



THE DESTiNATiON Lake Toya でのシェフズ・ケータリング・サービス

北海道洞爺は大自然が生み出したミネラル豊富な土壌であり北海道でも有数の食材の宝庫です。LUX TOYAでは本場フランスの3つ星レストランで修行後、国内5つ星ホテルの総料理長を歴任し、また北海道の食材を知り尽くしハンターでもある飯島豪シェフ監修の本格的フレンチ・ジャパニーズ創作料理をTHE DESTiNATiON Lake Toyaで1日1組限定でご提供いたします。地産地消をテーマに洞爺を中心にした厳選された旬な食材を全て使用し、それぞれのメニューは一流のシェフが調理し、サービススタッフがサーブいたします。屋内には暖房設備がありますので冬期でも実施可能です。ラグジュアリーなランチまたはディナータイムを洞爺湖の絶景スポットTHE DESTiNATiON Lake Toyaでお楽しみください。また、広大な敷地を利用した展示会、会議等のMICEイベントとしてもご利用可能です。

住所： 虻田郡洞爺湖町洞爺町538-55

会場： ファンクションルーム及びガーデンデッキ

人数： 20名様から80名様

料理： コースメニューまたはブッフェメニュー

料金： ランチ お一人様 ¥11,000より

ディナーお一人様 ¥19,800より

お飲物： スパークリングワイン、赤白ワイン、ビール、日本酒、ソフトドリンク実数計上

飲み放題プラン： 2時間¥3,500より

料金に含まれるもの： 料理、施設使用料（2時間）、テーブル、椅子、ケータリング器材、人件費、運搬費、消費税

<展示会・会議等のMICEイベントの施設使用料>

2時間： ¥110,000 1時間追加 ¥55,000

終日利用（10時間以上）： ¥550,000

料金に含まれるもの： ファンクションルーム・ガーデンエリア全ての貸切、椅子、テーブル、消費税



サンプル ランチコースメニュー

ウエルカムドリンク

ハーブコーディアルソーダ

前菜

地元季節野菜のバーニャカウダ

BBQ料理

噴火湾で捕れた活ホタテと北海道サーモンのポワレ
ガーリックとハーブの香り

*

北海道の山の恵「蝦夷鹿肉のジビエ」ステーキ
新鮮な地元野菜のグリル添え

デザート

ココナッツミルクのパンナコッタ 季節のフルーツ添え

*

フレンチバケット

*

洞爺ハーバルランチのハーブティー



LUX Hokkaido Advisor
<https://lux-hokkaido.com>
080-3725-0262
tsato@lux-hokkaido.com