

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


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 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。