

01 | LUNCH MENU



※火～土曜日のご提供



華やかでちょっと贅沢なお弁当♪
心も体も笑顔に！

New

はなえ アーク華笑み弁当

2,500 yen

＼ドリンクバー付／

- ローストビーフ
- 季節の一品
- 天婦羅盛り合せ
- 茶碗蒸し
- 握り寿司3貫
- 味噌汁



しっとり食感で
お肉の旨味を味わえます！

サククリホクホク
揚げたて天婦羅！



海老と3種の野菜

あっさり味つけの冷製ビーフ！

蕎麦はうどんに変更できます♪

寿司と蕎麦の定番和食！

和食ランチ

＼ドリンクバー付／

1,600 yen

- 握り寿司5貫
- 蕎麦(冷・温)
- 小鉢
- 味噌汁(冷蕎麦のみ)



揚げたてサククリ天婦羅と蕎麦がセットに！

天婦羅&蕎麦ランチ

＼ドリンクバー付／

1,600 yen

- 本日の天婦羅
- 蕎麦(冷・温)
- 小鉢
- ご飯
- 味噌汁(冷蕎麦のみ)
- 漬物



02 LUNCH MENU



※火・水・金・土曜日のご提供



中華の人気メニューが一度に味わえる！
お得なランチできました！

よくばり

中華ランチ

ドリンクバー付 2,200 yen

- 海老のチリソース炒め
- 帆立とイカの旨塩炒め
- 酢豚
- ご飯
- スープ
- ミニサラダ
- 搾菜



あっさり優しい味わい！
帆立とイカの旨塩炒め

甘味と酸味のバランスのとれた
秘伝の甘酢ソースは絶品！

中華一番人気の
エビチリ



ドリンクバー付

3種類のメインからお好みてチョイス♪

中華ランチ

1,500 yen

- ご飯
- スープ
- ミニサラダ
- 搾菜



New



揚げ胡麻団子(かぼちゃ) 600 yen

アバンティで人気の中華デザート「芝麻球(チマチュウ)」が復活！生地には練りこんだ”かぼちゃペースト”が自然な甘さを引き立てます！揚げたてアツアツをご用意いたします♪



A. 海鮮旨塩炒め

B. 酢豚



C. 海老のチリソース炒め

03 LUNCH MENU



※火～土曜日のご提供

ボリューム満点！サクサク食感！

ひれかつセット

1,500 yen

- ひれかつ
- サラダ
- ご飯
- 味噌汁
- 漬物

ソースは・・・
野菜・果物をブレンドした特製ソース！



ひれかつカレー (サラダ付)

1,500 yen



エビフライカレー (サラダ付)

1,200 yen

蕎麦はうどんに変更できます♪



天 井

1,100 yen



ミニ天井蕎麦セット (温/冷)

1,200 yen



天婦羅蕎麦 (温/冷)

1,200 yen

※全ての天婦羅の内容は変更になる場合がございます ※冷蕎麦のみ味噌汁付

《ランチタイム限定》

ドリンクバー料金(11:00~14:30)

