

～フランス料理エスコフィエ協会正会員シェフと和食料理長からの贈り物～

2026年4月1日(水)～2027年3月31日(水)

ホテル de ランチ 立ち寄り MENU 各 3,500 円 (税・サ込)

✂ Fish&Meat ランチ



- 彩りコンビネーションサラダ
- 十勝産いろいろ根菜入り野菜のブイヨンスープ
- ～メイン料理～
- 【お魚とお肉の盛合せプレート】
- ・白身魚のスパイシーパン粉焼き
シーフードムース 磯風味
- ・道産牛のとかち赤ワイン煮込み
帯広産「とかちマッシュ」のフリッター添え
- 本日のシェフ特製デザート
- 十勝産小麦「キタノカオリ」100%ホテル特製パン
- コーヒー

✂ 和（なごみ）ランチ



- 十勝名物 豚ロース肉の豚丼（小丼）長葱笹打ち
- 茶碗蒸し 十勝産枝豆餡かけ・黒胡椒
- 香の物（桜大根漬け）
- 十勝産インカのめざめ芋汁・三つ葉の味噌碗
（芋・こんにゃく・人参・牛蒡）
- 【四つ切りお弁当】
- ・大袖豆富田楽焼き（赤・白）けしの実・五色あられ
（音更町産 大袖大豆 使用）柚子皮 佃煮
- ・千代口（大豆・人参・大根・つぶ貝旨煮）
帯広産「とかちマッシュ」入り出汁巻き玉子焼き
そば寿司
- ・湯葉・根菜飛龍頭含め煮 鶏そぼろと水菜餡かけ
十勝産長いもおかき揚げ
- ・鮭・野菜揚げ漬け
- 十勝産小豆・白玉 ・コーヒー

※会場は2階宴会場にてご用意致します。
※ご精算はクーポン対応可（手数料は5%）

※ご変更は3日前までをお願い致します。
※当日のご到着1時間前にホテルにご連絡をお願い致します。