

THE LOUNGE WINE FREE FLOW (90mins)

ラウンジワイン 飲み放題

4,500 JPY (4,950 JPY) PER PERSON/お一人様

SPARKLING WINE |スパークリングワイン

Niki Hills Winery, Hatsuyuki Sparkling, Hokkaido
ニキ・ヒルズ・ワイナリー はつゆき スパークリング 北海道仁木町

WHITE WINE |白ワイン

Trimbach, Riesling Reserve, France
トリンバック リースリング・レゼルヴ フランス

Domaine de l'Aigle, Gewurztraminer, France
ドメーヌ・ド・レーグル ゲヴェルツトラミネール フランス

Grandes Vinos y Vinedos, Anayon Chardonnay, Spain
グランデ・ヴィニョス・イ・ヴィニョードス アナヨン・シャルドネ スペイン

Aldo Viola, Biancoviola, Italy
アルド・ヴィオラ ビアンコヴィオラ イタリア

Sileni Estates, Grand Reserve Straits Sauvignon Blanc New Zealand
シレーニ・エステート グランド・リザーヴ・ストレイツソーヴィニヨン・ブラン ニュージーランド

RED WINE |赤ワイン

Catena Malbec, Argentina
カテナ マルベック アルゼンチン

Chateau Giscours, le Haut Medoc de Giscours, France
シャトー・ジスクールル・オー・メドック・ド・ジスクール フランス

Logonovo, Logonovo, Italy
ロゴノーヴォ ロゴノーヴォ イタリア

La Crema, Pinot Noir Sonoma Coast, USA
ラ・クレマ ピノ・ノワール ソノマ・コースト アメリカ

Michel David Winery 7 Deadly Zins Old Vine Zinfandel, USA
マイケル・デイヴィッド・ワイナリー セブン・デッドリー・ジンズ
オールド・ヴァイン ジンファンデル アメリカ

Park Hyatt Mulled Wine|パークハイアット グリューワイン

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements
The price in brackets is quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and is subject to a 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(10%)を申し受けます。

THE LOUNGE FONDUE

ラウンジ フォンデュ

Fondue Moitié-Moitié

フォンデュ モチエーモチエ

 Takara and Raclette Cheese by Cheese Kobo Takara, White Wine, Garlic
チーズ工房タカラのタカラチーズとラクレットチーズ、白ワイン、ガーリック

 Cornichon, Pain de Campagne

コルニション、パンドカンパーニュ

3,900 (4,290) PER PERSON/お一人様

Fondue A La Truffle Noir

黒トリュフのフォンデュ

 Takara and Raclette Cheese by Cheese Kobo Takara, White Wine, Garlic
チーズ工房タカラのタカラチーズとラクレットチーズ、白ワイン、ガーリック

 Cornichon, Pain de Campagne

コルニション、パンドカンパーニュ

5,150 (5,665) PER PERSON/お一人様

ADDITIONAL 追加

Kutchan Potato 1,300 (1,430)

倶知安産じゃがいも

Steamed Broccoli , Carrots 1,200 (1,320)

スチームしたブロッコリーとにんじん

Jambon Crus with Jambon Blanc 1,800 (1,980)

ジャンボン・クリュとジャンボンブラン

Roasted Sirloin Tokachi Wagyu Beef 150g 6,500 (7,150)

十勝産和牛サーロイン 150g のロースト

 Green Salad, PIERRE HERMÉ Ginger Dressing 1,000 (1,100)

グリーンサラダ、ピエール・エルメ生姜ドレッシング

Fondue Menu 2 persons minimum. 20 minutes preparation time.
フォンデュメニューは2名様より承ります。ご注文より20分程お時間を戴きます。

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

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

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 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(10%)を申し受けます。

the LOUNGE