- ドリンクバーのみ利用 700 yen
- お食事ご注文の方 300 yen
- キッズドリンク(未就学児) 150 yen

《単品メニュー》

- 味噌汁 200 yen
- 中華スープ 330 yen
- ご飯 270 yen
- ご飯(小) 220 yen
- ミニサラダ 100 yen

04 LUNCH MENU



※火・水・金・土曜日のご提供



五目あんかけ焼きそば
【醤油味】
1,100 yen



海老入りあんかけ焼きそば
【塩味／醤油味】
1,200 yen



海鮮あんかけ焼きそば
【塩味／醤油味】
1,350 yen



五目湯麺
【塩味】
1,100 yen



海老入りあんかけ湯麺
【塩味】
1,200 yen



広島麺
【醤油味】
1,300 yen



四川風麻婆飯
1,100 yen

- ・ノーマル
- ・大辛
- ・激辛



海老入り天津飯
【甘酢ソース／醤油ソース】
1,200 yen



五目チャーハン
1,000 yen



海老と帆立の
あんかけチャーハン
1,250 yen



五目あんかけご飯
1,150 yen



海老入りあんかけご飯
1,250 yen

05 | DESSERT MENU



New



|| 紅茶シフォンケーキ 600 yen

紅茶の風味が香る甘さ控えめのふわふわシフォンはコーヒーとの相性も抜群！
なめらかで軽い食感は食後の一品にピッタリ♪

New



|| 揚げ胡麻団子(かぼちゃ) 600 yen

アバンティで人気の中華デザート「芝麻球(チマチュウ)」が復活！生地練りこんだ”かぼちゃペースト”が自然な甘さを引き立てます！揚げたてアツアツをご用意いたします♪



|| 濃厚レアチョコケーキ 600 yen

溶かしチョコレートから作るホテルメイドケーキ！バターを加えてコクを出した濃厚な甘さとアクセントの焙煎くるみ、トッピングのベリーソースでリッチな味わい♪



|| カヌレ 600 yen

銅のカヌレ型で焼き上げる「外カリ中モチ♪」本格オリジナルカヌレ！
控えめでほのかな甘さの中に焦がしバターとラム酒の風味を味わえます♪



デザートセット
1,000 yen

下記デザートに
コーヒー または 紅茶付き♪

- ☆ 紅茶シフォンケーキ
- ☆ 揚げ胡麻団子
- ☆ 濃厚レアチョコケーキ
- ☆ カヌレ



ケーキセット
1,000 yen

下記デザートに
コーヒー または 紅茶付き♪



☆ 黒蜜きなこのロールケーキ

☆ 渋皮栗のモンブラン



☆ レアチーズケーキ



|| 黒蜜きなこのロールケーキ 600 yen

黒蜜、きなこ、あんクリーム等、和の素材
をたくみに調和させた和風ロールケーキ♪



|| 渋皮栗のモンブラン 600 yen

マロンペーストと渋皮栗ペーストを合わせ
たクリームの上に渋皮甘栗をトッピングし
た風味豊かなモンブラン♪



|| レアチーズケーキ 600 yen

コクのあるレアチーズムースに、キルシュ
が香るさわやかなホイップクリームをトッ
ピングしたケーキ♪

※キルシュ（さくらんぼの果汁から造られるブランデー）



06 | DRINK MENU



ホット

- ☆ ブレンドコーヒー 600 yen
- ☆ アメリカンコーヒー 600 yen
- カフェオレ 650 yen
- ウィンナーコーヒー 650 yen
- ☆ 紅茶 570 yen
- ココア 620 yen
- ホットミルク 620 yen

※上記☆のおかわりは 150 円にて承ります

アイス

- アイスコーヒー 620 yen
- アイスティー 620 yen
- アイスココア 620 yen
- アイスカフェオレ 620 yen
- オレンジジュース 570 yen
- アップルジュース 570 yen
- グレープフルーツジュース 570 yen
- 野菜と果実の健康レシピ
(野菜ジュース) 570 yen
- トマトジュース 570 yen
- ウーロン茶 570 yen
- コーラ 570 yen
- ジンジャーエール 570 yen
- レモンスカッシュ 620 yen

道民の声から誕生した

「EZONO BLEND」
EZONO BLEND

しっかりとした香りとコクは
ミルクとの相性も抜群！



アラビカ 100%の高品質で
サステナビリティを重視した苦味が
特徴の北海道限定ブレンド！

ノンアルコール

- アサヒドライゼロ (小瓶) 670 yen
- ノンアルコールカクテル
シャルドネスパークリングテイスト 620 yen

07 | DRINK MENU



ビール



○ 生ビール (ジョッキ)
サッポロクラシック 680 yen

○ 瓶ビール (中瓶 500 ml)
サッポロ黒ラベル 670 yen

焼酎



○ 鏡月 570 yen
【ロック / 水割 / お湯割】

○ 芋焼酎 喜多里 650 yen
【ロック / 水割 / お湯割】

○ 麦焼酎 きたのゆめ 650 yen
【ロック / 水割 / お湯割】

梅酒



○ 黒梅酒 650 yen
【ロック / 水割 / ソーダ割】

紹興酒



○ 紹興酒 (180 ml) 720 yen

日本酒



○ 北の勝 (1合) 670 yen
【熱燗・冷酒】

○ 北の誉 (小瓶 300 ml) 900 yen

グラスワイン



○ 赤・白・ロゼ 570 yen

ソムリエ

セレクトワイン (グラス)



