

ポルトムインターナショナル北海道 ビジネスジェットメニュー

Portom International Hokkaido Business Jet Menu

この度は、ポルトムインターナショナル北海道のメニューを
お選びいただきありがとうございます。

飛行機でのお食事が少しでも楽しいものになる事を願っております。
機会があれば、当ホテルへのご宿泊やレストランでのご利用もお待ちしております。
良い旅を！

Thank you very much for choosing the menu of Portom International Hokkaido.

We hope that you will enjoy the flight with our cuisine.

See you again soon at our hotel or restaurant!

Have a nice flight!

お引渡し時間は 10：00～19：00 でございます。
Pickup available from 10:00AM to 7:00PM.

こちらはご利用の 24 時間前までにご注文いただけるメニューでございます。
This menu can be ordered up to 24 hours prior to use.

ご予約日の 48 時間前から 24 時間前までにキャンセルされた場合には、キャンセル料として料金の 50%を頂戴いたします。

If a reservation is cancelled between 48 and 24 hours prior to the reservation date, a cancellation fee of 50% of the total charge will apply.

ご予約日の 24 時間を切ってキャンセルされた場合には、キャンセル料として料金の 100%を頂戴いたします。

If a reservation is cancelled within 24 hours of the reservation date, a cancellation fee of 100% of the total charge will apply.

朝食 Breakfast

・ 季節野菜のお浸し / Seasonal vegetables in light dashi broth	¥1,000
・ お任せ漬物 3 種 / Chef's choice of pickles (3kinds)	¥1,500
・ 鮭の塩焼 / Salt-grilled salmon	¥2,300
・ 鯖の味噌煮 / Miso-simmered mackerel	¥2,500
・ 豚の角煮 / Braised pork belly (buta no kakuni)	¥3,300
・ 白ごはん 150g / Steamed japanese rice (150g)	¥1,300
・ お粥 200g / Japanese rice porridge(200g)	¥1,500
・ お任せおにぎり 3 種 / Chef's choice of rice balls (3kinds)	¥2,400

< 冷製料理 > Chilled Dishes

・ 季節のサラダ、自家製人参ドレッシング添え /Seasonal salad with homemade carrot dressing	¥3,000
・ 生ハム / Raw ham	¥3,000
・ 自家製スモークサーモン / House-made smoked salmon	¥5,000

< 卵料理 > Egg Dishes

・ 温泉卵 2 個 / onsen egg (2eggs)	¥2,000
・ フライドエッグ (2 個) / Fried eggs (2eggs)	¥2,500
・ スクラブルエッグ (2 個分) / Scrambled eggs (2eggs)	¥2,800
・ プレーンオムレツ (2 個分) / Plain omelet (2eggs)	¥2,800

< 付け合わせ > Side Dishes

・ ポークソーセージ (2 本) / Pork sausages (2pieces)	¥900
・ ベーコン (50g) / Bacon (50g)	¥1,100
・ 豚肩ロースハム (50g) / Pork shoulder ham (50g)	¥1,100
・ 温野菜 (100g) / Steamed vegetables (100g)	¥1,000

パン & コンディメント Bread & Condiment

・ クロワッサン 2pc / Croissants (2pc)	¥1,000
・ デニッシュ 2pc / Danish (1pc)	¥1,600
・ ホワイトトースト 2pc / White toast (2pc)	¥1,800
・ 季節のジャム 2 種 / Seasonal jams (2kinds)	¥400
・ EV オリーブオイル / Extra virgin olive oil	¥500
・ 北海道バター / Hokkaido butter	¥600

シリアル & ヨーグルト Cereal & Yogurt

・ シリアル 3 種 / Cereal	¥1,000
・ ヨーグルト (プレーン/低脂肪) 120g / Yogurt (Plain/Low fat) 120g	¥1,200

スムージー & フルーツ Smoothie& Fruits

・ 自家製スムージー2 種 / Two homemade smoothies	¥2,000
・ 季節のカットフルーツ盛合せ / Assorted seasonal cut fruits	¥3,000

サンドイッチ Sandwich

- ・ ツナとオリーブのフォカッチャサンド / Tuna and olive focaccia sandwich ￥2,800
- ・ ミックスサンドウィッチ / Mixed sandwich ￥3,300

スープ Soup

- ・ 季節のポタージュ (250cc) / Seasonal potage (250cc) ￥3,600
- ・ 道産牛 100%のコンソメスープ (250cc) ￥5,200
/ 100% Hokkaido beef consommé (250cc)

