

4月のおすすめランチ

Primavera(プリマヴェーラ) 2,400 円 (税・サ込)



A) お肉とお魚のプレート



B) 魚介のプレート

～ 小さな前菜盛合せ ～

ポテト入りミニサラダ  
コンソメスープ  
キノコのマリネ

～ 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) お肉とお魚のプレート**

ミラノ風チキンカツ トマトソース  
白身魚のソテー タラコクリームソース  
蒸し野菜添え

**B) 魚介のプレート**

海老と帆立貝のフライ タルタルソース  
白身魚のソテー タラコクリームソース  
蒸し野菜添え

～ 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2日（水） ～ 4月30日（水）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 ～

白身魚のソテー タラコクリームソース  
海老と帆立貝のフライ タルタルソース  
蒸し野菜添え

### ～ お肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ  
マデラソース  
温野菜添え

### ～ 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。



シェフ特製パスタプレート 1,800円

---



タラコとベーコンのクリームパスタ

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。

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)  
茸入りマデラソース …………… 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