



「森」と「湖」の真ん中で深呼吸・・・

太陽のささやきと鳥の声で目覚める朝、

透明で甘い空気、湖面を染める夕日、延びる月光の道——



Natural restaurant & Log cabin hotel

きつつきカナディアンクラブ



おもてなしは、まるまる大自然



昭和46年。
二人で小さなお土産店を始めました。
湖の見えるタタミ一畳のお店。

大事な宝箱は大きくなり、
喫茶とお土産の店になりました。

美味しい食材は沢山ある。

美しい景色も、

キレイな空気も、

心奪われる月光も・・・。

もっと自然を感じたい。

そんな想いから

食事もできて、宿泊のできる

ログハウスを作ることになった。

建物も家具も全て手作り。

ひとつひとつに心を込めて・・・

ー時は流れ

二人の宝箱は、

今では沢山の方のふるさとに。

いってらっしゃい。

おかえりなさい。

今日もゆっくり

お過ごしください。



レストランのみでもご利用できます。

ホエー豚を2日間じっくり煮込んだ自慢の一品。

「やわとろ」の食感が絶品!!



レッドポーク 1,575円
(サラダ・スープ・ライス・コーヒー付き)

あか毛和牛の
やわらか煮込み 1,575円



洞爺の大自然で育った赤毛和牛。
肉は柔らかくあっさりしています。



しあわせプレート 840円
(1日限定10食)

- ・自家製・無添加カンパニュ、
- ・本日の野菜のスープ・サラダ
- ・野菜の付け合わせ・コーヒー



ハヤシライス 840円



クロクムッシュ 735円



ホタテの
ガーリックバター醤油 840円

洞爺湖を一望できる 大自然の中のレストラン♪

建物から家具、彫刻まで全て手作り!!

<レストラン>

木のぬくもりのある空間で自然の音を聞きながら
ゆっくりお食事はいかがですか?

セットメニューから自家製無添加パン・パスタや
デザートなど・・・地元食材をたっぷり使用した
メニューが豊富にあります。

喫茶「きつつき」時代から作り続けているカレー
や、昭和6年創業「雄阿寒ホテル」の女将から
受け継いだ昔ながらのハヤシライス。

厚切りトーストの中身はグラタン「レイクルーズ
トースト」も人気です。

週末には焼き菓子や野菜のケーキなども。

敷地内には自家菜園やハーブにバラ園もあります。

<宿泊>

全部屋、湖を一望でき朝日や星空を堪能できます。
お食事はレストランでのコース料理。

日々の暮らしから少し抜け出し自然の中でひと息。
おいしい空気と食事でおなかいっぱいにしたら、
—また明日からがんばろう。



バターマフィン
735円



営業時間 (レストラン)
11:00 ~ 20:00
(ラストオーダー 19:30)
※不定休日有り。HPに告知しています

<http://home.att.ne.jp/sun/kitutuki/>

予約・問合せ: 0142-75-2228

住所: 北海道虻田郡洞爺湖畔月浦8

但し、宿泊満室の場合、レストラン営業は
14:00迄となります。

※ディナーコース料理やパーティー等、各種承ります。お問い合わせください。



・宿泊料金

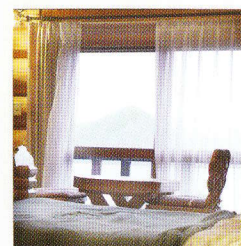
大人1名 12,000円 (コースディナー・朝食付)

子供1名 10,000円 (コースディナー・朝食付)

※ベッドのみ使用 (小学生まで) 1名 6,000円

・部屋種類

6人・3人・2人部屋 (各部屋トイレ・バス付き)



全部屋、窓から洞爺湖を
眺めることができます。

「宿泊ディナーメニュー」

自家製カンパニュ・前菜
グラタン系・サラダ・焼き物
スープ・「ロブスター」
or 「和牛ステーキ」
デザート・コーヒーの計9品



「きつつき」の歴史

・1971年4月
洞爺湖温泉街中心部にて
お土産店「きつつき」を始める

・1972年3月
「かなざわ商店」2階に
『喫茶店 きつつき』OPEN

・1976年12月
「喫茶店 きつつき」
札幌店 OPEN

・1977年8月 有珠山噴火
・1980年2月
「喫茶店 きつつき」洞爺店
移転のため閉店

・1980年
洞爺湖畔月浦で新店舗
ログハウスの製作スタート
・1992年4月28日
ログホテル&レストラン
「きつつきカナダイアンクラブ」
OPEN

・2000年3月 有珠山噴火

・2007年
自家製・無添加パン提供開始

・2008年7月
北海道洞爺サミット開催

・2012年 月浦に移転してから
20周年目を迎える。地元食材に
更に力を入れて取組んでいます。

