

# 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！

あっさり味つけの冷製ビーフ！

サクサクホクホク  
揚げたて天婦羅！

海老と3種の野菜



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)

揚げたてサクサク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



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)

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》

- 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)