



牛肉、豚肉、鶏肉料理が少しずつ一皿に盛り込まれた贅沢ランチ！

Meat Lunch Plate 2,000 円

～ ミートランチプレート ～

・ 温かい野菜のブイヨンスープ

・ 彩り野菜サラダ

～ メイン料理 ～

・ ポークジンジャー

・ チキンのブロシェット

・ ひと口ビーフシチュー



・ アップル&ピーチのムース 小菓子を添えて

・ ホテル特製パン 又は 北海道米ライス

・ コーヒー 又は 紅茶



料金には、サービス料(5%)と消費税(8%)が含まれています。

The Price include a 5% service charge and taxes.



今月のお魚ランチプレート

1,730 円



2種の味わい！

白身魚のチーズパン粉焼きとカジキマグロの網焼き

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ、ホテル特製パン 又は ライス)

アップル&ピーチのムース 小菓子添え、コーヒー 又は 紅茶)

パスタランチ

1,420 円

※麺は十勝産小麦 100%のスパゲティを使用。ショップ エブリシングノースで販売しています。



茄子と豆入りミートソースのグラタン風スパゲティ

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ、ホテル特製パン

ブランマンジェ きな粉風味の焼きチョコ添え、コーヒー 又は 紅茶)

※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。



Monthly Lunch Course 3,600 円

～ マンスリーランチコース～



～ 前 菜 ～

本日のシェフ特製オードブル盛り合わせと彩り葉野菜を添えて

～ 魚料理 ～

魚介類のポワレと白身魚のムース 小野菜入りサフランクリームソース

～ 肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ (70g) いろいろ茸入りマデラソース

～ デザート ～

白花豆のティラミス フィンガービスケット添え

ホテル特製パン 又は 北海道米ライス
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、カフェラッ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(5%)と消費税(8%)が含まれています。

The Price include a 5% service charge and taxes.



おすすめ牛肉のセットメニュー

池田町推奨

十勝和牛
十勝ワイン煮込みセット …………… 3,040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セット (100g)
いろいろ茸入りマデラソース 2,940円

茸の風味は秋の香り。
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セット (200g)
温泉玉子を添えて …………… 2,520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。



<p>本日の野菜スープ 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</p>

北海道米と牛肉のランチ

北海道産牛頬肉120g使用
グレイビービーフライス …………… 2,000円

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ
シェフ特製デザート、コーヒー 又は 紅茶)

じっくり時間をかけて煮込み
野菜の旨味と牛肉の旨味が凝縮されたホテルオリジナル



※北海道米ふっくりんこ

天皇献上米。JALファーストクラスで使用。ふっくらとした炊き上がり。冷めてもふっくら。
平成15年 JAはこだてが登場させました。

料金にはサービス料(5%)と消費税(8%)が含まれています。

The Price include a 5% service charge and taxes



軽食メニュー各種 (サラダ付)



・ホテル特製スープカレー 990円

ゴロっとした具だくさんのお野菜と
トマトをたっぷり使用した、
シェフ特製のスープカレーです。

・ビーフカレー 1,210円

・ミックスサンドイッチ 950円

・クラブハウスサンドイッチ 1,260円

上記商品をご注文のお客様に限り、食後のコーヒー（1杯）を250円にて
ご提供致します。

ホテルメイドのパン各種

・クロワッサン

・バゲット

・ロールパン 各 320円