

# IN ROOM DINING

*Fine Dining in the comfort of your room with  
the wide selection from all of Park Hyatt Niseko*

メニュー写真  
**In Room Dining Pictures**



## BREAKFAST

### 朝食

#### Park Breakfast

3,900 (4,290)

パーク ブレックファスト

#### Choice of Juice

Orange, Grapefruit, Apple, Grape, Carrot, Tomato or Mango

ジュースを下記よりひとつお選びください

オレンジ、グレープフルーツ、りんご、ぶどう

にんじん、トマト、マンゴー

#### Bakery Basket

Butter, Jams, Honey

ベーカリーバスケット

バター、ジャム、はちみつ

#### Berry Yogurt Bowl

Choice of Hokkaido Yogurt Plain or Low fat, Granola Ispahan, Berries

ベリーヨーグルトボウル

北海道産プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト

グラノーライスパハン、ベリー

#### Seasonal Vegetable Salad, Chef's Dressing

旬野菜のサラダ、シェフ特製ドレッシング

#### Smoked Salmon, Takara Retara Cheese, Pickles

スモークサーモン、チーズ工房タカラのレタラチーズ、ピクルス

#### Two Farm Eggs Any Style

Scrambled, Omelette, Fried, Poached or Boiled

Served with Seasonal Vegetables, Smoked Bacon, Pork Sausage

お好みの卵料理をお選びください。

スクランブルエッグ、オムレツ、フライドエッグ、ポーチドエッグ

ボイルドエッグ 付け合わせ 旬野菜、スモークベーコン、ポークソーセージ

#### Seasonal Fruits

季節のフルーツ

Coffee, Cappuccino, Café Latte, Decaffeinated Coffee

Selection of Premium Tea

コーヒー、カプチーノ、カフェラテ、カフェインレスコーヒー

プレミアムティーセレクション

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

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。

## Mount Yotei Breakfast

3,900 (4,290)

### 「羊蹄山」和朝食

#### Choice of Juice

Orange, Grapefruit, Apple, Grape, Carrot, Tomato or Mango

ジュースを下記よりひとつお選びください

オレンジ、グレープフルーツ、りんご、ぶどう

にんじん、トマト、マンゴー

#### Wakimizu no Sato Sugoi Tofu and Sugoi Natto

真狩豆腐工房 湧き水の里 すごい豆腐とすごい納豆

#### 2 Kinds of Sashimi, Ikura

お造り 2 種盛り いくら

#### Chef's Daily Special

料理長特製本日の一品

#### Seasonal Vegetables with Dressing

季節野菜の和え物

#### Grilled Dish of the Day

本日の焼物

#### Japanese Omelette with Stock

出汁巻き卵

#### Rankoshi "Nanatsuboshi" Rice, Miso Soup of the Day, Nori, Pickled Vegetables


蘭越町産ななつぼしご飯、日替わり味噌汁、海苔、お漬物

#### Seasonal Fruits

季節のフルーツ

#### Green Tea

日本茶

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

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。

## Kid's Breakfast

2,500 (2,750)

### お子様用ブレックファスト

#### Choice of Juice

Orange, Apple, Grape, Carrot, Tomato or Mango

ジュースをお選びください。

オレンジ、アップル、グレープ、キャロット、トマト、マンゴー

#### Soft Roll Bread

ソフトロールパン

#### Choice of Cereals

Corn Flakes or Coco Pops

Served Cold Fresh Milk or Soy Milk

シリアルとミルクをお選びください。

コーンフレークまたはココポップ, コールドミルクまたは豆乳

#### Niseko Takahashi Dairy Farm Yoghurt Drink

ニセコ高橋牧場 のむヨーグルト

#### Farm Eggs Any Style

Scrambled, Omelette or Fried

お好みの卵料理をお選びください。

スクランブルエッグ、オムレツまたはフライドエッグ

#### Pork Sausage and Smoked Bacon



ポークソーセージ、スモークベーコン

Broccoli, Cherry Tomato and Smiley Potato Fries

ブロッコリー、ミニトマト、スマイルポテト

Fruit Salad

フルーツサラダ

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

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。

PIERRE HERMÉ PARIS Le Petit Déjeuner

3,900 (4,290)

