



DINNER MENU

Dinner Set Menu

¥12,430 (2名盛り)

¥12,430 pper set for 2 persons

おすすめのサラダ	Salad Du Jour
冷前菜 2~3種	Cold Appetizer (2-3 items)
温製料理 2品	Hot Dish (2 items)
ごはんまたは麺類	Rice or Noodles
デザート	Dessert

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

APPETIZER

枝豆 Edamame	¥616
北海道ポテトフライ Hokkaido French Fries	¥822
北海道ポテト&チーズ Hokkaido Fries with Cheese	¥1,367
グリル540ポテト Grilled 540 Potato	¥997
オムレット IZAKAYA STYLE Omelet - IZAKAYA Style	¥994
炙りサーモンサラダ仕立て Grilled Salmon salad	¥1,492

北海道 豚のパティ ドカンパーニュ Hokkaido Pork Pâté De Campagne	¥1,492
北海道&ワールドチーズ 盛り合わせ Hokkaido and Worldwide Cheese Platter	¥2,569
温野菜 Grilled Vegetables	¥1,492

A'LA CARTE WESTERN

ポークカツレット バターの風味豊かな洋風焼きカツレット(ドゥミグラスまたは和風ソース) Pork Cutlet Rich, buttery, western-style pork cutlet served with choice demi-glace or Japanese-style sauce	¥2,859
MIX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 and sauce	¥2,859
知床鶏ムネ肉 ウィンナーシュニッツェルスタイル 知床鶏を使用したバター風味豊かなカツレットです Wiener Schnitzel Buttery SHIRETOKO chicken breast cutlet	¥2,859
鴨のもも肉のコンフィ 粒マスタード添え 鴨のもも肉を香草でマリネして4時間じっくり低温油で煮込みました Duck Thigh Confit with Whole Grain Mustard Herb-marinated duck thigh slow-cooked for 4 hours in low temperature oil	¥3,480
スペアリブ オリエンタル風スタイル 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	¥3,480
骨付き仔羊肉のジンギスカン フレンチスタイル 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いたします French-Style Bone-In Genghis Khan Lamb Western-style lamb fillets roasted	¥4,102
北海道産バベツステーキ 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	¥4,102
タラバガニのグリル 生タラバをグリルしてチリソースで Grilled Red King Crab Fresh red king crab grilled and served with chili sauce	¥6,215
白老牛のグリル 近郊ブランド牛のグリル オリエンタルソースでグリルした香ばしいお料理 Grilled SHIRAOI Beef Aromatic local brand grilled beef served in an oriental sauce	¥7,458

A'LA CARTE JAPANESE

知床鶏からあげ SHIRETOKO Fried Chicken	¥1,233
とんかつサラダ Pork Cutlet Salad	¥1,747
干物魚 ホッケ Grilled Hokke Mackerel	¥2,055
天婦羅盛り合わせ Tempura Set	¥2,237
お造り3点盛り Sashimi Set	¥3,698
サーモンいくら丼 Salmon & Roe Bowl	¥3,390
うなぎ丼 Eel Bowl	¥6,370
焼き鳥(モモ・つくね・皮) Yakitori (Thigh / Meatball / Skin)	¥996
おにぎり(2個)漬物 Onigiri (2)	¥994
ライス Rice	¥360
味噌汁 Miso Soup	¥205

DESSERTS

チョコレートアソート Assorted Chocolate	¥1,865
季節のフルーツデザート Seasonal Fruit Dessert	¥1,492
本日のデザート Dessert Du Jour	¥1,492

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・クリエ 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

トワペー 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)

ソーヴィニオンブラン / 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

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ/シャルル・ノエラ (フランス・ブルゴーニュ)

Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Rouge/Charles Noellat

¥1,616
(Bottle ¥8,080)

リブキー・シラーズ / 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さいます)

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

Sparkling wine 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、ニセコ町産のヤチヤナギ、ニホンハッカをボ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

Nikka Whisky Highball (Whisky with Soda)

¥870

SAKE BY THE GLASS (180ml)

熱爛 菊正宗 Kikumasamune Nadanokarakuchi (HOT SAKE)	¥995
二世古 純米吟醸酒 (倶知安) Niseko Junmai Ginjosyu (Kutchan)	¥995
宝川 生原酒 (小樽) Takaragawa Namagenshu (Otaru)	¥1,492

SHOCHU *With Soda ソーダ割り +¥125

本格米焼酎 羊蹄 Honkaku Shochu "YOTEI" (Rice)	¥870
くっちゃんの焼酎 (芋) Kutchan no Shochu (Potato)	¥870

FRUIT WINE *With Soda ソーダ割り +¥125

国士無双 梅酒 Kokushi Musou Ume-shu (Plum)	¥870
---	------

NON ALCOHOLIC DRINK

ヴィンテンス ブラン Vintense Blanc (Non-Alcoholic Sparkling Wine)	¥1,243 (Bottle ¥6,215)
アランミリア シャルドネ alain milliat Chardonnay (330ml bottle)	¥2,360
アランミリア メルロー alain milliat Merlot (330ml bottle)	¥2,360
アランミリア アプリコット alain milliat Apricot (330ml bottle)	¥2,360
ノンアルコールビール アサヒドライゼロ Alcohol Free Beer "Asahi Dry Zero" (334ml bottle)	¥746
余市産リンゴジュース Yoichi Apple Juice	¥746
ジンジャエール Ginger Ale	¥746
コーラ/Zeroコーラ Coca-Cola / Coca-Cola Zero Sugar	¥746
クラフトコーラ ジンジャー&シナモン Craft Cola Ginger & Cinnamon	¥994
クラフトコーラ ローズヒップ&シトラス Craft Cola Rosehip & Citrus	¥994
みかんジュース Mandarin Juice	¥746
烏龍茶 Oolong Tea (Hot or Ice)	¥746
コーヒー Coffee (Hot or Ice)	¥746
サンペレグリノ (スパークリングミネラルウォーター 750ml) St-Peregrino (Sparkling mineral water 750ml bottle)	¥1,119
スパークリングぶどうジュース (750ml) Sparkling Grape Juice (750ml bottle)	¥4,351