












# NISEKO



18,000 (19,800)

   Scallop, Pumpkin Purée  
帆立貝 南瓜ピューレ

   Seasonal Vegetable Salad from Local Farmers  
Makkari Herb Pork Bacon  
"Takara no Cacio", Takishita Bee Farm Acacia Honey Dressing  
近隣農家の季節野菜のサラダ  
真狩産ハーブ豚の自家製ベーコン  
"タカラのカチョ" 仁木町滝下養蜂園の蜂蜜ドレッシング

   Hidaka Salmon "GINSEI" Mi-Cuit, Mushroom Fricassée  
日高産秋鮭 "銀聖"のミ・キュイ キのこのフリカッセ  
Or または

  Abashiri Kinki Fish, Caper, Olive, Herb Butter Sauce Additional 6,500 (7,150)  
網走産きんぎ ケッパー オリーブ ハーブバターソース プラス 6,500 (7,150)




  Shiraoi Beef Sirloin, Seasonal Vegetables  
Wagyu Jus, Horseradish, Funka Bay Salt, Salted Black Pepper  
白老牛サーロイン 旬野菜  
香ばしく焼き上げた和牛のジュ 山わさび 噴火湾の塩 "淡雪" 黒生胡椒の塩漬け  
Or または




Shiraoi Beef Sirloin 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

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

   Taraba King Crab, Root Vegetables Garlic Rice, Salmon Roe

   Japanese Pickles, Miso Soup  
たらば蟹と根菜のガーリックライス いくら  
香の物 味噌汁

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

 Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut

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。



鉄板



TEP  
PAN

# K I D S M E N U




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 Seasonal Fish  
Hokkaido Butter Sauce  
帆立 または 季節の魚  
北海道バターソース

  Shiraoi 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

 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。



## ADDITIONAL COURSE

-    Live Abalone, Smoked Soy Sauce and Butter 6,500 (7,150)  
活蝦夷鮑 燻製醤油とバター
-   Abashiri Kinki Fish 9000 (9,900)  
Caper, Olive, Herb Butter Sauce  
網走産きんき  
ケッパー オリーブ ハーブバターソース
-     Taraba King Crab 1Leg 12,000 (13,200)  
"Kometsuya" Egg Sauce Béarnaise  
たらば蟹 1本  
竹内養鶏場の卵"米艶"のベアルネーズソース
- Shiraoi Beef Sirloin 10g 1,000 (1,100)  
白老牛サーロイン 10g
- Shiraoi Beef Filet 10g 1,200 (1,320)  
白老牛フィレ 10g
-   Cheese Factory Takara "Takara no Cacio" 1,500 (1,650)  
チーズ工房タカラ "タカラのカチョ" 鉄板焼き



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。