

団体様専用昼食メニューのご案内 2022

洋食コース

※1650円



- ・十勝 SPF ポークステーキ 塩麴仕立て 温野菜添え
- ・本日のスープ
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・コーヒー

※2750円



- ・旬野菜と新鮮魚介のマリネ盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・道内産 柔らかビーフカツレツ
デミグラスソース添え
(加工牛使用)
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・アイスクリーム
- ・コーヒー

※3850円



- ・新得共働学舎のチーズと新鮮魚介のマリネ
- ・本日のスープ
- ・牛フィレ肉のストロガノフ仕立て パスタ添え
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・ホテル特製デザート
- ・コーヒー

和食コース

※1650円



- ・季節の造り 2 種盛り
- ・百合根と海鮮の茶碗蒸し
- ・海老と野菜の 3 種の天麩羅
- ・焼き鮭とイクラのミニ親子丼
- ・新得手打ちセイロ蕎麦
- ・コーヒー

※2750円



- ・季節の造り 3 種盛り
- ・道産帆立と十勝野菜の貝焼き
- ・海鮮茶碗蒸し 蟹あん掛け
- ・大海老と旬の野菜の天麩羅盛り
- ・ミニ海鮮バラチラシ
又は十勝かみこみ豚のミニ豚丼
- ・新得手打ち 梔子蕎麦
- ・コーヒー

※3850円



- ・季節の小鉢
- ・本日の造り 3 種盛り
- ・海鮮と田舎鶏の朴葉焼き
- ・生湯葉と季節の揚げ出し 蟹あん掛け
- ・小茶碗蒸し
- ・大海老天麩羅と鮫鱈の唐揚げ
- ・焼き鮭とイクラのミニ親子丼
- ・蟹の鉄砲汁
- ・季節の果物
- ・コーヒー

- ・上記料金は消費税込となります。
- ・ご予約は各メニューとも 10 名様以上から承ります。
- ・営業時間 11:30 ~ 14:00
- ・メニュー内容は季節により変更する場合がございます。ご了承ください。
- ・ご予約の取消には、規定の取消料を頂戴いたします。(当日の人員減は 100%)
- ・前日の 17:00 までに最終確定人数を必ずご連絡ください。
- ・添乗員様、バス乗務員様には同一メニューを半額にてご用意いたします。

【お問合せ・ご予約】
サホロリゾートホテル
TEL.0156-64-7111