

／ホテルのキッチンからできたてをお届け／

お部屋で

BARで

UNWIND KITCHEN

Delivery

道産ベーコンときのこの
ホワイトソースピザ ¥1,980

黒松内町「トワ・ヴェール」のベーコンと十勝産マッシュルームを使用。
ブラックペッパーでスパイシーな仕上がりに。

クワトロフォルマッジ ¥2,100

当ホテルこだわり4種類のチーズをふんだんに使用。
はちみつを添えて。

自家製ブルドボークピザ ¥1,980

肉好きな方にはうれしい!自家製ブルドボークの旨味と
ミートソースのコクが一体に。

17:00 - 22:30

のんびりお寛ぎ中のホテルのお部屋へ、
或いは落ち着いたロジの雰囲気漂うルーフトップバーへ、
できたてのフードメニューをお届けします。

Unwind
HOTEL & BAR
SAPPORO

スモークサーモンピザ ¥1,980

スモークサーモンの味わいをクリームチーズと
バジルソースが引き立てる。

※価格は全て税込です。


バッファローウィング 860円

当ホテル支配人おすすめ!カラッと揚げたチキンに絡めた特製スパイシーソースがクセになる旨辛さ。相性抜群のブルーチーズディップを添えて。


生ハム ハモンセラノ 990円

肉の味が凝縮され、しっかりとした塩味とコクのある味わいに。


3種のフライドポテト 780円

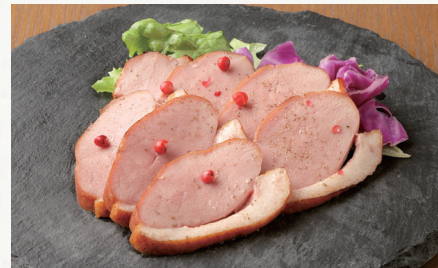
北海道に来たらいつもと違うフライドポテト!季節に合わせた道産3種のじゃがいもにトリュフソルトを添えて。


オニオンリング 680円

玉ねぎにビール風味の衣を付けサクッとした食感。お酒のおつまみに。


ワインポークソーセージ 890円

余市町北島農場のワインポークを使用。余市産ワインをエサに使用し、究極に美味しくなった豚肉の旨味が楽しめる。


合鴨スモーク 620円

口の中で広がる合鴨の脂身の旨みと、赤身の滑らかな味。バルサミコソースとご一緒に。


ラップサンド プルドポーク 820円

自家製ブルドポークとモッツアレラチーズがベストマッチ。お酒との相性も抜群。


自家製ワカモレ 880円

フレッシュなレモンの香りと、アボカドのまろやかな味わいが絶妙。トルティーヤチップスとご一緒に。


**季節のフルーツと
生ハムのサラダ仕立て 990円**

生ハムとクリームチーズのほどよい塩味と季節のフルーツが相性抜群!


**スモークサーモン
シーザーサラダ 880円**

シーザーサラダにスモークサーモンを加えてリッチな味わいに。


3種のチーズプレート 990円

北海道・黒松内町で生まれた「トワ・ヴェール」のこだわりのチーズプレート。ゴーダチーズ、カマンベール、クリームチーズの3種。


フロズンスモア 660円
道産チーズの自家製カタラーナ 770円
柚子アイス 550円