

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

- 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！

あっさり味つけの冷製ビーフ！

海老と3種の野菜

サックリホクホク
揚げたて天婦羅！



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)



揚げたてサッ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 ○ ミニサラダ
- ご飯 ○ 摺菜
- スープ



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
越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でチョイス♪

中華ランチ

1,500 yen



♪New♪

- ご飯
- スープ
- ミニサラダ
- 摺菜



A. 海鮮旨塩炒め



C. 海老のチリソース炒め



II 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(チマーチュウ)」が復活! 生地に練りこんだ"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♪

03 LUNCH MENU



※火～土曜日のご提供

ボリューム満点！サククリ食感！

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♪



天丼

1,100 yen



ミニ天丼蕎麦セット（温／冷）

※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

1,200 yen



天婦羅蕎麦（温／冷）

1,200 yen

《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》

ご飯	220 yen
味噌汁	200 yen
中華スープ	200 yen
サラダ	200 yen
茶碗蒸し	200 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



五目湯麵
【塩味】
1,100 yen



海老入りあんかけ湯麵
【塩味】
1,200 yen



広東麺
【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



|| 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♪



|| 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(チーマーチュウ)」が復活！生地に練りこんだ“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
- ☆ 滅皮栗のモンブラン
- ☆ 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
をたぐみに調和させた和風ロールケーキ♪



|| 滅皮栗のモンブラン 600 yen

マロンペーストと滅皮栗ペーストを合わせ
たクリームの上に滅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」 [エゾノ ブレンド]



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



日本酒

- 北の勝 (1合)
【熱燗・冷酒】 670 yen
- 北の誉 (小瓶 300 ml) 900 yen



焼酎

- 鏡月
【ロック／水割／お湯割】 570 yen
- 芋焼酎 喜多里
【ロック／水割／お湯割】 650 yen
- 麦焼酎 きたのゆめ
【ロック／水割／お湯割】 650 yen



グラスワイン

- 赤・白・ロゼ 570 yen



梅酒

- 黒梅酒
【ロック／水割／ソーダ割】 650 yen



ソムリエセレクト ウィン (グラス)

- チリ産 (白)
デル・スール・シャルドネ 650 yen



- BEND
カルフォルニア (赤) 650 yen

- BEND
カルフォルニア (白) 650 yen

紹興酒

- 紹興酒 (180 ml) 720 yen



ハーフボトル ワイン

- チリ産
・ 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 ビエンソ ブリュット (泡) 各 1,500 yen



08 DRINK MENU



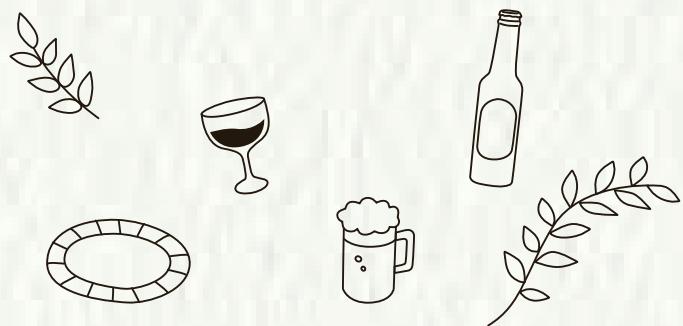
ウイスキー

【ロック／氷割／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