

THE LOUNGE LUNCH MENU

ザ・ラウンジ ランチ メニュー

4,800 (5,280)

APPETIZER FROM THE BUFFET

お好きな前菜をサラダバーから

・ ・ ・

CHOICE OF MAIN DISH

メインディッシュを一つお選びください

  	Fusilli with Tomato Sauce, Cherry Tomato, Stracciatella Cheese フジリトマトソース、チェリートマト、ストラッチャテッラ	
  	Hokkaido “Taisetsu Salmon” Vegetables, Garlic Butter Sauce 北海道産大雪サーモン、旬野菜、ガーリックバターソース	
 	Beef Cheek Curry, Pickles, Nanatsuboshi Rice 牛ほほ肉カレー、ピクルス、ななつぼし米	
  	Katsu Curry, Makkari Herb Pork Cutlet, Pickles, Nanatsuboshi Rice 真狩産ハーブ豚カツカレー、ピクルス、ななつぼし米	
	Roasted Shiretoko Chicken Leg , Pommery Mustard Sauce 知床どりもも肉のロースト、ポメリーマスタードソース	
 	“The LOUNGE” Signature Hokkaido Venison Ragout in Sour Dough Bread Tokachi Mushroom, Kutchan Potato “The LOUNGE” シグネチャー 北海道産鹿肉のラグーを詰めたサワードゥブレッド 十勝産マッシュルーム、倶知安産じゃが芋	Additional 1,200 (1,320)  追加料金  1,200 (1,320)
  	Hokkaido Beef Burger, French Fries, Tokachi Raclette Cheese Gherkin, Lettuce, Tomato 北海道産ビーフバーガー、ブリオッシュ、十勝産ラクレットチーズ ガーキン、レタス、トマト、フレンチフライ	Additional 1,600 (1,760)  追加料金  1,600 (1,760)
	Grilled Tokachi Wagyu A-3 Beef Sirloin 150g, Beef Jus 十勝産和牛サーロイン150gのグリル、ビーフジュ	Additional 4,800 (5,280) 追加料金 4,800 (5,280)

“Nanatsuboshi” rice sourced from Rankoshi Town.  
蘭越町のななつぼし米を使用しています

KIDS SECTION FROM THE BUFFET

ビュッフェのキッズセクション










2,400 (2,640)

・ ・ ・

PIERRE HERMÉ PARIS DESSERT

ピエール・エルメ・パリ デザート

	Soft Ice Cream Nikka Whisky Fruits or Seasonal Fresh Fruit ソフトクリーム ニッカウキスキー漬けフルーツ または 旬のフルーツ	900 (990)
	Chocolat Chaud, Guimauve et Orangette ホットチョコレート、マシュマロ、オレンジェット	1,250 (1,375)
   	Le Cheesecake Hokkaido Glace au Lait d’Hokkaido, Fruits Frais de Saison チーズケーキホッカイドウ 北海道産ミルクアイスクリーム、季節のフルーツ	2,150 (2,365)
   	La Sélection de PIERRE HERMÉ PARIS ラ セレクション ド ピエール・エルメ・パリ	2,900 (3,190)
  	Mont-Blanc Sarah Base Tarte, Matcha Ganache Passion Fruit Compote, Marron Vermicelles モンブラン サラ タルト生地、抹茶ガナッシュ パッションフルーツのコンポート、マロンヴェルミセ	2,100 (2,310)
 	Snowman Sensation Soft Cream, Seasonal Fruits, Vanilla Sables Dark Chocolate Sauce スノーマン センセーション ソフトクリーム、季節のフルーツ、バニラサブレ、ダークチョコレートソース	3,500 (3,850)

 Signature Dish シェフの特別料理  Vegetarian ベジタリアン  Spicy スパイシー  Gluten グルテン  Nut ナッツ類  Dairy 乳製品  Egg 卵  Seafood 魚介類  Shellfish 甲殻類 貝類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。  
( )内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます