

ROBATA Lunch Menu

炉端 ランチメニュー

Ramen ラーメン

BBQ Pork Miso Ramen (🌿🐷) 2,900 (3,190)

BBQ Pork, Kutchan Potato, Bamboo Shoot, Spring Onion, Grated Ginger, Marinated Egg

炙り焼豚味噌ラーメン

焼豚、俱知安じゃが、メンマ、葱、おろし生姜、味玉

Plant Based Ramen (🌿) 2,500 (2,750)

Grilled Tomato, Lilly Bulb, Bamboo Shoot, Red Shiso Leaf

プラントベースラーメン

焼トマト、百合根、メンマ、赤しそ

Udon or Soba うどんまたはそば

Shrimp Tempura Udon or Soba Noodles (🌿🐷🐚🐟) 2,900 (3,190)

Shrimp Tempura, Maitake Mushroom Tempura, Spring Onion

海老天うどん または そば

海老天、舞茸天、葱

Grilled Shiraoi Beef Udon or Soba Noodles (🌿🐷🐟) 2,900 (3,190)

Shiraoi Beef Sirloin, Wakame Seaweed, Spring Onion, Slow Cooked Egg

炭火焼き白老牛肉うどん または そば

白老牛サーロイン、わかめ、葱、温泉卵

Soup Curry スープカレー

ROBATA Seafood Soup Curry, Rankoshi Nanatsuboshi Rice (🌿🐷🐚🐟) 3,900 (4,290)

Shrimp, Zuwai Crab, Scallop, Kutchan Potato, Cabbage, Eggplant, Okura, Marinated Egg

ROBATA海鮮スープカレー、蘭越産ななつぼし米

海老、ずわい蟹、帆立、俱知安じゃが、キャベツ、茄子、オクラ、味玉

Donburi 丼物

Marinated Seafood Donburi (🌿🐷🐚🐟) 4,900 (5,390)

Miso Soup, Pickled Vegetables

Tuna, Yellowtail, Salmon, Scallop, Sea Urchin, Ikura, Cucumber, Japanese Omelette

海鮮漬けちらし丼、味噌汁、香の物

鮪、鰯、サーモン、帆立、雲丹、いくら、胡瓜、玉子焼き

Sea Urchin Donburi (🌿🐷) Market Price 時価

うに丼

Ikura Donburi (🌿🐷) Market Price 時価

いくら丼

Grilled Lamb Donburi, Miso Soup, Pickled Vegetables (🌿) 4,900 (5,390)

ジンギスカン丼、味噌汁、香の物

Grilled Shiraoi Beef Donburi (🌿🐷) 6,100 (6,710)

Shiraoi Beef Sirloin, Slow Cooked Egg, Miso Soup, Pickled Vegetables

炭火焼き白老牛丼

白老牛サーロイン、温泉卵、味噌汁、香の物

Nanatsuboshi rice, sourced from exclusive Hokkaido Rankoshi fields in partnership with local farmer Masato Miyatake.

当ホテルのパートナー生産者・宮武正人さんが、北海道蘭越町で育てたお米「ななつぼし」を使用しています。

(🍴) Signature Dish (🌿) Vegetarian (🌿) Gluten (🥛) Dairy (🥚) Egg (🐟) Seafood (🐚) Shellfish (🌰) Nuts (🌶️) Spicy
シグネチャーディッシュ ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 貝類 ナッツ類 スパイス

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 15% 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。

上記は日本円での表示価格で、()内は消費税を含みます サービス料(15%)は別途申し受けます。

Champagne シャンパーニュ

Ruinart Blanc de Blancs, Brut, NV (150ml) ルイナール ブラン・ド・ブラン ブリュット NV	3,000 (3,300)
---	---------------

White Wine 白ワイン

Camel Farm Winery, Chardonnay, Hokkaido 2022 キャメル・ファーム・ワイナリー シャルドネ 北海道 2022	2,600 (2,860)
--	---------------

Hirakawa Winery, Intuition Grande Cuvée, Hokkaido 2023 平川ワイナリー アンテュイシオン グランド・キュベ 北海道 2023	3,500 (3,850)
--	---------------

Red Wine 赤ワイン

Produttori del Barbaresco, DOCG Barbaresco, Italy 2019 プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ DOCG バルバレスコ イタリア 2019	2,900 (3,190)
--	---------------

Camel Farm Winery, Pinot Noir Private Reserve 2022 キャメル・ファーム・ワイナリー ピノ・ノワール プライベート・リザーブ 2022	3,500 (3,850)
--	---------------

Beer ビール

Asahi Premium Draught Beer Jukusen アサヒ プレミアム生ビール 熟撰	1,000 (1,100)
--	---------------

Sapporo Classic 500ml サッポロクラシック 500ml	1,200 (1,320)
--	---------------

LUPICIA BREWERY, Yotei Sanroku Beer NISCOISE ルピシア 羊蹄山麓 ビール ニセコワーズ	1,600 (1,760)
--	---------------

Soft Drink ソフトドリンク

Oolong Tea ウーロン茶	700 (770)
---------------------	-----------

Coca-Cola コカ・コーラ	700 (770)
---------------------	-----------

Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	700 (770)
-----------------------------	-----------

Niseko Hakko Ginger ニセコ ハッコージンジャー	900 (990)
--------------------------------------	-----------

Matcha Latte, Sayaka no Mukashi 抹茶ラテ 明昔	1,200 (1,320)
--	---------------

Mineral Water ミネラルウォーター

Gaivota Hokkaido, Still / Sparkling ガイヴォータ 北海道 ミネラル / スパークリング	950 (1,045)
--	-------------

Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.
All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 15% service charge.
上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。
()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます。