

EZO COURSE MENU

エゾ コース メニュー

Appetizer | アペタイザー

  Romaine Lettuce with Caesar Salad Dressing	ロメインレタスと シーザーサラダドレッシング
Or	または
 Sesame Dressing	ゴマドレッシング
 Smoked Salmon	スモークサーモン
Nakasatsunai Edamame	中札内枝豆

Vegetable | ベジタブル

540 Days Aged Kutchan Potato	倶知安じゃが五四〇長期熟成
Corn, Shiitake Mushroom	とうもろこし、しいたけ
Eggplant, Green Pepper	なす、ピーマン

Seafood | シーフード

 Squid	イカ
 Angel Prawn	天使の海老
 Hokkaido Scallop	北海道産帆立貝

Meat | ミート

Makkari Herb Pork Shoulder Loin	真狩産ハーブポーク肩ロース
Hokkaido Chicken	北海道産チキン
Hokkaido Beef Sirloin 80g	北海道産牛サーロイン 80g
Pork Sausage	ポークソーセージ

Sauce | ソース

 Wasabi, Barbecue	わさび、バーベキュー
 Onion Sauce	オニオンソース

Rice | ご飯

Grilled Onigiri	焼きおにぎり
-----------------	--------

PIERRE HERMÉ PARIS | ピエール・エルメ・パリ

 S'more	スモア
 Soft Ice Cream	ソフトクリーム
 Pistachio, Strawberry, Caramel	ピスタチオ、ストロベリー、キャラメル

7,905 (8,695) per Person / お1人様

 Signature Dish  Vegetarian  Gluten  Nut  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom
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 きのこと類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

The price in bracket is 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。

()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

the LOUNGE

BBQ A LA CARTE MENU

バーベキュー アラカルト メニュー

Vegetable | ベジタブル

Green Pepper ピーマン	600 (660)
Eggplant なす	700 (770)
540 Days Aged Kutchan Potato 倶知安じゃが五四〇長期熟成	800 (880)
Corn とうもろこし	800 (880)
Shiitake Mushroom しいたけ	800 (880)
Asparagus アスパラガス	1,200 (1,320)

Seafood | シーフード

 Angel Prawn 2 pieces 天使の海老 2尾	600 (660)
 Hokkaido Scallop 2 pieces 北海道産帆立 2個	900 (990)
 Squid 100g イカ 100g	1,500 (1,650)
 King Crab 100g たらば蟹 100g	3,000 (3,300)

Meat | ミート

Pork Sausage 2 pieces ポークソーセージ 2本	800 (880)
Makkari Herb Pork Shoulder Loin 真狩産ハーブポーク 肩ロース 100g	1,200 (1,320)
Hokkaido Chicken 北海道産チキン 100g	1,500 (1,650)
Lamb Chop 100g ラムチョップ 100g	1,600 (1,760)
Hokkaido Beef Sirloin 100g 北海道産牛サーロイン 100g	3,500 (3,850)
Hokkaido Wagyu Beef Sirloin 100g 北海道産和牛 サーロイン 100g	4,800 (5,280)