ピエール・エルメ・パリ プティデジュネ

   ● Ispahan Croissant, Financier, Canelé, Pain de Mie

クロワッサンイスパハン、フィナンシェ、カヌレ、パンドミー

 Confiture Maison, Beurre

ホームメイドジャム、バター

  ● Pain Perdu, Fruits Rouges, Crème Chantilly, Confiture Maison


ブリオッシュフレンチトースト、ベリー、クレームシャンティイ、ホームメイドジャム

  Granola Ispahan, Lait d'Hokkaido


イスパハングラノーラと北海道産牛乳

Assiette de Fruits de Saison

季節のカットフルーツ

 Yogurt, Compote de Fruits de Saison

ヨーグルト、季節のフルーツコンポート

 Chocolat Chaud ou Thé de PIERRE HERMÉ PARIS

ホットチョコレートまたはピエール・エルメ・パリの紅茶

Jus d'Orange

オレンジジュース

**BREAKFAST A LA CARTE**

ブレックファスト アラカルト

**Bakery**

ベーカリー

   ● Bakery Basket – Freshly Baked Pastries and Bread

1,200 (1,320)

ベーカリーバスケット

  White Toast

800 (880)

食パン

  Multi Grain Toast

800 (880)

雑穀食パン

Gluten Free Bread

800 (880)

グルテンフリーブレッド

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

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。

## Breakfast Specialties

### ブレイクファストスペシャリティー

-   ● Two Eggs any Style 2,000 (2,200)  
Scrambled, Omelette, Fried, Poached or Boiled  
Served with Seasonal Vegetables, Smoked Bacon, Pork Sausage  
お好みの卵料理をお選びください  
スクランブルエッグ、オムレツ、フライドエッグ、ポーチドエッグ  
ボイルドエッグ付け合わせ 季節の野菜、スモークベーコン  
ポークソーセージ
-     Egg Benedict 2,000 (2,200)  
Choice of Jambon Blanc or Smoked Salmon, Hollandaise Sauce  
Spinach, Sourdough Bread  
エッグベネディクト  
ジャンボンブランナムまたはスモークサーモン、オランダーズソース  
ほうれん草, サワーブレッド
-   Smoked Salmon, Takara Retara Cream Cheese, Cornichon, Herb 1,800 (1,980)  
スモークサーモン、チーズ工房タカラのレタラチーズ、コルニション  
ハーブ
-   ● Croffle – Croissant Waffle, Fresh Mango, Coconut Sauce, Lime 1,700 (1,870)  
クロッフルークロワッサンワッフル、フレッシュマンゴー  
ココナッツソース、ライム
-    ● PIERRE HERMÉ PARIS Pancakes, Banane Caramelisée 1,700 (1,870)  
Coulis Chocolat Infiniment Noisette, Crème Chantilly  
ピエール・エルメ・パリ パンケーキ、バナナのキャラメリゼ  
ヘーゼルナッツチョコレートソース、クレームシャンティ
-   ● PIERRE HERMÉ PARIS Pain Perdu, Fruits Rouges 1,700 (1,870)  
Crème Chantilly, Confiture Maison  
ピエール・エルメ・パリ ブリオッシュフレンチトースト、ベリー  
クレームシャンティ、ホームメイドジャム

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

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。

## Healthy Balance Breakfast

### ヘルシーバランス ブレックファスト

 Going Green Juice Celery, Apple, Spinach, Lime, Ginger 緑黄色野菜ジュース セロリ、りんご、ほうれん草、ライム、ジンジャー	1,400 (1,540)
 Berry- Berry Smoothie Berries, Honey, Low Fat Yogurt ベリーベリースムージー、ベリー、はちみつ、低脂肪ヨーグルト	1,400 (1,540)
 Sliced Avocado, Lemon Olive Oil, Maldon Salt アボカドスライス レモンオリーブオイル、マルドンソルト	900 (990)
 Green Salad, PIERRE HERMÉ PARIS Ginger Dressing グリーンサラダ、ピエール・エルメ パリジンジャードレッシング	1,000 (1,100)
 Berry Yogurt Bowl Choice of Hokkaido Yogurt Plain or Low Fat, Berries, Banana Niki Acacia Honey, Granola Ispahan ベリーヨーグルトボウル 北海道産プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト、ベリー、バナナ 仁木町滝下養蜂園アカシアはちみつ、イスパハングラノーラ	1,500 (1,650)
 Hokkaido Yogurt Plain or Low Fat Berry Compote or Niki Acacia Honey 北海道産プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト ベリーのコンポートまたは仁木町滝下養蜂園アカシアはちみつ	1,000 (1,100)
 Choice of Cereals: Corn Flakes, Granola Ispahan, Coco Pops Served with Hot or Cold Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk シリアルとミルクの種類をお選びください コーンフレーク、グラノーライスパハン、ココポップ ホットミルク、コールドミルク、スキムミルク、豆乳、アーモンドミルク	1,200 (1,320)
Seasonal Fruits Plate 季節のフルーツプレート	2,600 (2,860)

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

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。



## BEVERAGES

### 飲み物

 Milk	800 (880)
Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk 牛乳 フレッシュミルク、スキムミルク、豆乳、アーモンドミルク	
Selection of Teas	900 (990)
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha Peppermint, Chamomile, Oolong, Jasmine ティーセレクション イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、ダージリン 煎茶、ペパーミント、カモミール、烏龍、ジャスミン	
Coffee	900 (990)
Regular Coffee, Espresso, Cappuccino, Café Latte, Iced Coffee Decaffeinated コーヒー コーヒー、エスプレッソ、カプチーノ、カフェラテ、アイスコーヒー カフェインレスコーヒー	
 PIERRE HERMÉ PARIS Hot Chocolate	900 (990)
ピエール・エルメ・パリ ホットチョコレート	
Juice	1,200 (1,320)
Orange, Grapefruit, Carrot, Apple, Grape, Tomato ジュース オレンジ、グレープフルーツ、にんじん、りんご、ぶどう、トマト	

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。

## ALL DAY MENU

オールデイダイニングメニュー

### Appetizer

アペタイザー

-   Smoked Salmon, Takara Retara Cream Cheese, Cornichon, Herb 1,800 (1,980)  
スモークサーモン、チーズ工房タカラのレタラチーズ  
コルニション、ハーブ
-   Chef's Carpaccio 2,900 (3,190)  
シェフ特製カルパッチョ
-    Elezo Artisan Assorted Charcuterie 2,800 (3,080)  
エレゾ手作りシャルキュトリーの盛り合わせ
-   Niseko Cheese Factory & Takara Cheese Board 2,800 (3,080)  
ニセコチーズ工房とチーズ工房タカラのチーズボード
- Salad and Soup**  
サラダ、スープ
-  Superfood Salad, Blue Berry, Avocado, Kale, Farro, Quinoa 2,400 (2,640)  
Seasonal Vegetable ,Citrus Honey Dressing  
スーパーフードサラダ、ブルーベリー、アボカド、ケール、ファッコ  
キノア、季節の野菜、シトラスハニードレッシング
-   Chef's Daily Soup 1,500 (1,650)  
シェフ特製の日替わりスープ
-   Seafood Chowder, Clam, Shrimp, Scallop, Potato 1,700 (1,870)  
シーフードチャウダー、あさり、海老、帆立、じゃがいも

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

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。





















## Sandwich and Burgers *All served with Potato Fries*



サンドイッチとバーガー 全てのメニューにフライドポテトをお付けします

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
|     | ● Rueben Beef Pastrami Sandwich, Tokachi Cheese, Pickles<br>ルーベンビーフパストラミサンド、十勝のチーズ、ピクルス                            | 2,400 (2,640) |
|     | ● Hokkaido Beef Burger, Brioche, Raclette Cheese, Gherkin, Lettuce, Tomato<br>道産牛のバーガー、ブリオッシュ、ラクレットチーズ、ガーキンレタス、トマト | 3,800 (4,180) |

## Hokkaido Specials

### 北海道スペシャル

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
|     | ● Zhangi Fried Chicken, Mountain Wasabi Sauce<br>ザンギ (鶏のから揚げ)、山わさびソース                 | 1,800 (1,980) |
|     | ● Hokkaido Fish and Chips, Tartar Sauce<br>北海道産鮮魚のフィッシュ&チップス、タルタルソース                  | 2,200 (2,420) |
|     | ● Miso Tonkotsu Ramen, Crab Meat, Farm Egg<br>豚骨味噌ラーメン、蟹肉、玉子                          | 2,600 (2,760) |
|     | ● Hokkaido Soup Curry, Scallop, Shrimp, Seasonal Vegetable<br>北海道スープカレー、帆立、海老、季節の野菜   | 2,700 (2,970) |
|     | ● Hokkaido Beef Curry, Pickles, Rankoshi Yumepirika Rice<br>北海道産ビーフカレー、ピクルス、蘭越町産ゆめぴりか | 2,800 (3,080) |
|     | ● Tokachi Wagyu Beef Don, Steak Sauce, Pickles, Miso Soup<br>十勝産和牛丼、ステーキソース、お漬物、味噌汁   | 5,800 (6,380) |

