



TEP  
PAN

# NISEKO


18,000 (19,800)

  Hokkaido Scallop, Makkari Beetroot Purée  
北海道の帆立 真狩産ビーツピューレ

   Hidaka Brand Salmon 'GINSEI' Mle Cuit  
Akkeshi Clam Jus and Saffron Butter Sauce  
Seasonal Salad with Tokachi Mushroom Bordelaise  
日高沖で水揚げされたブランド秋鮭“銀聖”のミキユイ  
厚岸産浅利とサフランで仕上げるバターソース  
十勝産ブラウンマッシュルームのボルドレーズ 季節のサラダを添えて

 French Fole Gras, Red Wine Sauce  
Makkari Mino Farm 'KINBI' Carrot Purée with Cardamom  
フランス産フォアグラ 赤ワインソース  
カルダモンを効かせた真狩三野農園の“金美人参”ピューレ  
Or または



 Abashiri Kinki Fish Caper, Olive  
PHN Chef's Garden Herb Butter Sauce Additional 6,500 (7,150)  
網走産きんぎ ケッパー オリーブ プラス 6,500 (7,150)  
パークハイアットニセコシェフズガーデンのハーブバターソース

 Shiraol Beef Sirlon  
Hokkaido Seasonal Vegetables  
Kimobetsu Takara Farm Cheese 'Takara no Tokeru' and Kutchan Potato 540 Arigot  
Wagyu Jus, Hokkaido Horseradish, Funka Bay Salt, Salted Black Pepper  
白老牛サーロイン  
北海道の旬野菜 喜茂別タカラチーズ工房の“タカラのトケル”と倶知安“五四〇”のアリゴ  
香ばしく焼き上げた和牛のジュ 北海道産山わさび 噴火湾の塩“淡雪” 黒生胡椒の塩漬け  
Or または

Shiraol Beef Sirlon and Fillet Additional 1,500 (1,650)  
白老牛サーロインとフィレの食べ比べ プラス 1,500 (1,650)

Or または

Shiraol Beef Fillet Additional 3,000 (3,300)  
白老牛フィレ プラス 3,000 (3,300)

  Hokkaido Seasonal Mushroom, Obihiro Wada Farm Burdock Garlic Rice  
Japanese Pickles, Miso Soup  
北海道旬のきのこ 帯広和田農園の牛蒡のガーリックライス  
香の物 味噌汁

 PIERRE HERMÉ PARIS Dessert  
ピエール・エルメ・パリ デザート

## ADDITIONAL COURSE 追加コース

  Hakodate Live Abalone, Smoked Soy Sauce and Butter Additional 6,500 (7,150)  
函館産活蝦夷鮑 燻製醤油とバター プラス 6,500 (7,150)



Vegetarian  
ベジタリアン



Gluten  
グルテン



Dairy  
乳製品



Egg  
卵



Seafood  
魚介類



Shellfish  
甲殻類 貝類



Mushroom  
きのこ類



Nut  
ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Menu items and their area of origin are subject to change according to market supply.  
All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to 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付けください。  
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。  
() 内の価格は税込みの価格で、別途サービス料(10%)を申し受けます。





TEPAN

# KIDS MENU

10,000 (11,000)

 Hokkaido Sweet Corn Potage  
北海道産スイートコーンのポタージュ

  Scallop or Taraba King Crab  
Hokkaido Butter Sauce  
帆立 または たらば蟹  
北海道バターソース

  Shiraori Beef Steak  
Hokkaido Seasonal Vegetables  
Hokkaido Nanatsuboshi Rice  
白老牛のステーキ  
北海道産の旬野菜  
北海道米ななつぼし

 PIERRE HERMÉ PARIS Dessert  
ピエール・エルメ・パリ デザート



TEPAN

 Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut  
ベジタリアン    グルテン    乳製品    卵    魚介類    甲殻類 貝類    きのこと類    ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Menu items and their area of origin are subject to change according to market supply. All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to 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付けください。  
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。  
() 内の価格は税込みの価格で、別途サービス料(10%)を申し受けます。