







鉄板

TEP  
PAN

     Hokkaido Scallop, Takishita Bee Farm Acacia Honey Dressing  
北海道産 帆立 仁木町滝下養蜂園のアカシア蜂蜜ドレッシング




    Taraba King Crab, Asparagus  
"Kometsuya" Egg Sauce Béarnaise  
たらば蟹 アスパラガス  
竹内養鶏場の卵"米艶"のベアルネーズソース

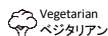
  Seasonal Fish Chef's Recommendation  
季節の鮮魚の一皿  
Or または

  Hokkaido Kinki Fish, Caper, Olive, Herb Butter Sauce Additional 6,000 (6,600)  
北海道産 きんぎ ケッパー オリーブ ハーブバターソース プラス 6,000 (6,600)

  Shiraoi Beef Fillet  
Kutchan Potato 540 Purée, Seasonal Vegetables  
Wagyu Jus  
Horseradish, Funka Bay Salt, Salted Black Pepper  
白老牛フィレ  
"倶知安じゃが五四〇" のピューレと旬野菜  
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

   Hairy Crab, Root Vegetables Garlic Rice, Salmon Roe  
   Japanese Pickles, Miso Soup  
毛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  
ピエール・エルメ・パリ デザート



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。



0 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。



# NISEKO


18,000 (19,800)

   Hokkaido Scallop, Takishita Bee Farm Acacia Honey Dressing  
北海道産 帆立 仁木町滝下養蜂園のアカシア蜂蜜ドレッシング

    Spear Squid, Asparagus  
"Kometsuya" Egg Sauce Béarnaise  
やりいか アスパラガス  
竹内養鶏場の卵"米艶"のベアルネーズソース

   Sakura Salmon Trout  
Seafood Saffron Sauce  
桜鱒 魚介の出汁香るサフランソース  
Or または

  Hokkaido Kinki Fish, Caper, Olive, Herb Butter Sauce Additional 6,800 (7,480)  
北海道産 きんぎ ケッパー オリーブ ハーブバターソース プラス 6,800 (7,480)





  Shiraoi Wagyu Beef Sirloin  
Kutchan Potato 540 Purée, Seasonal Vegetables  
Wagyu Jus, Horseradish, Funka Bay Salt, Salted Black Pepper  
白老牛サーロイン "倶知安じゃが五四〇" のピューレと旬野菜  
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 Wagyu 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 Wagyu Beef Fillet Additional 3,000 (3,300)  
白老牛フィレ プラス 3,000 (3,300)


   Whitebait, Root Vegetables Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup  
  しらすと根菜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



 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 きのこと類  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。

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




   Hokkaido 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 Sirloin Steak 60g  
Seasonal Vegetables  
Hokkaido Nanatsuboshi Rice  
白老牛のサーロインステーキ 60g  
旬野菜  
北海道米ななつぼし

Or または

Shiraoi Beef Fillet Steak 60g  
白老牛のフィレスステーキ 60g

Additional 4,800 (5,280)  
プラス 4,800 (5,280)

   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



Eggs  
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。

0) 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 追加コース

 Hokkaido Live Abalone, Smoked Soy Sauce and Butter 活蝦夷鮑 燻製醤油とバター	7,500 (8,250)
 Hokkaido Kinki Fish, Caper, Olive, Herb Butter 北海道産きんき ケッパー オリーブ ハーブバター	9,500 (10,450)
 Taraba King Crab 1Leg "Kometsuya" Egg Sauce Béarnaise たらば蟹 1本 竹内養鶏場の卵"米艶"のペアルネーズソース	16,000 (17,600)
Shiraoi Beef Sirloin 30g~ 白老牛サーロイン 30g~	3,000 (3,300)
Shiraoi Wagyu Beef Filet 30g~ 白老牛フィレ 30g~	5,400 (5,940)
 Cheese Factory Takara "Takara no Cacio" チーズ工房タカラ "タカラのカチョ" 鉄板焼き	1,500 (1,650)



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。

0 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。