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

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。




## Chef's Special


### シェフの特製メニュー

-   Chef Mina's Korean Style Braised Hokkaido Pork Belly 4,200 (4,620)  
Rice, Lettuce, Pickled Radish  
料理長ミンアの韓国式豚バラ肉、ご飯、レタス、大根のピクルス

## Western Comfort Food

### ウェスタンコンフォートフード

-    Lasagna, Meat Sauce, Mozzarella Cheese 2,200 (2,420)  
ラザニア、ミートソース、モッツアレラチーズ
-   Roasted Salmon Fillet, Caper Salsa 3,800 (4,180)  
サーモンフィレのロースト、ケッパーサルサ
- Roasted Half Hokkaido Chicken, Mustard Sauce 3,500 (3,850)  
北海道産ハーフチキンロースト、マスタードソース
- Grilled Lamb Chop, 300g, Salsa 4,200 (4,620)  
ラムチョップのグリル 300g、サルサ
- Grilled Tokachi Wagyu Beef, 150g, Beef Jus 5,800 (6,380)  
十勝産和牛のグリル 150g、ビーフジュ
- Hokkaido Grass Fed Beef Tenderloin 150g, Beef Jus 7,800 (8,580)  
北里八雲産グラスフェッドビーフテンダーロイン (150g)  
ビーフジュ

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

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。

## SIDES

### 付け合わせ

 Green Salad, PIERRE HERMÉ PARIS Ginger Dressing	1,000 (1,100)
グリーンサラダ、ピエール・エルメ・パリジンジャードレッシング	
 Broccoli, Chili, Garlic	800 (880)
ブロッコリー、チリ、ガーリック	
 French Fries	900 (990)
フレンチフライ	
 Roasted Aged Kutchan potato “540”, Tokachi Raclette Cheese	1,300 (1,430)
倶知安じゃが五四〇長期熟成のロースト、十勝産ラクレットチーズ	
<h2>KID'S MENU</h2>	
<h3>お子様用メニュー</h3>	
 Chef's Daily Soup	800 (880)
シェフ特製日替わりスープ	
 Tomato Penne Pasta, Bacon	1,200 (1,320)
トマトペンネパスタ、ベーコン	
 Beef Curry and Rice	1,200 (1,320)
ビーフカレーライス	
 Kid's Hamburger with French Fries	1,500 (1,650)
ハンバーガー フライドポテト	
 PIERRE HERMÉ PARIS Sélections de Glaces	900 (990)
ピエール・エルメ特製アイスクリーム	
 PIERRE HERMÉ PARIS Pâtisserie du Jour des Enfants	900 (990)
お子様向けピエール・エルメ特製デザート	

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

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。

## PIERRE HERMÉ PARIS Selection

ピエール・エルメ・パリのセレクション

 ● PIERRE HERMÉ PARIS Ice Cream Selection ピエール・エルメ特製アイスクリーム	900 (990)
  ● Daily Pâtisserie, Macaron, Bonbon Chocolat 本日のピエール・エルメ特製デザート	1,500 (1,650)
 Assorted 5 Chocolate Bonbons ボンボンショコラ 5種	2,250 (2,475)
  ● Assorted 5 Macarons マカロン 5種	1,625 (1,788)

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

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。

A BOTTLE of WINE  
CONTAINS MORE PHILOSOPHY  
than ALL THE BOOKS  
in the WORLD.

