

～ LUNCH MENU ～

SALAD

～サラダ&チョップドサラダ～

サニーレタス・カールレタス/プチトマト/さつまいも/レッドオニオン/
大根/人参/胡瓜/ビーンズ/コーン/カリフラワー/ブロッコリー/キヌア/
南瓜サラダ

ドレッシング4種（山葵、自家製キャロット/自家製オニオン/シーザー）

A LA CARTE

～洋食冷製料理～

シーフードとパスタ、ミックス野菜のサラダ

小樽さんニシンマリネ

チキンとキノコの和風マヨネーズ

道産豚のテリーヌ

A LA CARTE

～和食冷製料理～

南瓜鶏そぼろ伸し

サーモンの塩麴漬

梅山葵モズク

帆立塩辛漬

CHEESE LIVE ～チーズサービス～

十勝ラクレットモールウォッシュ

温野菜 ジャがいも

カットバケット

グラナパダーノのスパゲッティ（週替わり）

グラナパダーノのリゾット（週替わり）

SPECIAL ～彩り手織り寿司～

とびっこ/サーモン/甘エビ/烏賊/塩たらこ/鮭フレーク/
かんぴょう/しいたけ煮/アボカド

STAPLE FOOD & SOUP

～主食&汁物～

チキンキーマカレー/本日のスープ/茸ご飯/白米（ななつぼし）/
スープカレー/漬物2種（たくわん/キムチ）/ピクルス

BREAD

～パン～

パン3種（プチフランス/胚芽パン/ライ麦）
ジャム5種（ミルク/白ブドウ/人参ジャム/苺ジャム/メープルシロップ/バター）

MEET & SEAFOOD

～洋食料理～

【スモール BBQ】

ポーク（肩ロース）/知床クリーンポークの行者ニンニク入りソーセージ
噴火湾の毛ツブのBBQ/ペンネ アラビアータ or きたあかりのニョッキ クリームソース
道産真ダラのポワレ バルサミコソース

北釧まいわしの香草パン粉焼き
小樽ザンギ

CUTTING SERVICE ～カッティングサービス～

ローストビーフ（グレービーソース・西洋わさび・岩塩）

MEET & SEAFOOD

～和食料理～

豚の角煮/道産の鮭の煮おろし/鶏つみれと野菜の鍋/パンとバジル風味のヴィネグレットソース

SWEETS

～スイーツ～

本日のケーキ/ホテル特製北海道牛乳プリン/フルーツカクテル/ゼリー/
プチシュー2種（プレーン/チョコレート）/白玉ぜんざい/
アイスクリーム（バニラ/チョコレート）

ワッフル・フレンチトースト
（メープルシロップ/ミックスベリーソース/ホイップクリーム）

DRINK

～ドリンク～

オレンジジュース/野菜ジュース/北海道美瑛町牛乳/烏龍茶/
オーガニックアイ스티ー/オーガニックティー/デトックスウォーター/
フレーバードティー（ローズヒップ&ハイビスカスフラワー/ミックスフルーツ）/
コーヒー/紅茶/ほうじ茶/サプリメントドリンク

*仕入れ状況により、急遽メニューが変更となる場合がございます。

*その他のアレルギー表示必要な場合にはお申し付けくださいませ。