○ チリ産 (白) 650 yen
デル・スール・シャルドネ

○ BEND 650 yen
カルフォルニア (赤)

○ BEND 650 yen
カルフォルニア (白)

ハーフボトル

ワイン



○ チリ産 各 1,500 yen

・ラ パルマ カベルネ ソーヴィニヨン (赤)

・ラ パルマ シャルドネ (白)

・バルディ ビエソ ブリュット (泡)

08 DRINK MENU



ウイスキー

- 【ロック／水割／ハイボール／ストレート】
- | | | | |
|-------------|-----------|------------|-----------|
| ○ デュワーズ15年 | 1,300 yen | | |
| ○ デュワーズホワイト | 680 yen | ○ デュワーズ18年 | 1,700 yen |
| ○ デュワーズ12年 | 900 yen | ○ デュワーズ25年 | 2,400 yen |



おつまみ

- ミックスナッツ 370 yen



飲み放題

2,000 yen **90分**

- 生ビール
- ウイスキー
- 焼酎
- 日本酒
- ワイン
- 梅酒
- サワー類
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク



※写真はイメージです

09 DRINK MENU



北海道ワイン

【白ワイン】

- 宝水ワイナリー 倉内農場 ポートランド 4,000 yen
→フルーティーな香りとドライな味わい
女性に人気のワインです
- 北海道ワイン旅路 4,000 yen
→果実由来の甘い香りのする辛口ワインで優しい味わい
- ドメーヌレゾン アッサンブラージュブラン 5,000 yen
→北海道中富良野町のワイナリー シャルドネと自社畑の
ソーヴィニヨンブランをブレンドした、レモンやライム
の香りを感じるワイン

【赤ワイン】

- 宝水ワイナリー キャンベルアーリー 4,000 yen
→色調の淡い繊細な味わいの赤ワイン よく冷やして飲むの
がおすすめです
- 北海道ワイン ツヴァイゲルト鶴沼収穫 4,000 yen
→北海道の代表的ブドウ品種ツヴァイゲルトを使用した軽やかな
ワイン
- ドメーヌレゾン アッサンブラージュルージュ 5,000 yen
→北海道中富良野町のワイナリー 4種類のブドウをブレ
ンドしたほんのり甘やかなチャーミングなワイン

【スパークリングワイン】

- トラディショナルメソッド北海道 9,900 yen
→シャンパーニュ方式で作られた北海道産の本格スパークリ
ングワイン



10 | DRINK MENU



世界のワイン

【白ワイン】

- デル スール シャルドネ レゼルバ (チリ) 2,800 yen
→凝縮された果実味と樽熟成による複雑さのある力強いワイン
- BEND シャルドネ (アメリカ) 4,000 yen
→ココナッツの香りを感じる樽熟成された白ワイン
- ウィマーラ ピノグリ (オーストラリア) 4,200 yen
→さわやかな柑橘系の香りのする辛口ワイン

【赤ワイン】

- シャトー グラン ペイラー 2010 (フランス) 3,800 yen
→ボルドーのグレートビンテージと言われている 2010 年のワイン
- BEND カベルネソーヴィニヨン (アメリカ) 4,000 yen
→濃厚な果実味と樽熟成による複雑性を感じるパワフルなワイン
- レアル・コンパーニア・デ・ビノス・テンプラニーリョ (スペイン) 4,000 yen
→飲んだ後も余韻を長く感じるワイン
- シャトーフォンガバン 2018(フランス) 4,200 yen
→ボルドーの右岸のメルロー主体のボルドーワイン
- シャトークロゼ 2007 (フランス) 7,000 yen
→ボルドーサンテステフ村の AOC ワイン
- ラドモワゼルド ソシアンド マレ (フランス) 8,500 yen
→格付けはないけど評価の高いソシアンド マレのセカンドワイン

【スパークリングワイン】

- ヴァッリ ブリュット (イタリア) 2,500 yen
→フレッシュな爽やかさを感じるシャルマ方式のスパマンテです

