








# MOUNT YOTEI COURSE MENU

## マウント ヨウテイ コース メニュー




### Appetizer | アペタイザー

-  Taraba King Crab Salad      たらば蟹のサラダ  
Romaine Lettuce with      ロメインレタスと  
    Caesar Salad Dressing      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  
Seasonal Hummus      季節のフムス

### 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, Asparagus      なす、アスパラガス

### Seafood | シーフード

-  Hokkaido Scallop      北海道産帆立貝  
 Angel Prawn      天使の海老  
 Hokkaido King Crab      北海道産タラバガニ

### 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 Wagyu Beef Sirloin 80g      北海道産和牛サーロイン 80g  
ELEZO Venison Sausage      ELEZO鹿肉のソーセージ  
Lamb Rack 100g      仔羊ラック 100g






### Sauce | ソース

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

### Rice | ご飯

-   Onigiri, Salmon Roe      いくら焼きおにぎり

### 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

11,857 (13,043) per Person / お1人様

 Signature Dish    Vegetarian    Spicy    Gluten    Nut    Dairy    Egg    Seafood    Shellfish  
シェフの特別料理   ベジタリアン   スパイシー   グルテン   ナッツ類   乳製品   卵   魚介類   甲殻類 貝類

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付けください。

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

#### Seafood | シーフード

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

#### Meat | ミート

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