピューレと温野菜添え

B) 魚介のプレート

白身魚と有頭海老、北寄貝のソテー 白ワインソース  
十勝産ポテトピューレと温野菜添え

～ デザート ～

ブランマンジェ

折笠農場のきな粉ショコラ添え

ホテル特製パン 又は ライス (北海道米「ふっくりんこ」)

コーヒー 又は 紅茶

1月8日（水）～ 1月31日（金）まで

11:30～15:00（14:00LO）

## ランチコース

4,500 円



### ～ 前菜とスープ ～

本日のシェフおすすめ前菜と本日のスープ

### ～ お魚料理 ～

白身魚と有頭海老のソテー  
白ワインのソース  
彩り温野菜

### ～ お肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ  
ホテル特製マデラソース  
ポテトピューレ添え

### ～ デザート ～

苺のティラミス  
ときいろファームのラズベリー添え

ホテル特製パン 又は ライス（北海道米「ふっくりんこ」）

コーヒー 又は 紅茶

コーヒーは、世界で評判のイタリア「イリー」社の豆を使用。カプチーノ、カフェラテも用意いたしております。  
食後のお飲み物はお代わりを用意いたします。お申し付け下さい。

料金には、サービス料(10%)と消費税(10%)が含まれています。



シェフ特製パスタプレート 1,800円

---



ベーコンとほうれん草のビアンコ

本日のスープ

彩り野菜サラダ

ホテル特製パン

ブランマンジェ

折笠農場のきな粉ショコラ添え

コーヒー 又は 紅茶

※パンのおかわりは1個150円とさせていただきます。

料金には、サービス料(10%)と消費税(10%)が含まれています。



## おすすめ牛肉のランチメニュー

十勝産F1牛のタンシチューランチ  
…………… 4,000円

贅沢にもタン元だけを使用し  
十勝の赤ワインで4~5時間じっくり煮込みました。  
お肉の柔らかさとソースの旨味が凝縮した自慢の一品



十勝和牛  
十勝ワイン煮込みランチ …………… 3,500円

通常の3倍ほどのワインを使い  
とろとろに牛肉を煮込みました。



十勝産牛フィレ肉のステーキランチ (100g)  
トリュフ風味のマデラソース …… 3,500円

赤身が特徴の十勝産牛をお楽しみください。



ホテル特製煮込みハンバーグランチ (200g)  
温泉玉子を添えて …………… 3,000円

和牛 65% 豚肉 35%の合挽肉をブレンド!  
ほんのりとろみのあるソースに玉子を絡めて  
食べると美味しさも倍増します。

※出来上がりにお時間を頂戴する場合がございます。



本日のスープ

彩り野菜サラダ

シェフ特製デザート

ホテル特製パン(十勝産キタノカオリ) 又は ライス(北海道米 ふっくりんこ)

コーヒー 又は 紅茶

☆パンのおかわりは1個150円とさせていただきます。

料金にはサービス料(10%)と消費税(10%)が含まれています。

The Price include a 10% service charge and taxes