

LUNCH MENU | Available from 11:00 - 15:00

- ベジタリアンのお客様むきお料理 Vegetarian options
- 豚肉を含んだお料理 Dishes containing pork or pork products
- お急ぎの方向けご提供時間の短いメニュー Quick Lunch Menu

おすすめメニュー Signature Dish

| | |
|---|-----------|
| エゾ鹿肉と牛肉のボロネーゼ スパゲッティ Ezo venison bolognese spaghetti | 1,700 JPY |
| 札幌黄玉葱麺とルスツポークの ジャージャー麺 留寿都産長芋と自家製ラー油添え Rusutsu pork zahjiang mien (Beijing fried sauce noodles) with Rusutsu yam potato and chilli oil | 1,400 JPY |
| 羊蹄山麓の野菜をたっぷり使った グリーンスープカレー Yotei vegetables green soup curry | 1,400 JPY |
| ルスツ高原ポークチーズ焼き シャスールソース Rusutsu pork sauté with cheese&chasseur sauce | 2,600 JPY |
| エゾ鹿肉のロースト ハスカップソース 根菜を添えて Slow cooked ezo venison loin and roasted root vegetables with haskap berry sauce | 3,200 JPY |

シェフ スペシャル Chef's Special

| | |
|---|-----------|
| ルスツ産長いもと山菜そば Black wheat soba noodle, with wild vegetables | 1,000 JPY |
| シーフードスパゲッティ トマトソース Seafood tomato spaghetti | 2,000 JPY |
| ふわふわ卵のオムライスハヤシソース Japanese omelette rice with demi-glace sauces | 1,500 JPY |
| ルスツ高原ポークカレー Rusutsu kogen pork curry | 1,600 JPY |
| ビーフカレー | 1,600 JPY |
| 五目あんかけ焼そば Stir-fried noodles with vegetables | 1,600 JPY |
| 札幌黄玉葱麺のラーメン(味噌・醤油) Miso or Soy Sauce Ramen | 1,100 JPY |

イートウェルメニュー Eat Well Menu

| | |
|--|-----------|
| ホタテ貝のソテー ブロッコリー添え Pan Seared Scallop with Broccoli | 3,100 JPY |
| 高野豆腐と椎茸 野菜の煮物 Bean Cura with Vegetables in Dashi Soup | 1,000 JPY |
| 蒸し鶏胸肉と枝豆のソース Steamed Chicken with Soya Bean Sauce | 1,800 JPY |
| 日本そばと柑橘系のサラダ添え Soba Noodles with Citrus Fruit Salad | 1,200 JPY |
| 白滝(こんにゃく麺)の ペペロンチーノ風 Shirataki (Konjac noodles) Pepperoncino | 1,100 JPY |
| トマト・豆腐の 黒オリーブとバジルソース Tofu, Tomato with Black Olives | 900 JPY |
| 魚料理 Fish Dish | |
| フィッシュ&チップス (白身魚のフライとフレンチフライ タルタルソース・モルトビネガー) Fish and Chips Fish finger and French fries with Tartar Sauce Malt Vinegar and Lemon | 2,500 JPY |
| 北海道産サーモンのムニエル Mouniel of Hokkaido Salmon with lemon | 2,000 JPY |

肉料理 Meat, Poultry

| | |
|---|-----------|
| 伊達鶏胸肉のグリル バルサミコソース Grilled Date chicken breast with Vinaigrette sauce | 2,300 JPY |
| 北海道富良野黒毛和牛サーロイン ステーキ(150g) 赤ワインソース Hokkaido wagyu beef sirloin steak (150g) with red wine sauce | 8,000 JPY |
| 北海道産牛フィレ肉のポワレ(150g) マスタードソース "Hokkaido" beef fillet steak (150g) with mustard sauce | 4,200 JPY |
| ハンバーグステーキ(180g) 和風おろしソース パン 又は ご飯 Hamburg steak (180g) with Shave off radish sauce Bread or Rice | 1,700 JPY |

※どちらも25分ほど調理時間を頂きます。
Please allow 25 mins cooking time.

Lunch Set Menu ランチセットメニュー (ご提供時間 11:00 - 14:30)

| シェフおすすめランチ Chef's Lunch Set Menu | 中華ランチ Chinese Lunch Set | キッズランチ Kid Set |
|-------------------------------------|--|--|
| スープ・サラダ Soup and Salad | スープ・サラダ Soup and Salad | 北海道産コーンクリームスープ "Hokkaido" Corn Cream Soup |
| 本日のおすすめ料理 Chef's Special | 本日のおすすめ料理 2品 Two dishes of the day | ミニチキンバーガー Mini chicken burger |
| パン 又は ご飯 Bread or Rice | ご飯 Rice | チキンサラダ Chicken salad |
| コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea | コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea | スライスフルーツ・バナナチョコプリン・ オレンジジュース Slice fruit, chovolate pudding and orange juice |
| 2,000 JPY | 2,000 JPY | 1,700 JPY |

SOUP • SALAD • SIDE DISH サンドイッチ • スープ • サラダ • サイドディッシュ

| | | | | | |
|---|---------|--|---------|--|---------|
| スモークサーモンと オニオンライス Smoked salmon and onion slice | 900 JPY | 野菜いっぱいミネストローネ メルバトースト添え Vegetable minestrone with melba toast | 900 JPY | ライス Rice | 300 JPY |
| 甘海老のフリット Shrimp frit | 900 JPY | シーザーサラダ Caesar salad | 900 JPY | パン 2個 北海道産小麦"ゆめちから"を 使ったブレッド Bread rolls (2 pieces) | 300 JPY |
| 北海道ポテト入り フランクフルト Frankfurt with a small Potato | 700 JPY | グリーンサラダ Green salad | 800 JPY | Hotel made bread made from 'yumechikara' local flour | |
| | | インカのめざめポテトフライ Butter local potato | 700 JPY | | |

*上記表示価格は、消費税10%とサービス料10%が含まれております。 * All prices include 10% tax and 10% service charge.

*当ホテルで提供しているお米の産地につきましては、係りの者にお尋ねください。お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。*Please ask our staff for the origin of our rice we serve in the hotel and let us know if you have any special dietary needs or food allergies.