LOUIS PASTEUR

ワインリスト  
Wine List



<b>Champagne</b> シャンパーニュ	<b>Glass</b> グラス	<b>Bottle</b> ボトル
Ruinart, Blanc de Blancs Brut NV ルイナール ブラン・ド・ブラン ブリュット NV	1,900 (2,090)	9,500 (10,450)
Billecart-Salmon, Brut Rosé NV ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ NV	2,600 (2,860)	13,000 (14,300)
<b>White Wine</b> 白ワイン		
Ricci Carlo Daniele Il Giallo di Costa, Italy 2018 リッチ・カルロ・ダニエーレイル・ジャッロ・ディ・コスタ イタリア 2018	1,800 (1,980)	10,500 (11,500)
Grosset, Springvale Riesling, Australia 2020 グロセット スプリングヴェイル リースリング オーストラリア 2020	1,900 (2,090)	11,000 (12,100)
Chateau Lagrange, les Arum de Lagrange, France 2018 シャトー・ラグランジュ レ・ザルム・ド・ラグランジュ フランス 2018	2,100 (2,310)	12,000 (13,200)
NIKI HILLS Winery, Chardonnay, Hokkaido 2020 ニキ・ヒルズ・ワイナリー シャルドネ 北海道仁木町 2020	2,200 (2,420)	13,000 (14,300)
<b>Red Wine</b> 赤ワイン		
Hirakawa Winery, l'Inconscient Terre de Yoichi, Hokkaido 2015 平川ワイナリー "ランコンシオン" 北海道余市町 2015	1,700 (1,870)	10,000 (11,000)
Chateau de la Viaille Chapelle, les Merlots de Baudet, France 2016 シャトー・ド・ラ・ヴィエイユ・シャペル レ・メルロ・ド・ボデ フランス 2016	1,800 (1,980)	10,500 (11,500)
Giulia Negri, "la Tartufaia" DOCG Barolo Italy 2016 ジュリア・ネグリ ラ・タルトゥファイア DOCG バローロ イタリア 2016	2,000 (2,200)	11,000 (12,100)
Domaine Charlopin Tissier, "les Longeroies" AOC Marsannay, France 2018 ドメーヌ・シャルロパン・ティシエ レ・ロンジュロワ AOC マルサネ フランス 2018	2,300 (2,530)	13,000 (14,300)
<b>Dessert Wine</b> デザートワイン		
Sartarelli, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito, Italy サルタレリ DOC ヴェルディッキオ・デイ・カステリ	1,500 (1,650)	8,800 (9,680)

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。



### Japanese Sake Glass 150ml

日本酒 150ml

Niseko Shuzo Kutchan Ginjo Shu 2,200 (2,420)  
二世古酒造 倶知安 吟醸酒

### Umeshu Glass 60ml

梅酒 60ml

Yamazaki Umeshu 1,500 (1,650)  
山崎 梅酒

### Shochu Glass 60ml

焼酎 60ml

Toki No Itteki (Wheat) 1,150 (1,265)  
刻の一滴 (麦)

Satoh Kuro (Sweet Potato) 1,400 (1,540)  
佐藤 黒 (芋)

### Bottled Beer

瓶ビール

Asahi Super Dry 900 (990)  
アサヒ スーパードライ

### Non-Alcoholic Beer

ノンアルコール ビール

Asahi Dry Zero 900 (990)  
アサヒ ドライゼロ

## Whiskey

ウイスキー

Yoichi Single Malt 余市 シングルモルト	2,200 (2,420)
Yamazaki Single Malt 山崎 シングルモルト	2,200 (2,420)
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズチョイス	2,200 (2,420)
Chivas Regal Mizunara 12y シーバスリーガル ミズナラ 12年	1,600 (1,760)
The Macallan 12y ザ・マッカラン 12年	2,000 (2,200)
Jack Daniel's Old No.7 ジャック ダニエル オールド No.7	1,600 (1,760)

## Gin

ジン

The Botanist Islay Dry Gin ザ・ボタニスト アイランドライジン	1,250 (1,375)
---	---------------

## Vodka

ウォッカ

Belvedere ベルヴェデーレ	1,250 (1,375)
----------------------	---------------

## Rum

ラム

Ron Zacapa Centenario Solera 23y ロンサカパ センチュリオ ソレラ 23年	1,550 (1,705)
--	---------------

## Tequila

テキーラ

Patron Añejo パトロン アネホ	2,300 (2,530)
--------------------------	---------------

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。

## Soft Drinks

### ソフトドリンク

Coca-Cola 700 (770)  
コカ・コーラ

Coca-Cola Zero 700 (770)  
コカ・コーラ ゼロ

Mitsuya Cider 700 (770)  
三ツ矢サイダー

Hokkaido Ginger Ale 850 (935)  
北海道ジンジャーエール

## Juice

### ジュース

1,200 (1,320)

Orange, Grapefruit, Apple, Grape, Carrot, Tomato, Mango  
オレンジ、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、にんじん  
トマト、マンゴー

## Selection of Tea

### 紅茶セレクション

900 (990)

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha  
Peppermint, Chamomile, Oolong, Jasmin  
イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、ダージリン、  
煎茶、ペパーミント、カモミール、烏龍、ジャスミン

## Coffee

### コーヒー

900 (990)

Espresso, Cappuccino, Café Latte, Iced Coffee  
Decaffeinated Coffee  
エスプレッソ、カプチーノ、カフェラテ、アイスコーヒー  
デカフェコーヒー

## PIERRE HERMÉ PARIS Hot Chocolate

### ピエール・エルメ・パリ ホットチョコレート

900 (990)

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。