

DINNER MENU

ディナーセットメニュー

おすすめのサラダ
冷前菜 2~3種
温製料理 2品
ごはんまたは麺類
デザート

¥12,430
(2名盛り)



A'LA CARTE

SALAD

| | |
|----------|--------|
| メランジェサラダ | ¥1,492 |
| シザーサラダ | ¥1,989 |
| サラダニソワーズ | ¥2,362 |



APPETIZER

| | |
|---------------------|--------|
| 枝豆 | ¥616 |
| 北海道ポテトフライ | ¥822 |
| 北海道ポテト&チーズ | ¥1,367 |
| グリル540ポテト | ¥997 |
| オムレット IZAKAYA STYLE | ¥994 |
| 北海道 豚のパティ ド カンパーニュ | ¥1,492 |
| 北海道&ワールドチーズ 盛り合わせ | ¥2,569 |
| 温野菜 | ¥1,492 |



A'LA CARTE WESTERN

| | |
|---|--------|
| 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) | ¥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 | ¥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ツです | ¥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。 | ¥3,480 |

スペアリブ オリエンタル風スタイル ¥3,480
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

骨付き仔羊肉のジンギスカン フレンチスタイル ¥4,102
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

北海道産バベツステーキ ¥4,102

北海道産はらみ肉を使用した赤身のステーキです

タラバガニのグリル ¥6,215
生タラバをグリルしてチリソースで生野菜とともに

白老牛のグリル ¥7,458

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



焼き鳥(モモorつくねor皮) 3本各 ¥996

おにぎり(2個)漬物 ¥994

ライス ¥360

味噌汁 ¥205



HOT POT

肉鍋 ¥8,434

鶏豆乳鍋 ¥8,950

海鮮鍋 ¥11,311

DESSERTS

チョコレートアソート ¥1,865

季節のフルーツ ¥1,492

本日のデザート ¥1,492



A'LA CARTE JAPANESE

知床鶏からあげ ¥1,233

とんかつサラダ ¥1,747

干物魚 ホッケ ¥2,055

天婦羅盛り合わせ ¥2,237

刺身盛り合わせ ¥6,837

サーモンいくら丼 ¥3,390

うなぎ丼 ¥6,370

海鮮丼 ¥5,594

BEVERAGE

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 ¥1,320
(Bottle ¥6,600)

CHAMPAGNE

アンドレ・クルエ シルバー・ブリュット・ナチュラル ¥2,685
(Bottle ¥13,424)

WHITE WINE

トワベー エ オウモン シャルドネ/ポール・マス ¥1,320
(フランス・リムー) (Bottle ¥6,600)

ソーヴィニヨンブラン / ティンポット・ハット・ワインズ ¥1,320
(ニュージーランド) (Bottle ¥6,600)

ケルナー/千歳ワイナリー ¥1,924
(北海道) (Bottle ¥9,621)

RED WINE

ペールエフィス カベルネ&シラー/ローランミケル ¥1,320
(フランス・ラングドック) (Bottle ¥6,600)

リブキー・シラーズ / トイスナー ¥1,650
(オーストラリア) (Bottle ¥8,249)

ピノワール/フジモトヴィンヤード ¥2,393
(北海道) (Bottle ¥11,965)

シャトー・トゥルヌフィーユ メルロ/
ヴィニョープル・ド・トゥルヌフィーユ ¥2,393
(フランス・ランドポムロール) (Bottle ¥11,965)

ORIGINAL COCKTAIL

ニセコロワイヤル ¥1,778
莓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。 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) ¥1,616
ニセコアンブ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。

LOCAL CRAFT BEER

ニセコワーズ ¥1,392

BEER

サッポロクラシック樽生 ¥945

サッポロクラシック中瓶 ¥1,156

アサヒスーパードライ ¥830

サッポロエビス ¥890

ハイネケン ¥1,230

バドワイザー ¥1,230

WHISKY*ソーダ割り +¥124

ニッカウヰスキー ¥870

SAKE BY THE GLASS

菊正宗 灘の辛口 (熱燗) ¥994

二世古 純米吟醸酒 (倶知安) ¥994

宝川 生原酒 (小樽) ¥2,486

SHOCHU *ソーダ割り +¥124

本格米焼酎 羊蹄 ¥870

くっちゃんの焼酎 (芋) ¥870

FRUIT WINE *ソーダ割り +¥124

国土無双梅酒 ¥870

NON ALCOHOLIC DRINK

ヴィンテンス ブラン ¥1,243

アランミリア シャルドネ ¥2,360

アランミリア メルロー ¥2,360

アランミリア アプリコット ¥2,360

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ ¥746

余市産リンゴジュース ¥746

ジンジャエール ¥746

コーラ/Zeroコーラ ¥746

クラフトコーラ ジンジャー&シナモン ¥994

クラフトコーラ ローズヒップ&シトラス ¥994

みかんジュース ¥746

烏龍茶 ¥746

コーヒー ¥746

サンペレグリノ ¥1,119
(スパークリングミネラルウォーター 750ml)

スパークリングぶどうジュース (750ml) ¥4,351