



セゾンディナー

6,800円



～ 前菜 ～

十勝産ポワローのムースと魚介のマリネ
十勝広尾町産星屑昆布のジュレ

～ スープ ～

カリフラワーのクリームスープ
カプチーノ仕立て

～ お魚料理 ～

北海道産本日の鮮魚
ほうれん草のロースト 根セロリ
帯広産ビーツ風味バターソース

～ メイン料理 ～

十勝産牛フィレ肉のステーキ 和風ソース
十勝野菜のブロシエット 十勝産チーズのソース

～ 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

十勝産 小麦「キタノカオリ」100%ホテル特製パン
コーヒー 又は 紅茶が添えます。

食後のお飲み物は、お代わりを用意致しております。お申し付け下さい。



前日17時まで予約制

スペシャリテ

9,800円



本日のアミューズ

野菜のムースと広尾町産星屑昆布のジュレ

十勝産インカのめざめのクリームスープ
井上農場の二年熟成芋

本日の鮮魚
春菊ソース
旬の野菜

十勝産特選牛のステーキ
和田農園のごぼうと十勝産人参のロースト
折笠農場のマスタードを使用したマデラソース

本日のリゾット

本日のデザート

十勝 いろどりファームのハーブティー

食後のお飲み物は、お代わりを用意致しております。お申し付け下さい。



<おすすめセット料理>

総料理長 羽山正彦監修

十勝産F1牛のタンシチュー



十勝和牛の十勝ワイン煮込み



十勝産F1牛のタンシチューセット 4,400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

十勝和牛の十勝ワイン煮込み セット 4,000円

ショップ エブリシングノースにて、レトルト品も扱っております。

ホテル特製煮込みハンバーグ (200g) 温泉玉子を添えてセット 3,500円

和牛 65% 豚肉 35%の合挽肉をブレンド!

※出来上がりにお時間を頂戴する場合がございます。

本日のお魚料理セット 4,000円

おすすめステーキメニュー

十勝産牛フィレ肉 (100g) のステーキ セット 4,600円

十勝和牛フィレ肉 (100g) のステーキ セット 7,500円

マデラソース 又は 鮭節醤油 十勝産山わさび ※50g 単位でグラムアップ承ります。

[セットメニュー 内容]

本日のスープ 新鮮サラダ ホテル特製パン 又は ライス(北海道米 ふっくりんこ)

シェフ特製デザート コーヒー 又は 紅茶

料金には、サービス料(10%)と消費税が含まれています。

The Price include a 10% service charge and taxes.



少しずつ食べて、ワインを飲みながらゆっくりと楽しむ

お気軽なひとしな

十勝産ポテトのラクレットチーズ焼き 850円

生ハムの彩りサラダ 1,250円

十勝産生の揚げたてフライドポテトと
ソーセージ盛り合わせ 1,350円

十勝のきまぐれチーズ盛り合わせ 1,500円

ホテルメイドのパンたち

バケット（2個） 320円

ロールパン（2個） 320円

北海道産米ふっくりんこ

ライス 320円

料金には、サービス料(10%)と消費税が含まれています。

The Price include a 10% service charge and taxes.