

■営業時間 6:00P.M.~9:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

■料金 おとな ¥5,500 小学生 ¥3,850 幼児(4才~未就学) ¥1,930 ※3歳まで無料

※営業時間は変更なる場合がございます。 ※料金には消費税が含まれております。 ※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

### 〈洋食〉

イカと野菜の柑橘ジュレ

白身魚のフリッターマヨネーズソース / 北海道産鶏のハニーマスタード

キャベツとオニオンのスープ / ミートボールのトマト煮込み

北海道名物 ジンギスカン / 北海道産ベーコンとコーンのピザ

タンドリーチキンじゃがいものチップ添え

蝦夷鹿挽肉スパイシーカレー / 野菜のキッシュ和風味噌ソース

サーモンのオープン焼き山わさびソース

ローストビーフ・ピリッと北海道産山わさび添え バルサミソース

ゴダチーズの溶かしチーズ(自家製フランスパン、ジャガイモ、カリフラワー)

### 〈中国料理〉

《本格中華》揚げごぼうの五香粉の香り

《本格中華》蟹しゅうまい

《本格中華》弟子屈豆腐の四川麻婆豆腐

《本格中華》北海道産助宗鱈のトウチ炒め

《本格中華》エビと玉子のチリソース

《本格中華》蟹チャーハン

《北海道味めぐり》醤油葱ラーメン / 塩葱ラーメン

### 〈和食〉

『お造り』 甘海老(外国産) / サーモン / アブラカレイ

『天ぷら』 海老 / 椎茸(弟子屈産) / ししとう

北海たこわさび / 帆立塩辛 / セロリ漬け

釧路産サンマの甘辛煮 / 摩周うどん

網走産しじみ汁

北海道産米”ななつぼし” ごはん

### 〈サラダ〉

ミックスサラダ / トマト / コーン / 紅心大根 / オニオンスライス

キュウリ / 豆苗 / 北海道産ミックスビーンズ

北海道ミルク&ハニードレッシング / 和風玉ねぎドレッシング

胡麻ドレッシング

### 〈デザート・フルーツ〉

キャラメルポワール / 柚子ゼリー / 白玉ぜんざい

ひがし北海道牛乳プリン / ソフトクリーム(お好みでパフェにも)

パイナップル / オレンジ / キウイフルーツ

### 〈お飲み物〉

コーヒー / 紅茶 / 日本茶 / ソフトドリンク各種



写真はイメージです

※当ホテルのレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、お客様の安全を最優先とさせていただくため、食品表示法により製造者(弊社の食材等仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみの対応とさせていただきます。

※当ホテルではすべての飲食物を同一環境にて取り扱っているため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。ご了承ください。

※お客様へ開示させていただくアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造元からの原材料情報(食品表示)を基にご案内させていただきます。