

Hamburger and Sandwiches ハンバーガー サンドウィッチ

Beef Hamburger

* We provide way of cooking your hamburger is well-done

牛肉のハンバーガー

¥2,500

※ハンバーガーの焼き加減はウェルダンにてご提供いたします

Hokkaido Chicken and Cheese Wrap Sandwich

北海道産チキン&チーズのラップサンド

¥1,000

Shrimp and Avocado Wrap Sandwich

海老とアボカドのラップサンド

¥1,000

Whole Wheat Smoked Salmon Sandwich

スモークサーモンの全粒粉パン サンドイッチ

¥1,000

Whole Wheat Smoked and Salt cured Ham Sandwich

北海道産カスラーハムの全粒粉パン サンドイッチ

¥1,000

Salad サラダ

Hokkaido Chicken Salad

北海道産チキンのサラダ

¥900

Small Caesar Salad

シーザーサラダ(スモールサイズ)

¥500

Small Green Salad

グリーンサラダ(スモールサイズ)

¥500

Soup スープ

Corn Soup

コーンスープ

¥450

Consommé Soup

コンソメスープ

¥450



Vegetarian dish
ヴェジタリアン

Main Dishes

メインディッシュ

Hokkaido Beef Rib Roast Steak 200g with Vegetable Roast

北海道産牛リブロースステーキ 200g 野菜のロースト添え

¥3,500

American Beef Sirloin Steak 160g with Vegetable Roast

アメリカ産牛サーロインステーキ 160g 野菜のロースト添え

¥1,800

Grilled Hokkaido Scallop with Vegetable Salad

北海道産ホタテ貝のグリル 野菜のサラダ仕立て

¥2,200

Rice or bread added to your order of the above menu.
上記メニューにはライスまたはパンをご用意いたします。



Vegetable Sandwich

ヴェジタブル サンドイッチ

¥1,200

Pasta パスタ

Spaghetti Bacon and Eggplant Tomato Sauce

スパゲッティー ベーコンとナスのトマトソース

¥950

Fettuccine Carbonara

フェットチーネ カルボナーラ

¥950

Fettuccine Smoked Salmon and Avocado Cheese Cream Sauce

フェットチーネ スモークサーモンとアボカドのチーズクリームソース ¥950

Finger Food

フィンガーフード

Hokkaido Basil Sausages

北海道産バジリコソーセージ

¥800

Mini Vegetable Quiche

野菜のプチ キッシュ

¥500



Mixed Nuts

ミックスナッツ

¥500

coffee or tea may be added to your order of the food menu for an extra ¥500

フードメニューお召し上がりの方追加料金¥500で

コーヒーまたは紅茶をご用意いたします。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。



Cake and Drink Set ケーキセット ¥1,000

Home Made Cake
+
Drink

パティシエ特製のケーキ1つ

・対象のケーキの中から
お選びいただけます

+
ドリンク

Please Choose your favorite Drink
お好みのドリンクをお選びください

TWG English Breakfast Tea
TWGイングリッシュブラックファーストティー
Regular Coffee Long Black Coffee
ブレンドコーヒー アメリカンコーヒー
Iced Coffee Orange Juice
アイスコーヒー オレンジジュース



Dessert デザート

Scone with Clotted Cream
スコーン クロテッドクリーム添え ¥900

Assorted Fruits
フルーツ盛り合わせ ¥800

Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Green Tea)
アイスクリーム(ヴァニラ/チョコレート/抹茶) ¥700

Coffee コーヒー ALL ¥800

Regular Coffee Cappuccino
ブレンドコーヒー カプチーノ
Long Black Coffee Café au Lait (Hot/Cold)
アメリカンコーヒー カフェオレ
Iced Coffee Café Vienna
アイスコーヒー ウィンナーコーヒー
Espresso (Single / Double)
エスプレッソ (シングル/ダブル) Decaffeinated Coffee
 カフェインレスコーヒー

