

4月3日（水）～ 4月30日（火）まで

11:30～15:00（14:00LO）



おすすめランチ

Primevère
(プリムヴェール)

2,200 円
(税・サ込)

～ 小さな前菜盛合せ ～

十勝産大豆と金時豆のミニサラダ

ホワイトコーンスープ

桜海老のキッシュ

～ パスタ ～

キャベツとしらすのビアンコ

～ メインプレート ～

白身魚の温かいエスカベッシュ

鶏もも肉の照り焼き 和風バターソース

彩り温野菜

～ デザート ～

ムース・フロマージュ いちごクリーム添え

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

4月3日（水）～ 4月30日（火）まで

11:30～15:00（14:00LO）

ランチコース -April-

3,980 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 ～

白身魚のソテー エビのフライ添え
白ワインソース

～ お肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ 野菜のトマト煮添え
ホテル特製マデラソース

～ デザート ～

桜といちごのムース
ひとひらの花びらを添えて

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。



お魚ランチプレート

1,790 円

白身魚のソテーと野菜のトマト煮 エビのフライ添え

- ・ 本日のスープ
- ・ 彩り野菜サラダ
- ・ ホテル特製パン
又は ライス（道産米「ふっくりんこ」）
- ・ ムース・フロマージュ いちごクリーム添え
- ・ コーヒー 又は 紅茶



シェフ特製パスタプレート

1,680円

スモークサーモンのクリームパスタ レモン風味

- ・ 本日のスープ
- ・ 彩り野菜サラダ
- ・ ホテル特製パン
- ・ ムース・フロマージュ いちごクリーム添え
- ・ 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。

※ホテル特製パンには十勝産小麦キタノカオリ、ライスは北海道米 ふっくりんこを使用しています。



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)
マッシュルームソース …………… 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