



ALL DAY MENU

洋食セットメニュー Western Set Menu

¥3,480

Prix fixe

プリフィクスメニュー（下記からメインディッシュをお選びください） Please select one

A: 海の幸 ドリア

季節の魚介類とフレンチスタイルのドリアに仕立てました

Seafood Doria

French-style rice gratin made with seasonal fish

B: チーズハンバーグ

和風の味付けでチェダーチーズたっぷり溶けたオリジナルハンバーグ

Cheese Hamburg Steak

Our original Japanese-style hamburg steak topped with melted cheddar cheese.

C: ポークカツレツ

バター風味豊かな洋風焼きカツレツ（ドゥミグラスまたは和風ソース）

Pork Cutlet

Rich, buttery, western-style pork cutlet served with demi-glace or Japanese-style sauce

D: 海の幸フライ

海老/北海道産帆立貝/白身魚 タルタル&ソース

Mixed Seafood Fry

Shrimp, Hokkaido scallops, and whitefish with tartar sauce

E: 知床鶏ムネ肉 ウィンナーシュニッツェルスタイル

知床鶏ムネ肉を使用したバター風味豊かなカツレツです

Wiener Schnitzel

Buttery SHIRETOKO chicken breast cutlet

F: スペアリブ オリエンタル風スタイル (+¥622)

骨付きのスペアリブを一旦煮込み焼き上げて和風ソースでご提供いたします

Oriental-Style Spare Rib

Bone-in spare rib stewed, then roasted, served with Japanese-style sauce

G: 骨付き仔羊肉のジンギスカン フレンチスタイル (+¥1,243)

ウエスタンスタイルで仔羊肉をローストしてジンギスカンスタイルでご提供

French-Style Bone-In Genghis Khan Lamb

Western-style lamb fillet

H: 北海道産バベットステーキ (+¥1,243)

北海道産はらみ肉を使用した赤身のステーキです

Hokkaido Bavette Steak

Flank steak made with 100% Hokkaido beef

本日のグリーンサラダ

Green Salad Du Jour

メインディッシュ (Prix fixe)

Main Dish (Prix fixe)

小さなデザート

Small Dessert

パンとバター（ライスに変更可）

Bread and Butter (or Rice)

カフェ

Coffee

和食セットメニュー Japanese Set Menu

¥3,108

Prix fixe

プリフィクスメニュー（下記からメインディッシュをお選びください） Please select one

A: からあげ
Fried Chicken

E: 牛丼 (+¥1,243)
Beef Bowl

B: 日本のとんかつ
Japanese Pork Cutlet

F: サーモンいくら丼 (+¥1,243)
Salmon and Roe Bowl

C: 干物魚 ホッケ
Grilled Hokke Mackerel

G: 天婦羅 (+¥1,243)
Tempura

D: 親子丼
Oyakodon

H: うなぎ丼 (+¥4,972)
Eel Bowl

小鉢

Assorted Sides

メインディッシュ (Prix fixe)

Main Dish (Prix fixe)

漬物・味噌汁・ご飯

Pickled Vegetables

Miso Soup, Rice

A'LA CARTE

SALAD

メランジェサラダ
Melange Salad ¥1,492

シザーサラダ
Caesar Salad ¥1,989

サラダニソワーズ
Niçoise Salad ¥2,362

CURRY

野菜ヨーロピアンカレー
European Vegetable Curry ¥2,237

ヨーロピアン ビーフカレー
European Beef Curry ¥2,486

ヨーロピアン カツカレー
European Pork Cutlet Curry ¥2,735

A'LA CARTE

PASTA

若鶏のゴルゴンゾーラ Chicken Gorgonzola	¥1,740
自家製ボロネーゼ House-made Bolognese	¥1,953
魚介類のトマトプロヴァンス風 Tomato Seafood Provence	¥2,237

SOUP

季節のポタージュ Seasonal Potage	¥870
具だくさんのコンソメスープ (鶏野菜各種) Consomme	¥1,243

NOODLES

味噌ラーメン Miso Ramen	¥1,335
醤油ラーメン Shouyu Ramen	¥1,335
赤唐ラーメン Red Chili Ramen	¥1,417
たぬきそば・うどん(冷・温) Tanuki (Tempura Crumb) Soba / Udon (Hot/Cold)	¥955
きつねそば・うどん(冷・温) Kitsune (Fried Tofu) Soba / Udon (Hot/Cold)	¥955
海老天そば・うどん(冷・温) Ebiten(Shrimp Tempura) Soba / Udon (Hot/Cold)	¥1,623

DESSERTS

IVYベリーベリーワッフル IVY Berry Berry Waffle	¥1,386
IVYバスクチーズケーキ IVY Basque Cheesecake	¥822
本日のパストリーシェフおすすめのデザート Our Pastry Chef's Dessert Du Jour	¥1,243

