

THE LOUNGE LUNCH MENU

ザ・ラウンジ ランチ メニュー

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

④⑤⑥ Fusilli with Tomato Sauce, Cherry Tomato, Stracciatella Cheese

フジッリトマトソース、チェリートマト、ストラッチャテッラ

①②③ 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

④⑤ Beef Cheek Curry, Pickles, Nanatsuboshi Rice

牛ほほ肉カレー、ピクルス、ななつぼし米

④⑤⑥ 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

④⑤ "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、俱知安産じゃが芋

④⑤⑥ 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

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

"Nanatsuboshi" rice sourced from Rankoshi Town.

蘭越町のななつぼし米を使用しています

4,800 (5,280)

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

900 (990)

④ Soft Ice Cream

Nikka Whisky Fruits or Seasonal Fresh Fruit

ソフトクリーム

ニッカウヰスキー漬けフルーツ または 旬のフルーツ

1,250 (1,375)

Chocolat Chaud, Guimauve et Orangette

ホットチョコレート、マシュマロ、オランジェット

2,150 (2,365)

④⑤⑥ 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

2,900 (3,190)

④⑤⑥ La Sélection de PIERRE HERMÉ PARIS

ラセレクションドピエール・エルメ・パリ

2,100 (2,310)

④⑤ 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

3,500 (3,850)

④⑤ 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

Additional 1,200 (1,320)

追加料金 1,200 (1,320)

Additional 1,600 (1,760)

追加料金 1,600 (1,760)

Additional 4,800 (5,280)

追加料金 4,800 (5,280)

④ Signature Dish ④ Vegetarian ④ Spicy ④ Gluten ④ Nut ④ Dairy ④ Egg ④ Seafood ④ Shellfish
シェフの特別料理 ベジタリアン スパイシー グルテン ナット類 乳製品 卵 魚介類 甲殻類貝類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

The price in bracket is quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 15% service charge.

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