

KRUG IGLOO PRIVÉ BY PARK HYATT NISEKO

Canapés カナッペ

Krug Grande Cuvée 173ème Édition

クリュックグラン・キュヴェ 173 エディション

Hokkaido Sea Urchin, Niseko Cheese Factory Camembert Cheese
北海道産雲丹とニセコチーズ工房カマンベールチーズ

Tokachi ELEZO Beef Bresaola
十勝ELEZO社 ビーフブレザオラ

Makkari Mino Farm Root Vegetable Millefeuille
真狩三野ファーム根菜のミルフィーユ

Medium-Fatty Tuna, Temari Sushi Style
中トロ手毬寿司

★★★

Oscietra Caviar Blini Condiment 

オシエトラキャビア ブリニ コンディメント

★★★

Krug Vintage 2011
クリュックヴィンテージ 2011

Scallop and Blow Fish Carpaccio, Dekopon, Micro Leaf 
帆立と虎ふぐのカルパッチョ デコポン マイクロリーフ

Steamed Ezo Abalone, Liver Butter Sauce 
蝦夷鮑の蒸し焼き 肝バターソース

PARK HYATT NISEKO™
HANAZONO

KRUG
CHAMPAGNE

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 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。

KRUG IGLOO PRIVÉ BY PARK HYATT NISEKO

Krug Rosé 29ème Édition
クリュック ロゼ 29 エディション

Pan-Fried Kinki and King Crab, Feuille de Brick, Makkari Lily Bulb,
Saffron Flavor 
きんきのポワレとたらば蟹のパートブリック包み 真狩産ゆり根
サフラン風味

★★★

Joseph Phelps, Insignia, Napa Valley 2019
ジョセフ・フェルプス インシグニア ナパ・ヴァレー 2019

Roasted Kobe Beef Fillet, Madeira Sauce and Black Truffle 
神戸牛フィレ肉のロースト マデラ酒ソース 黒トリュフ

★★★

Daruma Masamune Aged Sake 10 Years Old
達磨正宗 十年古酒

Assorted Niseko Artisan Cheese 
ニセコ産手作りチーズ盛り合わせ

Dessert by PIERRE HERMÉ PARIS
Bombe Alaska 
ボム アラスカ

Mignardises, Coffee, Tea 
プチフルール コーヒー 紅茶

40,000 (44,000) Food Course Per Person / お料理 お1人様

40,000 (44,000) Wine Pairing Per Person / ワインペアリング お1人様

 Vegetarian ベジタリアン  Spicy スパイシー  Gluten グルテン  Nuts ナッツ  Dairy 乳製品  Egg 卵  Seafood 魚介類  Shellfish 甲殻類  Alcohol アルコール

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 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。