

# 洋食 (お飲み物付)

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)

じっくり焼き上げた 牛サーロインのローストビーフセット	シーフードセット	牛フィレステーキセット
<p>オードブル バリエ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・サーモンの自家製マリネと彩り野菜のタルタル</li><li>・根室産花咲ガニとパスタリゾーニのカクテル カレー風味</li><li>・鶏モモ肉のパロティエヌ</li></ul> <p>平取産トマトの冷製スープ ロワイヤル仕立て</p> <p>牛サーロインのロースト インカのめざめポテトのドフィンワーズ添え 江別産天心玉葱のリヨネーズソース</p> <p>自家製ベーコンとチーズ レタスのシーザーサラダ</p> <p>道産小麦の自家製パン (バターフランス、男爵ソフト)</p> <p>デザート (A or B をお選びください)</p> <p>A 富良野産赤肉メロンのジュレ レモンとミントのビスキュイ添え</p> <p>B 石狩 宮北農園産とうもろこし “ゴールドラッシュ”のクレームブリュレ</p>	<p>オードブル バリエ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・サーモンの自家製マリネと彩り野菜のタルタル</li><li>・根室産花咲ガニとパスタリゾーニのカクテル カレー風味</li><li>・鶏モモ肉のパロティエヌ</li></ul> <p>平取産トマトの冷製スープ ロワイヤル仕立て</p> <p>海の幸のクリーム煮 パイ包み焼き</p> <p>自家製ベーコンとチーズ レタスのシーザーサラダ</p> <p>道産小麦の自家製パン (バターフランス、男爵ソフト)</p> <p>デザート (A or B をお選びください)</p> <p>A 富良野産赤肉メロンのジュレ レモンとミントのビスキュイ添え</p> <p>B 石狩 宮北農園産とうもろこし “ゴールドラッシュ”のクレームブリュレ</p>	<p>オードブル バリエ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・サーモンの自家製マリネと彩り野菜のタルタル</li><li>・根室産花咲ガニとパスタリゾーニのカクテル カレー風味</li><li>・鶏モモ肉のパロティエヌ</li></ul> <p>平取産トマトの冷製スープ ロワイヤル仕立て</p> <p>牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフの香り ロッシーニ風</p> <p>自家製ベーコンとチーズ レタスのシーザーサラダ</p> <p>道産小麦の自家製パン (バターフランス、男爵ソフト)</p> <p>デザート (A or B をお選びください)</p> <p>A 富良野産赤肉メロンのジュレ レモンとミントのビスキュイ添え</p> <p>B 石狩 宮北農園産とうもろこし “ゴールドラッシュ”のクレームブリュレ</p>
2,500 円	2,500 円	3,500 円

## 斗南病院 × 京王プラザホテル札幌

コラボレーション 特別メニュー

総カロリー 500Kcal 未満 塩分 2g 未満

### ローカロリー煮込みナポリタン

1,500 円



クラブハウスサンドウィッチ . . . 1,600 円

ミックスサンドウィッチ . . . 1,500 円

バターチキンカレー . . . 1,450 円



※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。 ※仕入状況により内容を変更させていただく場合がございます。

## マンスリーランチ 9月

1,450円 サラダ付



八丁味噌風味のボロネーズ  
スパゲッティ チキンカツ添え



キノコとエビのドリア



ラム肉とミックスビーンズのカレー

## 和食 (お飲み物付)

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)

小鉢、サラダ、漬物、デザート付

- 道産煮魚 (音威子府そばハーフサイズ・白飯) . . . . . 1,500円
- 知床どりと長芋の唐揚げ甘辛山椒たれ掛け (白飯・味噌汁) . . . . . 1,500円
- 道産豚角煮と茸の玉子とじ丼 (音威子府そばハーフサイズ) . . . . . 1,500円

## 和食御膳 9月

- ・南瓜とじゃが芋の胡麻あん掛け
- ・榎木茸とオクラの煮凍り
- ・法蓮草と菊花の浸し
- ・舞茸とブロッコリーの酢味噌掛け
- ・百合根入り茶碗蒸し
- ・鰯の柚庵焼き 酢取り茗荷
- ・鶏肉団子の玄米香煎揚げ
- ・飛龍頭と野菜の煮物
- ・秋刀魚酢メと煮蛸のちらし寿司
- ・味噌椀
- ・デザート三種盛り



2,200円

## サロマ黒牛のすき焼き御膳

赤身と脂の旨味のバランスが良い  
サロマ黒牛をすき焼きをご用意しました。



3,500円

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。 ※仕入状況により内容を変更させていただく場合がございます。

# ～総料理長おすすめ～ 道産黒毛和牛 網焼きコース



¥4,800 (税・サービス料込)

オードブル バリエ

- ・サーモンの自家製マリネと彩り野菜のタルタル
- ・根室産花咲ガニとパスタリゾーニのカクテル カレー風味
- ・鶏モモ肉のパロティーヌ

平取産トマトの冷製スープ ロワイヤル仕立て

**道産黒毛和牛網焼き 山わさびとおろしポン酢**

自家製ベーコンとチーズ、レタスのシーザーサラダ

道産小麦の自家製パン  
(バターフランス、男爵ソフト)

デザート (A or Bをお選びください)

- A 富良野産赤肉メロンのジュレ レモンとミントのビスキュイ添え
- B 石狩 宮北農園産とうもろこし”ゴールドラッシュ”のクレームブリュレ

GLASS SEASONS  
Buffet & Party Court



# KIDS MENU★

## ★キッズミートソーススパゲッティ

(ミニサラダ・ジュース付き)



¥1,000

## ★キッズカレー

(ミニサラダ・ジュース付き)



¥1,000

※ 表示の料金には、税、サービス料が含まれております。

※ イラストはイメージです。器や量とは異なります。

## デザートメニュー

- ・ケーキセット (お飲み物付) . . . 1,400 円
- ・アイスクリーム . . . 700 円
- ・シャーベット . . . 700 円
- ・フルーツ盛り合わせ . . . 2,200 円

## ドリンクメニュー

(コーヒー・紅茶・ココア)

- ・オリジナルブレンドコーヒー . . . 1,000 円
- ・アイス ブリュード コーヒー . . . 1,050 円
- ・カフェ・オ・レ . . . 1,100 円
- ・カフェ カプチーノ . . . 1,100 円
- ・カフェ ラテ . . . 1,100 円
- ・ストレートティー (ダージリン) . . . 1,000 円
- ・レモンティー (セイロン) . . . 1,050 円
- ・ミルクティー (アッサム) . . . 1,050 円
- ・アイスティー . . . 1,000 円
- ・ココア . . . 1,000 円

(ソフトドリンク)

- ・コカ・コーラ . . . 800 円
- ・ジンジャーエール . . . 800 円
- ・ウーロン茶 . . . 750 円
- ・オレンジジュース . . . 750 円
- ・グレープフルーツジュース . . . 750 円
- ・トマトジュース . . . 750 円

(アルコール)

- ・生ビール . . . 1,100 円
- ・瓶ビール . . . 1,050 円
- ・シーバスリーガル (シングル) . . . 1,250 円
- ・グラスワイン (赤・白) . . . 900 円
- ・ボトルワイン (赤・白) . . . 4,000 円
- ・日本酒 . . . 1,000 円



イメージ写真



アイス ブリュード コーヒー

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。