



トラバ蟹のトマトソーススパゲッティ  
King Crab Tomato Sauce Spaghetti

JPY 5,000

エゾ鹿肉と牛肉のボロネーゼスパゲッティ  
"Ezo" Venison Bolognese Spaghetti

JPY 1,700

北海道産きのこトマトクリームペンネ  
Local Mushroom and Tomato Cream Penne

JPY 1,400

## NOODLE



ルスツ高原豚のあんかけ焼きそば (醤油)  
Ankake-yakisoba Noodle with Rusutsu Pork

JPY 1,600

札幌黄玉葱麺とルスツ高原豚のジャージャー麺  
Rusutsu Pork Zahjiang Mien

JPY 1,500

ルスツ高原豚のパイコーメン  
Deep-Fried Rusutsu Pork Lib Ramen

JPY 1,300

北海道の恵みタンメン  
Vegetable Ramen Noodle

JPY 1,100

## CURRY

羊蹄山麓の野菜をたっぷり使った  
グリーンスープカレー  
"Yotei" Vegetables Green Soup Curry

JPY 1,500

ルスツ高原豚のビンダールカレー  
自家製ナン添え  
Rusutsu Pork Vindallo Curry  
with Hotel Made Nan

JPY 1,500

留寿都産大豆のダールカレー  
自家製ナン添え  
Local Beans Dal Curry  
with Hotel Made Nan

JPY 1,300

## DESSERT

北海道産マスカルポーネの  
濃厚ティラミス  
ビスコッティーを添えて  
"Hokkaido" Mascarpone Tiramisu with Biscotti

JPY 500



倶知安町石川養鶏卵の  
プディング  
Local Egg Pudding

JPY 400

バスク風チーズケーキ  
Basque Cheese Cake

JPY 600



セットコーヒー又は紅茶  
Combo Coffee or Tea  
JPY 350

月替わりスイーツもご紹介します。  
スタッフまでお尋ねください。

## AFTERNOON TEA

北海道産の小麦、バター、卵など、ホテルパティシエ厳選食材で作った日替わりの  
スイーツをお楽しみください。スイーツ4種類とキッシュなどの軽食2種を添えて  
ご提供いたします。午後のひと時をどうぞゆったりお過ごしください。

アフタヌーンティー JPY 2,000

・ご提供時間 14:00 - 17:00  
・コーヒーまたは紅茶  
(お食事中はおかわり自由)



ベジタリアンのお客様むきお料理  
Vegetarian options

豚肉を含んだお料理  
Dishes containing pork or pork products

辛さ・・1 [中辛] - 5 [激辛]  
Hot flavor 1 [middle spicy] to 5 [very spicy]

TAKE  
OUT

ラーメンを除く全メニューの  
テイクアウトが可能です  
Take away available  
except Ramen noodle.



各メニュー詳細を  
ご覧いただけます。  
More detail menu.

表示価格は消費税 10% とサービス料 10% が含まれております。All prices include 10% tax and 10% service charge.

オールデイダイニング アトリウム

## All-day dining Atrium



## SPECIAL SET

ブレッドサラダ ランチ JPY 2,000  
BREAD SALAD LUNCH

ブレッドサラダ  
羊蹄山麓ジャガイモのクリームスープ  
コーヒー・一口デザート

Bread Salad / Local Potato Cream Soup with Pancetta  
Coffee / Petit Dessert



ルスツ高原豚ソテー ランチ JPY 2,500  
PORK LUNCH

北海道サーモンの北欧風マリネ  
野菜のキッシュ  
ルスツ高原豚のソテー  
ライスまたはパン  
コーヒー・一口デザート

Hokkaido Salmon Gravlax / Vegetables Quiche  
Sauteed Rusutsu Pork Hokkaido Hascup Sauce /  
Rice or Bread / Coffee / Petit Dessert



知床チキンソテー ランチ JPY 2,500  
CHICKEN LUNCH

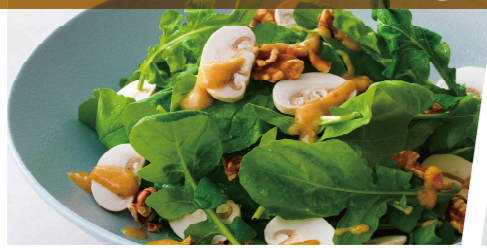
ニセコ産生ハムのサラダ仕立て  
野菜のキッシュ  
知床チキンソテーマスタードソース  
ライスまたはパン  
コーヒー・一口デザート

Local Niseko ham / Vegetables Quiche  
Hokkaido Chicken Saute with Mustard Sauce /  
Rice or Bread / Coffee / Petit Dessert

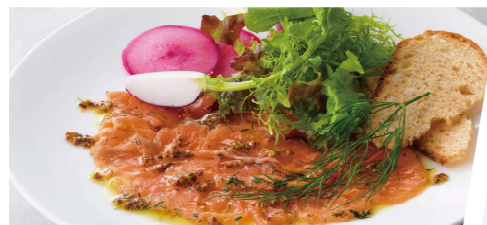




# APPETIZER



- アトリウムシーザーサラダ 羊蹄山麓にんにくのドレッシング JPY 1,300  
Atrium Caesar Salad with Local Garlic Dressing
- ブレッドサラダ ヨーグルトドレッシング JPY 1,100  
Bread Salad with Yogurt Dressing
- ルッコラと十勝マッシュルームのサラダ 味噌ドレッシング JPY 1,300  
Rocket and Tokachi Mushroom Salad with Miso Dressing
- ガーデングリーन्ズ ルスツニンジンドレッシング JPY 900  
Garden greens with Rusutsu carrot dressing



