

Western Lunch Set Menu

～ 洋食ランチセットメニュー ～



ステーキランチ

Steak Lunch

オーストラリア産牛ロースステーキ
サラダ
ライス
スープ
デザート

おひとり様 2,880円



シェフの一皿ランチ

Chef's one plate lunch

ふわとろオムライス、駒ヶ岳ポークの生姜焼き、パスタ
アサリとホタテのグラタン、ササミと大葉のフライ
ピクルス、サラダ、スープ
デザート

おひとり様 1,680円



エビフライとポークステーキ



ハンバーグランチ

デミグラスソース

各スープ、サラダ、デザート、パンor※ライス付

※+300円(込)でパンorライスをオムライスに変更できます



ヒレカツと蟹グラタン

おひとり様 各1,680円

ワンドリンク付

※全ての料理画像はイメージです

ランチ商品ご注文のお客様は、+400円でドリンクをお付けいたします。

Chinese Lunch Set Menu

～ 中華ランチセットメニュー ～



薬膳弁当

海老と野菜の紅花入り塩炒め
道産帆立と王様しいたけの松の実入りチリソース
鮑と野菜の干し貝柱あんかけ 北大がごめ添え
若鳥ささみの梅干菜入りカキソース
穀米入りご飯 中華サラダ がごめ昆布入り卵スープ
デザート盛り合わせ

おひとり様 1,880円



はこだて市民健幸大学
健幸応援メニュー

はこスマセット

Smart balance set

穀米入りご飯
イカと北大ガゴメの塩炒め
王様しいたけと蝦夷舞茸の松前産青海苔あんかけ
函館産真鱈の松の実入りチリソース
海藻のせ中華サラダ
杏仁豆腐

おひとり様 1,650円



回鍋肉ランチ



八宝菜ランチ

各点心二種盛り合わせ、中華サラダ、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐
※ライス付き

※+300円でライスを炒飯に変更できます



エビチリランチ

おひとり様 各1,680円

ワンドリンク付

ランチ商品ご注文のお客様は、+400円でドリンクをお付けいたします。

LUNCH COURSE

北海道の恵みを味わう 中華ランチコース

CHINESE

4,000円

蝦夷鮑、八雲町産豚肉など
道産食材を気軽に堪能できる中華コース

北斗産ベビーリーフとクラゲのサラダ
蝦夷鮑と厚沢部産蝦夷舞茸のバター風味あんかけ
近海産真鱈のチリソース
八雲町産豚肉のやわらかトンポーロー
たまふくら豆腐の四川激辛麻婆豆腐
または
五目あんかけ焼炒飯
中華デザート盛り合わせ

北海道の恵みを味わう 洋食ランチコース

FRENCH

4,000円

噴火湾産たらこ、北海道産鶏など
道産食材を気軽に堪能できる洋食コース

知内産サーモンのマリネ サラダ仕立て
柑橘のヴィネグレット
噴火湾産たらこのクリームスパゲティ
ソイ、海老と道産イカのポワレ
アカモク入りグルノーヴルソース
北海道産チキンのソテー
粒マスタードソースと季節の野菜添え
パン
カタラーナ

同一グループ
同一コースで承ります
コースのLOは
13:30となります。

フュージョンベストランチ

Fusion Best Lunch

¥ 2,200

洋食のエッセンスと中華の魅力が融合、一度に様々な味わいを楽しめる、贅沢で魅力的なランチ



海老と王様しいたけのチリソース

Shrimp and King Shiitake Mushroom in Chili Sauce

野菜たっぷりあんかけ焼きそば

Stir-Fried Noodles with Thick Vegetable Sauce

ステーキピラフ

Steak Pilaf

サラダ/牛乳プリン

Salad/Milk Pudding

好きなソフトドリンク

Your Choice of Soft Drink

表示価格はすべて税込み価格です。All prices shown include tax.