TODAY'S WINE BY THE GLASS

SPARKLING WINE

シャルルニノ ブランドブラン ブリュット

Charles NINOT Blanc de Blancs Brut

¥1,243
(Bottle ¥6,215)

CHAMPAGNE

アンドレ・クルエ シルバー・ブリュット・ナチュラル

Andre Clouet Silver Brut Nature NV

¥1,856
(Bottle ¥10,296)

WHITE WINE

トワベエ オウモン シャルドネ / ポール・マス (フランス・リムー)

III B&Auromon Chardonnay / Paul Mas (Limoux, France)

¥1,243
(Bottle ¥6,215)

ソーヴィニヨンブラン / ティンポット・ハット・ワインズ (ニュージーランド)

Sauvignon Blanc / Tinpot Hut Wines (New Zealand)

¥1,243
(Bottle ¥6,215)

RED WINE

マルサネ ヴィエイユ・ヴィーニュ / ドメーヌ・コロット (フランス・ブルゴーニュ)

Marsannay Vieilles Vignes / Collotte (Bourgogne, France)

¥1,616
(Bottle ¥8,080)

リブキー・シラズ / トイスナー (オーストラリア)

Ribke Shiraz / Teusner (Australia)

¥1,368
(Bottle ¥6,840)

ORIGINAL COCKTAIL (ノンアルコールもございます)

ニセコロワイヤル

苺を使用したキールロワイヤルのテロワールバージョンです。

Niseko Royal

Champagne with strawberry and grenadine syrup

¥1,778
Non-alcoholic ¥1,243

オホロジントニック (スタンダード or ラベンダー)

ニセコアンヌプリの良質な伏流水に、北海道ニセコ町産のヤチヤナギ、ニホンハッカを
ポタニカルとして使用したジンを使用しています。

Ohoro Gin and Tonic (Normal or Lavender)

Made entirely with locally sourced ingredients and gin distilled in Niseko

¥1,616

LOCAL CRAFT BEER

ニセコワーズ

Nisecoise

¥1,392

BEER

サッポロクラシック樽生

Sapporo Classic (draft)

¥945

サッポロクラシック中瓶

Sapporo Classic (500ml bottle)

¥1,156

アサヒスーパードライ

Asahi Super Dry (334ml bottle)

¥830

サッポロエビス

Sapporo Yebisu (334ml bottle)

¥890

ハイネケン

Heineken (330ml bottle)

¥1,230

バドワイザー

Budweiser (330ml bottle)

¥1,230

WHISKY

ハイボール ブラックニッカ ￥870
 Nikka Whisky Highball (Whisky with Soda)

SAKE BY THE GLASS (180ml)

熱燗 菊正宗 ￥995
 Kikumasamune Nadanokarakuchi (HOT SAKE)

二世古 純米吟醸酒 (倶知安) ￥995
 Niseko Junmai Ginjosyu (Kutchan)

宝川 生原酒 (小樽) ￥1,492
 Takaragawa Namagenshu (Otaru)

SHOCHU *With Soda ソーダ割り +¥125

本格米焼酎 羊蹄 ￥870
 Honkaku Shochu "YOTEI" (Rice)

くっちゃんの焼酎 (芋) ￥870
 Kutchan no Shochu (Potato)

FRUIT WINE *With Soda ソーダ割り +¥125

国土無双 梅酒 ￥870
 Kokushi Musou Ume-shu (Plum)

NON ALCOHOLIC DRINK

ヴァンテンス ブラン ￥1,243
 Vintense Blanc (Non-Alcoholic Sparkling Wine)

アランミリア シャルドネ ￥2,360
 alain milliat Chardonnay (330ml bottle) (Bottle ¥6,215)

アランミリア メルロー ￥2,360
 alain milliat Merlot (330ml bottle)

アランミリア アプリコット ￥2,360
 alain milliat Apricot (330ml bottle)

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ ￥746
 Alcohol Free Beer "Asahi Dry Zero" (334ml bottle)

余市産リンゴジュース ￥746
 Yoichi Apple Juice

ジンジャエール ￥746
 Ginger Ale

コーラ/Zeroコーラ ￥746
 Coca-Cola / Coca-Cola Zero Sugar

クラフトコーラ ジンジャー&シナモン ￥995
 Craft Cola Ginger & Cinnamon

クラフトコーラ ローズヒップ&シトラス ￥995
 Craft Cola Rosehip & Citrus

みかんジュース ￥746
 Mandarin Juice

烏龍茶 ￥746
 Oolong Tea (Hot or Ice)

コーヒー ￥746
 Coffee (Hot or Ice)

サンペレグリーノ (スパークリングミネラルウォーター 750ml) ￥1,119
 St-Peregrino (Sparkling mineral water 750ml bottle)

スパークリングぶどうジュース (750ml) ￥4,351
 Sparkling Grape Juice (750ml bottle)