Tea 紅茶

ALL ¥800

Royal Darjeeling The king of India teas. This tea boasts a fruity and vibrant taste.
ロイヤル ダージリン インド紅茶の王様と呼ばれ、赤い果実のような香りと力強い風味が特徴。

Earl Grey Blended with TWG Tea bergamot. A traditional aromatic tea.
アール グレイ 上質なベルガモットをブレンド。香り高く伝説的な定番のお茶。

English Breakfast Tea Rich and full-bodied black tea to go well with milk.
イングリッシュブラックファーストティー 濃厚な色と豊かな香り。ミルクティーにも最適。

Grand Jasmine Tea An outstanding China green tea blended with superior jasmine blossoms.
グランドジャスミンティー 最高級の中国緑茶に、繊細で優美な香りのジャスミンの花をブレンド。

Moroccan Mint Tea Perfectly blended with quality and strong mint. A timeless classic.
モロカン ミントティー 香り高いミントがブレンドされた上質な緑茶。時を越えた定番のお茶。

Sencha Refreshing green tea. An ideal accompaniment to a meal.
センチャ 繊細で爽やかな風味を持上質な緑茶。お食事と共に、または食後に最適。

Chamomile These rare TWG Tea chamomile flowers boast a rich honey aroma.
カモミール 上質なカモミールの花が、芳醇な蜂蜜のような香りをお楽しみいただけます。

Vanilla Bourbon Tea (Decaffeinated tea) Red tea from South Africa blended with sweet TWG Tea vanilla.
バニラブルボンティー(カフェインレスティー) 南アフリカのレッドティーに、香り豊かなバニラをブレンド。

Oolong Prestige This oolong tea produces a fresh and mineral flower with floral aroma.
ウーロン プレステイージュ 花のような香りと複雑で軽やかな渋みを含む上質な青茶。

Free refills on the above list of coffee and tea.
コーヒー、紅茶はおかわりがございます。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

In order to protect marine resources, the use of plastic straw at our hotel ended in June, 2018.
海洋資源保護のため、当ホテルでのプラスチックストローの使用は2018年6月をもって終了いたしました。

Beer

ビール

Sapporo Black Label (Bottled beer) サッポロ黒ラベル(小瓶)	¥900
Hoegaarden White ヒューガルデン	¥900
Heineken ハイネケン	¥900
Carlsberg カールスバーグ	¥900

Sparkling Wine スパークリングワイン

Gancia ASTI Spumante ガンチア・アスティ・スプマンテ	¥800
-----------------------------------------	------

White Wine

白ワイン

Takun Selection Chardonnay Sauvignon Blanc 2016 タクン・セレクション シャルドネ・ソーヴィニヨン ブラン 2016	¥500
Gamma Organic Sauvignon Blanc Reserva (Chile) ガンマ オーガニック ソーヴィニヨン・ブラン レゼルヴァ(チリ)	¥600

Red Wine

赤ワイン

Takun Selection Cabernet Sauvignon Merlot 2016 タクン・セレクション カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー 2016	¥500
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva (Chile) ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ(チリ)	¥600
Cadet d' Oc Pinot Noir (France Languedoc) カデ・ドック ピノ・ノワール(フランス ラングドック)	¥740

Soft Drink

ソフトドリンク

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	¥1,200
Orange Juice オレンジジュース	¥700
Tomato Juice トマトジュース	¥820
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥750
Milk (Hot / Cold) ミルク(ホット/アイス)	¥670
Coca-Cola コーラ	¥700
Coca-Cola Zero コカコーラ ゼロ	¥700
Ginger Ale ジンジャーエール	¥700
Tonic Water トニックウォーター	¥700
Volvic (Mineral Water) ヴォルヴィック(ミネラルウォーター)	¥600
Perrier (Sparkling Mineral Water) ペリエ(スパークリング ミネラルウォーター)	¥800

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

In order to protect marine resources, the use of plastic straw at our hotel ended in June, 2018.
海洋資源保護のため、当ホテルでのプラスチックストローの使用は2018年6月をもって終了いたしました。