

KRUG IGLOO PRIVÉ BY PARK HYATT NISEKO

Canapés カナッペ

Krug Grande Cuvée 173ème Édition

クリュッグ グランド・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

★★★

Konbu Seaweed Marinated Botan Prawn and Scallop, Yolk Vinegar, Caviar    
ぼたん海老と帆立の昆布め 黄身酢 キャビア

★★★

Krug Vintage 2011
クリュッグ ヴィンテージ 2011

Makkari Lilly Bulb Tofu, Hairy Crab Sauce, Black Truffle  
真狩産ゆりね豆腐 毛蟹餡 黒トリュフ

Fried Blow Fish, Shishito Pepper, Ponzu Sauce   
虎ふぐの唐揚げ 獅子唐辛子 ポン酢

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
クリュッグ ロゼ 29 エディション

Grilled Kinki Fish, Yuan Sansho Style  
きんき 幽庵山椒焼き

★★★

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

Grilled Kobe Beef Sirloin, Seasonal Vegetables  
神戸牛サーロイン炭火焼き 季節野菜

★★★

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

Ezo Abalone Rice, Ikura   
蝦夷鮑の炊き込みご飯 いくら

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 貝類  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。