

AUTHENT PRESS 2021.7

居心地良い空間とおもてなしで、
皆さまのお越しをお待ちしております。



道産牛タン柔らか煮のムニエルと旬野菜のコース 5,000円

Casa Blanca 11階レストラン「カサブランカ」
11:30~14:30 / 17:30~20:00

Lunch dinner

本日のアミューズ/本日の前菜/鮮魚の白ワイン煮 香草風味/
道産牛タン柔らか煮のムニエルと蒸し野菜 グリーンソース/
デザート盛り合わせ/コーヒー又は紅茶/パン



おすすめランチ

Lunch 道産花咲蟹と栗蟹 パスタ 又は ドリア 又は オムライス

- セット 1,800円 上記よりお好きな料理1品/スープ/サラダ
- コース 2,500円 上記よりお好きな料理1品/前菜/スープ/サラダ/デザート/コーヒー又は紅茶



3階和食「入舟」
11:30~14:30 / 17:30~20:00

おすすめランチ

入舟ランチ会席～雲丹～

Lunch 3,500円

箸附 / 先附 / 造里 / 焼物 / 蓋物 /
油物 / 食事 / 水菓子

＼雲丹の季節、到来！／



鰻井セット

Lunch 2,500円

鉄板焼



3階鉄板焼「海王」
11:30~14:30 / 17:30~20:00



Lunch dinner

- 黒毛和牛のコース 9,500円
- 活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛のコース 13,500円
- 活オマール海老のフランベと黒毛和牛のコース 14,500円
- タラバ蟹と黒毛和牛のコース 15,000円

※全て、消費税10%・サービス料10%を含む価格表記となっております。

bakery Ondine

1階ベーカリー「オンディーヌ」
9:30~17:00

夏の新作パン&スイーツ



夏野菜のカレーパン

220円



プレミアム食パンほうれん草

600円



レモントルト

300円



ブルーベリータルト

420円

※ベーカリー「オンディーヌ」は、消費税8%を含む価格表記となっております。