

~Course Menu~

- ・ブッフェのみ
Buffet only ¥7,260
- ・ブッフェ+パスタ+デザート
Buffet+Pasta+Dessert ¥9,680
- ・ブッフェ+パスタ(ハーフサイズ)+
魚料理もしくは豚肉料理+デザート
Buffet+Pasta(Half Portion)+Poisson or Pork+Dessert ¥12,100
- ・ブッフェ+魚料理+牛肉料理+デザート
Buffet+Poisson+Beef+Dessert ¥14,520

~Choice Menu~

~Beef~

- ・十勝ハーブ牛のタリアータ
モデナ産熟成バルサミコソース
Tokachi Herb Beef Tagliata with Modena Balsamic Sauce

~Dolce~

- ・レモンシャーベット
Lemon Sherbet
- ・干しブドウのカッサータ
Raisin Cassata

上記料金は、サービス料10%と消費税10%を含んでおります。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

*The price included 10% service charge and 10% consumption tax.
Contents may vary depending on availability.
If you have any allergy, you can not order this menu.

~Choice Menu~

~Pasta~

- ・噴火湾産タコと青つぶのペペロンチーニ
スパゲッティーニ
Spaghetti Hokkaido Octopus and Whelk Pepperoncino, Spaghetтини
- ・ずわい蟹のクリームソース 自家製リングイネ
Hokkaido Snow Crab Cream Sauce, Hotel made Linguine
- ・北海道産牛もも肉のラグーボローニャ風 自家製リングイネ
Beef Ragout Sauce Bologna style, Hotel made Linguine

~Poisson~

- ・北海道産桜鱒のベッカフィーコ トマトサルサ
Hokkaido Sakura Trout Becca Fico with Tomato Salsa
- ・北海道産そいのアクアパッツァ
Hokkaido Rockfish Acqua Pazza

~Pork ~

- ・真狩ハーブポークフィレ肉のミラノ風カツレツ
Hokkaido Pork Fillet Cutlet Milan style
- ・真狩産ハーブポークのポルケッタ
Herb roasted Hokkaido Pork

上記料金は、サービス料10%と消費税10%を含んでおります。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

*The price included 10% service charge and 10% consumption tax.
Contents may vary depending on availability.
If you have any allergy, you can not order this menu.

~Buffet Menu~

- ・噴火湾産鮪とアボカドのブルスケッタ

Hokkaido Tuna and Avocado Bruschetta

- ・北海道産ぞいのカルパッチョ 柑橘風味

Hokkaido Rockfish Carpaccio with Pink Grapefruit Sauce

- ・噴火湾産タコとセロリのマリネ

Marinated Hokkaido Octopus and Celery

- ・北海道産鮭とフィルファールのパスタサラダ

Hokkaido Salmon and Farfalle Salad

- ・北海道産インカの子と根菜のフリッタータ

Italian Omelet with Hokkaido Potato and Root Vegetables

- ・モッツァレラチーズとパルマハムのスピアナータ

Spianata

- ・真狩ハーブポークフィレ肉のロースト

トンナートソース

Chilled Makkari Herb Pork Fillet with Tuna Sauce

- ・北海道産とうもろこしの冷製スープ

Chilled Hokkaido Corn Soup

- ・季節野菜のバーニャカウダ

Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

- ・リーフサラダ

Leaf Salad

上記料金は、サービス料10%と消費税10%を含んでおります。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

*The price included 10% service charge and 10% consumption tax.
Contents may vary depending on availability.
If you have any allergy, you can not order this menu.

~Buffet Menu~

- ・ズッパ・ディ・レグーミ

Bean and Vegetable Soup

- ・アランチーノ

Arancino

- ・じゃがいもとエリンギのオーブン焼き

アンチョビバター風味

Baked Potato and Mushroom with Anchovy Butter

- ・噴火湾産鰯とトマトのオリーブ焼き

Baked Hokkaido Sardine and Tomato

- ・北海道産鶏もも肉のソテー レモンバター風味

Sauteed Hokkaido Chicken Lemon and Butter Flavor

- ・茄子のインボルティーニ

Grilled Eggplant and Meat

- ・プロシュートとルッコラの自家製ピッツァ

Pizza Prosciutto and Rucola

- ・クリームペスカトーレピッツァ

Cream Seafood Pizza topped with Seafood

上記料金は、サービス料10%と消費税10%を含んでおります。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

*The price included 10% service charge and 10% consumption tax.
Contents may vary depending on availability.
If you have any allergy, you can not order this menu.

~Buffet Menu~

- ・北海道産バターと洞爺の塩パン

Hokkaido Butter Bread topped with Toya Salt

- ・リュスティック

Rustique

- ・コンプレ

Whole WheatBread

- ・フォカッチャ

Focaccia

- ・パannaコッタ

Panna Cotta

- ・ティラミス

Tiramisu

- ・ビスコッティ

Biscotti

- ・季節果実のマチェドニア

Seasonal Fruits Macedonia

- ・オレンジジュース

Orange Juice

- ・烏龍茶

Oolong Tea

- ・コーヒー 紅茶

Coffee and Tea

上記料金は、サービス料10%と消費税10%を含んでおります。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

*The price included 10% service charge and 10% consumption tax.
Contents may vary depending on availability.
If you have any allergy, you can not order this menu.