

クリュッグ・スノードーム

BY

パーク ハイアット ニセコ

KRUG

CHAMPAGNE

PARK HYATT NISEKO™

HANAZONO

「クリュッグ・スノードーム」BY
パーク ハイアット ニセコ HANAZONO

この冬プライベートダイニング空間
「クリュッグ・スノードーム」が登場します。
雄大な羊蹄山の雪景色を背景に、世界最高峰
シャンパーニュ・メゾン「クリュッグ」とパーク ハイアット
ニセコ HANAZONOがお届けするラグジュリアスなイグルーで
冬らしい特別な時間をお過ごしください。

1日1グループ限定予約にてゆったりと過ごせるダイニング体験。
ホテルのシェフによるフレンチ、和食、または中華より
お好みのお料理をお選びいただき、プライベートなお食を
ご堪能ください。シャンパーニュをはじめとするワインペアリング
もご用意しています。

KRUG
CHAMPAGNE

PARK HYATT NISEKO™

HANAZONO





カナッペ



フレンチ コースメニュー



※写真はイメージです

フレンチ コースメニュー

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

★★★

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
クリュッグ 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 デコボン 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。

炉端 コースメニュー



※写真はイメージです

炉端 コースメニュー

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 ビーフプレザオラ

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ベ 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。

炉端 コースメニュー

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 (🍷)(🍴)
きんぎ 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 ナバ・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 (🌶️) Spicy (🌾) Gluten (🥜) Nuts (🥛) Dairy (🥚) Egg (🐟) Seafood (🦞) Shellfish (🍷) Alcohol
ベジタリアン スパイシー グルテン ナッツ 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類 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。

チャイナ キッチン コースメニュー



※写真はイメージです

チャイナ キッチン コースメニュー

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

Superior Chicken Soup, Ham, Dried Scallop, Ginger, Black Truffle  

鶏上湯スープ ハム 干し貝柱 生姜 黒トリュフ

Krug Vintage 2011

クリュッグ ヴィンテージ 2011

Braised Abalone, Asparagus, Oyster Sauce  

鮑とアスパラガスのオイスターソース煮込み

Steamed Cantonese Style Kegani Crab with Fluffy Egg  

広東式毛蟹とふわふわ玉子蒸し

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。

PARK HYATT NISEKO

チャイナ キッチン コースメニュー

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

Braised Hokkaido Sea Cucumber, Minced Pork, Coriander, Broccoli   
北海道産ナマコの煮込み 豚ひき肉 コリアンダー ブロッコリー

Steamed Grouper Fish, Green Onion, Ginger, Seafood Sauce   
ハタの姿蒸し 葱 生姜 シーフードソース

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

Wok-Fried Kobe Beef, 540 Days Aged Kutchan Potato,
Green Pepper, Red Pepper, Onion, Black Pepper Sauce     
神戸牛の黒胡椒炒め 倶知安じゃが五四〇長期熟成 葱 赤胡椒 玉葱 黒胡椒

Stir-Fried Seasonal Vegetables, Garlic 
旬野菜のガーリック炒め

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

Seafood Fried Rice, King Crab, Shrimp, Clam, Calamari, Dried Scallop,
Spring Onion     
海鮮炒飯 たらば蟹 海老 あさり いか 干し貝柱 ねぎ

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  Spicy  Gluten  Nuts  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Alcohol
ベジタリアン スパイシー グルテン ナッツ 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類 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付けください。
()内の価格に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。



ご予約：1日1グループ限定予約にてご利用を承ります。貸切にてイグルーをお楽しみください。なお24時間前までの事前予約が必要です。詳細は下記プライベートダイニング予約チームまでお問い合わせください。

- メール：PHNiseko.fbreservations@hyatt.com
- 電話：0136-27-1234

「クリュッグ・スノードーム」BY
パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
ご予約情報ならびにご利用規約

- 営業期間：2025年12月15日（月）～2026年3月31日（火）
- ご利用時間：17:00 - 22:00（ラストオーダー 21:00）
- ご利用人数：1グループ最大14名様
- ご予約：1日1グループ限定予約にてご利用を承ります。貸切にてイグルーをお楽しみください。なお24時間前までの事前予約が必要です。詳細は下記プライベートダイニング予約チームまでお問い合わせください。
- メール：PHNiseko.fbreservations@hyatt.com
- 電話：0136-27-1234
- ご予約の確定：クレジットカードによるデポジット支払い、ならびにご希望のメニューをお選びいただいた後にご予約を確定いたします。
- 最低料金：1グループ様800,000円
※税込価格880,000円、別途サービス料(15%)を申し受けます
- メニュー：グループ内すべてのお客様同一メニューにてフレンチ、和食、中華のいずれかコースを1つ選択していただきます。メニューの組み合わせは承りかねますのでご了承ください。

「クリュッグ・スノードーム」BY
パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
ご予約情報ならびにご利用規約

- メニュー価格：
- お食事コース： お一人様 40,000円
※税込価格44,000円、別途サービス料(15%)を申し受けます
- ワインペアリング: お一人様 40,000円
※税込価格44,000円、別途サービス料(15%)を申し受けます
※メニューの詳細および料金は、食材の入荷状況や季節により予告なく変更となる場合がございます。
予めご了承ください。
- お飲み物のオプション：ワインペアリングのほか、アラカルトメニュー、ワインリスト、ソフトドリンクメニューよりお選びいただくことも可能です。
- お持ち込みについて：お客様による飲料のお持ち込みには別途お持ち込み料を頂戴いたします。お持ち込み料金は上記最低保証料金に含めることができます。
- アレルギー・食事制限：ご予約の際に食事制限やアレルギーをお知らせください。可能な限り対応させていただきますが、事前の通知がない場合、直前のご要望にはお応えできない場合がございますことを予めご了承ください。
- 年齢制限：イグルーのご利用に年齢制限はございませんが、法令に基づき20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。

「クリュッグ・スノードーム」BY
パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
ご予約情報ならびにご利用規約

- お子様用メニュー：ご要望に応じてホテル内レストランの通常メニューよりご注文可能です。
- キャンセルポリシー：
- ご予約時間7日前から24時間前までのキャンセル：
最低保証料金の 50% を頂戴いたします。
- ご予約時間から24時間以内のキャンセル：
最低保証料金の 100% を頂戴いたします。
- ドレスコード：スキーブーツ、バスローブまたは館内浴衣および客室内用のスリッパ、男性のスポーツウェア、ランニングシャツやタンクトップなど袖無しの衣服でのご利用をご遠慮いただいております。またスキー用具の着用・持ち込みはご遠慮ください。
- イグルー内には暖房設備がございますが、快適にお過ごしいただくため、暖かい服装でお越しいただくことを推奨いたします。
- 禁煙：イグルー内および周辺のイベントビレッジはすべて禁煙です。
- ペット：イグルー内へのペットの同伴はできません。
- 天候による対応：安全上の理由により、悪天候の際はやむを得ずご予約をキャンセルさせていただく場合がございます。

この場合キャンセル料は頂戴いたしません。

何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。