パスタ・グラタン Pasta・Gratin

- ・ ソース焼きそば / Sauce yakisoba ￥2,800
- ・ ペンネ・アラビアータ / Penne arrabbiata ￥3,800
- ・ シーフードマカロニグラタン / Seafood macaroni gratin ￥4,400

揚げ物 Fried Foods

- ・ フライドポテト / French fries ￥2,800
- ・ チキンカツ / Chicken cutlet ￥3,000
- ・ イカフライ / Fried Squid ￥3,200
- ・ フィッシュ&チップス / Fish & chips ￥3,500
- ・ ホタテ貝のフライ / Fried scallops ￥3,700
- ・ 有頭海老のフライ / Fried head-on shrimp ￥3,800
- ・ とんかつ / Pork cutlet ￥4,000

魚料理 Fish Dish

- ・ ガーリックシュリンプ / Garlic shrimp ￥3,800
- ・ 白身魚のピカタ / White fish piccata ￥4,500
- ・ サーモンステーキ、タルタルソース / Salmon steak with tartar sauce ￥6,200

肉料理 Meat Dish

- ・ ソーセージバリエ ジャーマンポテト添え ￥4,500
/ Assorted sausages with German-style potatoes
- ・ 道産豚肩ロースのロティ、温野菜とガーリックソース ￥8,000
/ Roasted Hokkaido pork shoulder with warm vegetables and garlic sauce
- ・ 道産牛頬肉の赤ワイン煮込み、温野菜添え ￥9,800
/ Hokkaido beef cheek braised in red wine with warm vegetables
- ・ 道産牛フィレ肉のロティ、温野菜と赤ワインソース ￥16,000
/ Roasted Hokkaido beef fillet with warm vegetables and red wine sauce
- ・ 富良野和牛リブロースのグリエ、温野菜と山ワサビ風味のジュで ￥17,000
/ Grilled Furano wagyu ribeye with warm vegetables and wasabi-flavored jus

日本食料理 Washoku

・ 北海道伊達産若鶏の照り焼き / Hokkaido date chicken teriyaki	¥2,800
・ 北海道ルスツ産ブランド豚ロース生姜焼き / Hokkaido Rusutsu pork loin ginger grill	¥3,800
・ 親子丼 / Chicken and egg rice bowl	¥3,500
・ 豚丼 / Pork rice bowl	¥3,800
・ 牛丼 / Beef rice bowl	¥3,900
・ かつ丼 / Pork cutlet rice bowl	¥4,500
・ 天丼 / Tempura rice bowl	¥ 5,800
・ うな重 / Grilled eel over rice	¥7,500
・ サーモンとイクラ丼 / Salmon and salmon eggs rice bowl	¥7,800
・ イクラ丼 / Salmon eggs rice bowl	¥8,800
・ 味噌汁、3種の具材 250cc / Miso soup with 3 types of ingredients (250cc)	¥1,400
・ お吸い物 / Japanese clear soup	¥1,800

御飯物 Rice Dishes

・ 小海老のピラフ / Shrimp pilaf	¥3,800
・ ポークロースカツカレー / Pork loin cutlet curry	¥5,000
・ 道産ビーフカレー / Hokkaido beef curry	¥5,500

飲物 Drink

・ スティルウォーター 750ml (エヴィアン) / Still water 750ml(Evian)	¥3,000
・ スパークリングウォーター 1,000ml (サンペレグリノ) / Sparkling water 1,000ml (S.pellegrino)	¥3,000
・ リンゴジュース 1,000ml / Apple juice 1,000ml	¥5,000
・ バレンシアオレンジジュース 1,000ml / Valencia orange juice 1,000ml	¥5,000
・ 牛乳 1,000ml / Milk 1,000ml	¥5,000
・ ホットコーヒー (1,400ml) 10 名分 / Hot coffee (1,400ml) for 10 people	¥15,000
・ 氷 1 kg / Ice 1kg	¥2,400

ワイン Wine

<シャンパン> Champagne

・ シャンパン 750ml / Champagne 750ml Sylvie moreau NV carré or	¥45,000
---	---------

<白ワイン> White Wine

・ 栃木県産ワイン 750ml (辛口) / Kusaka vineyards private reserve blanc 750ml (Dry)	¥22,000
・ 北海道仁木町産白ワイン 750ml (辛口) / Hatsuyuki Kerner Niki hills winery 750ml (Dry)	¥28,000

<赤ワイン> Red Wine

・ 北海道余市産赤ワイン 750ml (ミディアム・ボディ) / Grande polaire Yoichi zweigeltrebe 750ml (Medium-bodied)	¥14,000
・ 栃木県産赤ワイン 750ml (フル・ボディ) / Kusaka vineyards private reserve rouge 750ml (Full-bodied)	¥22,000