



MOUNTAIN LOUNGE FONDUE

マウンテンラウンジ フォンデュ

Fondue Moitié-Moitié

フォンデュ モチエーモチエ


 Comté Cheese and Raclette Cheese by Cheese Kobo Takara, White Wine, Garlic
チーズ工房タカラのコンテチーズとラクレットチーズ、白ワイン、ガーリック

 Artisan Charcuterie Selection, Cornichon, Pain de Campagne
手作りシャルキュトリーセレクション、コルニション、パンドカンパーニュ

3,900 (4,290) Per Person/お1人様

Fondue à la Truffle Noire

黒トリュフのフォンデュ

 Comté Cheese and Raclette Cheese by Cheese Kobo Takara, White Wine, Garlic
チーズ工房タカラのコンテチーズとラクレットチーズ、白ワイン、ガーリック

 Artisan Charcuterie Selection, Cornichon, Pain de Campagne
手作りシャルキュトリーセレクション、コルニション、パンドカンパーニュ

5,150 (5,665) Per Person/お1人様

Additional 追加

Kutchan Aged Potato "540" 700 (770)

倶知安じゃが五四〇長期熟成

Cauliflower, Carrots, Steamed Broccoli 700 (770)

カリフラワー・人参・スチームブロッコリー

Artisan Charcuterie 1,800 (1,980)

手作りシャルキュトリー

Green Salad, PIERRE HERMÉ Ginger Dressing 900 (990)

グリーンサラダ、ピエール・エルメ ジンジャードレッシング

Eau de Vie Kirsch Glass 750 (825)

キルシュ(グラス)

Fondue au Chocolat

フォンデュ オ ショコラ

    Strawberries, Pineapple, Vanilla Marshmallow, Choux Cream
Cinnamon Twists, Sables, Soft Ice Cream with Rum Fruits

いちご、パイナップル、バニラマシュマロ、シュークリーム

シナモンツイスト、クッキー、ソフトクリーム ラム酒漬けフルーツ添え

2,800 (3,080) Per Person / お1人様

Fondue Menu is minimum for 2 persons. It will take 20 minutes to prepare.

フォンデュメニューは2名様より承ります。ご注文より20分程お時間を戴きます。

 Signature Dish シェフの特別料理  Vegetarian ベジタリアン  Gluten グルテン  Nut ナッツ類  Dairy 乳製品  Egg 卵  Seafood 魚介類  Shellfish 甲殻類 貝類  Mushroom きのこと類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(10%)を申し受けます。

MOUNTAIN LOUNGE BEVERAGE

マウンテンラウンジ アラカルトメニュー

Sparkling Wine スパークリングワイン	Glass	Bottle	Vodka ウォッカ	
	150ml		Haku	1,300 (1,430)
Silvano Follador	1,500	9,500	白	
DOCG Prosecco	(1,650)	(10,450)	Belvedere	1,250 (1,375)
Valdobbiadene Superiore Italy 2018			ベルヴェデーロ	
シルヴァノ・フォラドール DOCGプロセッコ・			Gin ジン	
ヴァルドッピアーデネ・スペリオール			Niseko Ohoro Gin	1,650 (1,815)
ブリュット・ナチュール 2018			ニセコ オホロジン	
White Wine 白ワイン	125ml		The Botanist Islay Dry Gin	1,250 (1,375)
Julien Brocard	1,600	8,000	ザ・ボタニスト アイラ ドライジン	
Domaine de la Boissonneuse	(1,760)	(8,800)	Rum ラム	
AOC Chablis France 2019			Nine Leaves Angel's	2,000 (2,200)
ジュリアン・ブロカール ドメーヌ・ド			Half American Oak	
ラ・ボワツヌーズ			ナインリーヴス エンジェルズ	
AOC シャブリ フランス 2019			ハーフ アメリカンオーク	
David & Nadia Sadie	1,850	11,000	Whisky ウイスキー	
Chenin Blanc, Swartland	(2,035)	(12,100)	Yoichi Single Malt	2,200 (2,420)
South Africa 2017			余市 シングルモルト	
デイヴィッド&ナディア・サディ シュナン			Taketsuru Pure Malt	2,200 (2,420)
ブラン スワートランド 南アフリカ 2017			竹鶴 ピュアマルト	
Red Wine 赤ワイン			Hibiki Blender's Choice	2,000 (2,220)
Casanova di Neri	1,500	8,000	響 ブレンダーズチョイス	
DOC Rosso di Montalcino,	(1,650)	(8,800)	Yamazaki Single Malt	2,000 (2,220)
Italy 2019			山崎 シングルモルト	
カサノヴァ・ディ・ネリ			Soft Drink ソフトドリンク	
DOCロツツ・ディ・モンタルチーノ 2019			Coca-cola	600 (660)
Dessert Wine デザートワイン			コカ・コーラ	
M.Chapoutier	1,300	8,500	Mitsuya Cider	600 (660)
Bila Haut AOC Banyuls Rimage	(1,430)	(9,350)	三ツ矢サイダー	
France 2019 (500ml)			Hokkaido Ginger Ale	700 (770)
M・シャブティエ ビラ			北海道ジンジャーエール	
オー AOC バニユルス			Mineral Water ミネラルウォーター	
リマージュ フランス 2019			Gaivota Hokkaido	950 (1,045)
Draught Beer ドラフトビール			Still Water 720ml	
Asahi Dry Premium	900 (990)		ガイヴォータ 北海道	
アサヒ ドライプレミアム			スティル 720ml	
Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール			Gaivota Hokkaido	950 (1,045)
Asahi Dry Zero	800 (880)		Sparkling Water 720ml	
アサヒドライゼロ			ガイヴォータ 北海道	
			スパークリング 720ml	

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(10%)を申し受けます。