- ニセコ産生ハムとパルミジャーノチーズ JPY 1,200  
Local Niseko ham & Parmigiano cheese
- 北海シーフードのセビーチェ 柑橘ドレッシング JPY 900  
Hokkaido Fresh Seafood Ceviche, Citrus Dressing
- 北海道産モッツアレラチーズ トマトのカプレーゼ JPY 1,500  
Hokkaido Mozzarella Cheese Caprese
- 北海道サーモンのグラブラックス (北欧風マリネ) JPY 1,400  
Hokkaido Salmon Gravlax
- 野菜のキッシュ JPY 900  
Vegetables Quiche

# SOUP

- 野菜たっぷりミネストローネ JPY 800  
北海道小麦のグリッシーニ  
Vegetable Minestrone with Grissini
- 羊蹄山麓ジャガイモのクリームスープ JPY 700  
クリスピーなパンチェッタ添え  
Local Potato Cream Soup with Pancetta



# MAIN

北海道産牛の赤ワイン煮込み 留寿都産長芋のグラタン添え (ライスまたはパン付き) JPY 3,000  
Hokkaido Braised Beef with Red wine and Rusutsu Local Yam Gratin served with Rice or Bread

北海道サーモンと野菜のグリル JPY 2,000  
ちゃんちゃん焼風ソース (ライスまたはパン付き)  
Grilled Salmon and Vegetables "Chan chan-yaki" Sause served with Rice or Bread



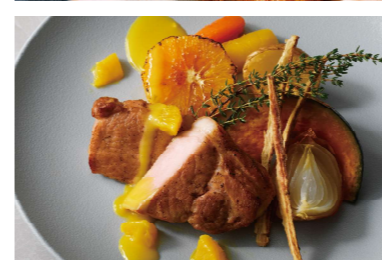
北海道産真鱈のムニエル JPY 1,800  
レモンバターソース (ライスまたはパン付き)  
Cod Meuniere Lemon butter sauce



ルスツ高原豚ひれ肉の JPY 2,200  
ミラノ風カツレットトマトソース (ライスまたはパン付き)  
Rusutsu Pork Cutlets with Tomato Sauce



ルスツ高原豚のソテー JPY 2,400  
オレンジとサフランソース (ライスまたはパン付き)  
Sauteed Rusutsu Pork Hokkaido Orange Sauce served with Rice or Bread



北海道知床黒毛和牛サーロイン JPY 6,000  
ステーキ(120g) 赤ワインソース (ライスまたはパン付き)  
Hokkaido Wagyu Beef Sirloin Steak (120g) Red Wine Sauce served with Rice or Bread



北海道十勝牛ヒレステーキ(150g)グリーンペッパーソース (ライスまたはパン付き) JPY 4,800  
Hokkaido Wagyu Beef Fillet Steak (150g) Green Pepper Sauce served with Rice or Bread

ルスツファーム子羊のロースグリル JPY 3,000  
バルサミコソース (ライスまたはパン付き)  
Rusutsu Farm Lamb Loin with Balsamic sauce served with Rice or Bread

▶肉料理は25分ほど調理時間をいただきます。Please allow 25 mins cooking time for meat dish.



# SANDWICH & BURGER

野菜のサンドイッチ羊蹄山麓の大豆ハムス添え JPY 1,800  
Vegetable & Rye Bread Sandwich with Hummus

蟹のサンドイッチ (フレンチフライ添え) JPY 1,500  
Crab Meat Sandwich with French Fries



ビーフバーガー (フレンチフライ添え) JPY 2,500  
Beef Burger with French Fries



グリルチキンと野菜のバケットサンド JPY 1,500  
(フレンチフライ添え)  
Grilled Chicken and Vegetable Bugged Sandwich with French Fries



# SIDE DISH

羊蹄山麓の自家製ポテトフライ JPY 600  
Local Fried Potato



フィッシュアンドチップス JPY 1,700  
Fish and Chips

知床鶏のザンギ 羊蹄山麓ポテトフライ添え JPY 1,000  
Hokkaido Style Fried Chicken with Fried Local Potato



# EAT WELL

大麦のフライドライス JPY 900  
Barley Fried Rice

白滝のペペロンチーノ風 JPY 900  
Shirataki (Konjac noodles) Peppercorn

知床蒸し鶏胸肉と枝豆のソース JPY 1,600  
Steamed Chicken with Soya Bean Sauce



新得そばと柑橘系 フルーツのサラダ JPY 1,000  
Noodles with Citrus Fruit Salad

北海道ホタテのソテー ブロッコリー添え JPY 2,100  
Sauteed "Hokkaido" Scallop with Broccoli

トマト、豆腐の黒オリーブソース JPY 1,000  
Tomato and tofu with basil and black olive sauce

# KIDS LUNCH

(ご提供時間 11:00 - 14:30)  
キッズランチ JPY 1,800

北海道産野菜とチキンのスープ / チキンミートのボロネーゼスパゲティ / フルーツサラダ / フライドポテト  
北海道アイスクリーム / オレンジジュース  
Hokkaido Vegetable & Chicken soup / Fruit Salad / Fried Potato / Chicken meatball bolognese / Hokkaido Ice Cream / Orange Juice

