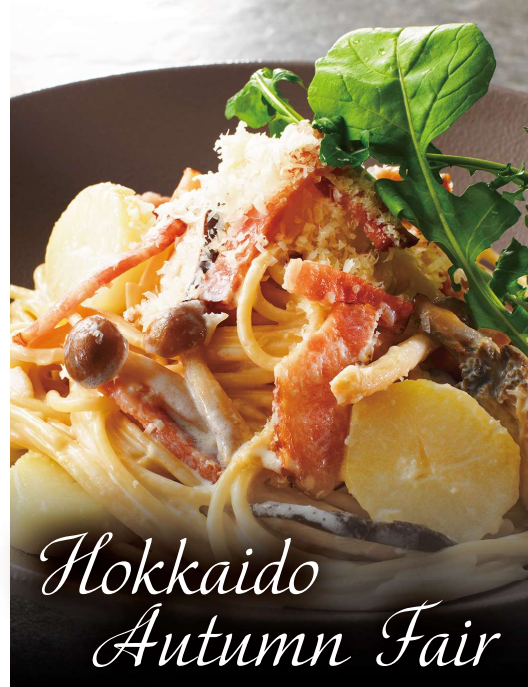




Hokkaido Autumn Fair

暑い夏を過ぎ、少しずつ気温が下がっていく頃、ルスツリゾート周辺では沢山の農作物が収穫されます。
食欲の秋にピッタリの、旬の素材を使った期間限定ランチメニューをお楽しみください。

Lunch

ルスツ高原豚ロースのオープン焼き

留寿都村近郊のお野菜と共に ライス または パン付き

Grilled Rusutsu Pork with local Vegetables with rice or bread

JPY 2,600

ルスツ産じゃが芋のドフィノワ（チーズグラタン）

Rusutsu Potato Dauphinois

JPY 700

ルスツ産じゃが芋とベーコンの濃厚クリームパスタ サラダ付き

Pasta with Rusutsu potatoes and bacon in a rich cream sauce with salad

JPY 2,200

Options

[11:00-15:00]

本日のスープ
Today's soup

JPY 400

本日のサラダ
Today's salad

JPY 400

本日のスープ・サラダセット
Today's soup and salad set

JPY 700

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

JPY 350

Dessert



Renewal

今月のアフタヌーンティー Afternoon Tea

9~10月は秋の味覚をテーマにしたスイーツをご用意。厳選した北海道食材で作ったスイーツ4種にセイボリー（軽食）2種を添えてご提供いたします。

コーヒーまたは紅茶は、お食事中おかわり自由です。
Served with coffee or tea. Free refills.

JPY 3,000

[14:00-17:00]



ART OF TEA

ART OF TEAは2004年創業、カリフォルニア・ロサンゼルス発の最高級オーガニックティーブランドです。厳選された茶葉やボタニカルをハンドブレンドしたお茶はWORLD TEA EXPOでも数々の賞を受賞し、多くの5つ星ホテルやミシュランスターの有名レストランでも提供されています。



かぼちゃクラシックショコラ
Pumpkin Classic Chocolat

JPY 650

パンプキンキャラメル
Pumpkin Caramel

JPY 650

大納言とサツマイモのタルト
Dainagon and Sweet Potato Tart

JPY 650



写真はイメージです。実際の内容と異なる場合がございます。

Product image for illustration purposes only. Actual product may vary.