

# 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

ご飯または麺類

デザート

¥12,430  
(2名盛り)



## A'LA CARTE

### SALAD

グリーンサラダ ¥1,492

シーザーサラダ ¥1,989

チキンシーザーサラダ ¥2,859

ニース風サラダ ¥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 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 ¥2,859

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)

MIX海の幸フライ ¥2,859

海老/北海道産帆立貝/白身魚 タルタル&ソース

知床鶏ムネ肉 ウィンナーシュニッツェルスタイル ¥2,859

知床鶏を使用したバター風味豊かなカツレツです

鴨のもも肉のコンフィ 粒マスタード添え ¥3,480

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。



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



## A'LA CARTE JAPANESE

知床鶏からあげ ¥1,233

とんかつ ¥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

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 2人前



### 海鮮鍋

- 海老、ホタテ、魚2種、アサリ
- 季節の野菜
- 麺(ラーメン or うどん) or ご飯

¥11,311

### 肉鍋

- 北海道ルスツ豚
- 季節の野菜
- 麺(ラーメン or うどん) or ご飯

¥8,950

### 鶏豆乳鍋

- 北海道知床チキン
- 鶏団子
- 季節の野菜
- 麺(ラーメン or うどん) or ご飯

¥8,950

### 追加メニュー

#### Meat

豚肉 ¥2,610

羊肉 ¥4,307

鹿肉 ¥8,222

牛肉 ¥11,877



## Seafood

海老 ¥1,305

ホタテ ¥1,566

タラバ蟹 ¥10,317

## Vegetable

追加野菜 ¥3,940  
(季節のお野菜, 豆腐)

麺 / ご飯 ¥373



## DESSERTS

チョコレートアソート ¥1,865

季節のフルーツ ¥1,492

本日のパストリーシェフおすすめのデザート ¥1,492



画像はイメージです。\*表記の価格はサービス料(13%)と消費税(10%)を含んでいます。



## 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/  
ヴィニョーブル・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  
苺を使用したキールロワイヤルの Non-alcoholic ¥1,243  
テロワールバージョンです。

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、ニホンハッカをポ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

国士無双梅酒 ¥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