

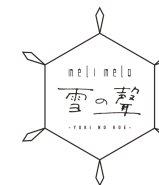
m e | i m e | o

With superb and fresh ingredients of Hokkaido and the sophisticated art of cooking, we hope to delight guests from all around the world with beautifully crafted dishes inspired by the classic cuisine of France and Italy.

We hope the taste will be pleasing to your palate and fill your heart with happiness. We look forward to sharing our gastronomic journey with you as our team strives to perfect every dish and experience to deliver complete satisfaction.

Our future is grounded on the simple premise to offer a supreme experience that you will never forget.

Hironori Sato



SIGNATURE WINTER APPETIZERS

Snow Crab & Avocado with Herb Yoghurt Dressing 6,000

蟹アボカドサラダ

Hokkaido snow crab and diced avocado salad served with house made dressing.
ズワイ蟹とダイスカットしたアボカドを合わせたサラダ。自家製ヨーグルトドレッシングと共に。

Hokkaido Premium Sea Urchin with House Baked Bread 13,000

北海道産生雲丹と自家焼成パン

Freshly Hokkaido sea-urchin served with toasted rye bread and Greek style yogurt.
新鮮な北海道産生雲丹とトーストしたライ麦ブレッドを合わせたおつまみ。ヨーグルトソースと合わせて。

Caviar Blinis with Sour Cream & Chives 15,000

キャビアブリニ

Premium caviar served with Russian style pan cake.
プレミアムキャビアとロシア風のパンケーキを合わせたおつまみ。

APPETIZERS

Pan con Tomate (V) 1,000

パン・コン・トマテ

Quick appetizers of roasted tomato on the toasted rye bread.
ローストしたトマトとトーストしたライ麦ブレッドを合わせたおつまみ。

Steamed Hokkaido Chicken with Hummus Sauce 1,500

低温調理の知床鶏 フムスソース

Slow cooked chicken breast served with chickpeas and sesame sauce.
低温調理した知床鶏にひよこ豆と胡麻のソースを合わせて。

Assorted Charcuterie Platter 2,000

シャルキュトリ盛り合わせ

Jamon Serano, Salami, Pâté de Campagne, House made ham & pork Rillettes.
ハモンセラーノ、サラミ、パテ・ド・カンパーニュ、自家製ハムとリエットの盛り合わせ。

Niseko Cheese Platter (V) 2,400

ニセコチーズ盛り合わせ

Blue cheese, Mimolette, Gauda, Fruit cream cheese and smoked Cheese.
ブルーチーズ、ミモレット、ゴーダ、フルーツクリームチーズ、スモークチーズの盛り合わせ。

Poached Hokkaido Oysters with Tomato Water Jelly 2,400

牡蠣のポシェ トマトジュレ

Lightly simmered Hokkaido oysters with clear tomato jelly and cauliflower purée.
レアに調理した牡蠣にトマトのジュレとカリフラワーのピューレを合わせて。

Assorted Bread with Hokkaido Butter 1,000

パンの盛り合わせ

Assorted bread served with house made garlic butter and seaweed butter.
パンの盛り合わせ。自家製のガーリックバターと海藻バターを合わせて

※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.

Please note last orders for dinner are at 20:30.

Our listed prices are inclusive of tax.

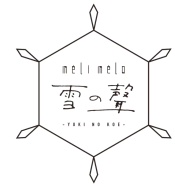
※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。
ラストオーダーは20:30となります。
表記は全て税込み価格です。

méli mélo

With superb and fresh ingredients of Hokkaido and the sophisticated art of cooking, we hope to delight guests from all around the world with beautifully crafted dishes inspired by the classic cuisine of France and Italy.

We hope the taste will be pleasing to your palate and fill your heart with happiness. We look forward to sharing our gastronomic journey with you as our team strives to perfect every dish and experience to deliver complete satisfaction.

Our future is grounded on the simple premise to offer a supreme experience that you will never forget.



Hironori Sato

ENTREE

Fried Hokkaido Potatoes with Aurora Sauce 1,000

じゃがいものフリット オーロラソース

Deep fried local Hokkaido potatoes served with handmade aurora sauce.

地元倶知安産 じゃがいものフリット。自家製オーロラソースと合わせて。

Root Vegetable Soup (V) 1,200

根菜のスープ

Nice and warm soup made with seasonal root vegetables.

季節の根菜を使った温かいスープ。

Hokkaido Buttermilk Fried Chicken 1,500

バターミルク・フライドチキン

Buttermilk marinated and fried chicken served with honey mayonnaise.

バターミルクに漬け込み調理した欧米風の唐揚げ。自家製ハニーマヨネーズと合わせて。

Roasted Cauliflower with Anchovy Sauce 1,600

カリフラワーロースト アンチョビソース

Roasted cauliflower served with Jamon Serano and semi dry tomatoes.

カリフラワーのローストにハモンセラノ、セミドライトマト、自家製アンチョビソースを合わせて。

Sea Bream Carpaccio with Yuzu Sauce 1,800

鯛のカルパッチョ ゆずドレッシング

Freshly sea bream and herbs with house made Yuzu dressing.

鯛のカルパッチョにハーブを添えて。柚子ドレッシングと合わせて。

Squid & Eggplant with Celery Confit 2,400

イカと茄子のセロリソース和え

Boiled squid and fried eggplant served with celery sauce.

イカのボイルと茄子の素揚げ。セロリのソースと合わせて。

Butter Sautéed Hokkaido Oysters & Mushrooms 3,000

牡蠣ときこのバターソテー

Sautéed local Hokkaido oysters and mushroom served with herb butter sauce.

牡蠣ときこの自家製ハーブバターソテー。

SALADS

Forest Salad with French Dressing (V) 1,200

フォーレストサラダ

Seasonal fresh vegetables and leaves served with homemade dressing.

たっぷり野菜のサラダ。自家製ドレッシングと合わせて。

méli mélo Assorted Tomato Mozzarella Salad (V) 1,500

トマトモッツァレラサラダ

méli mélo style caprese salad using various colorful tomatoes and mozzarella.

メリメロ風カプレーゼサラダ。色とりどりのミニトマトとモッツァレラを合わせて。

※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.

Please note last orders for dinner are at 20:30.

Our listed prices are inclusive of tax.

※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。

ラストオーダーは20:30となります。

表記は全て税込み価格です。



With superb and fresh ingredients of Hokkaido and the sophisticated art of cooking, we hope to delight guests from all around the world with beautifully crafted dishes inspired by the classic cuisine of France and Italy.

We hope the taste will be pleasing to your palate and fill your heart with happiness. We look forward to sharing our gastronomic journey with you as our team strives to perfect every dish and experience to deliver complete satisfaction.

Our future is grounded on the simple premise to offer a supreme experience that you will never forget.



Hironori Sato

NOODLES & SANDWICH

Umami Tomato Noodles (V) 1,800

トマト旨味麺

Kudzu noodles and colorful tomatoes with Umami soup from tomato & kelp broth.
もちもちとした葛麺にトマトと昆布の出汁を合わせて。カラフルなトマトと共に。

Wagyu Beef Noodle 2,800

牛肉麺

Kudzu noodles and braised Wagyu beef with Umami soup from tomato & kelp broth.
もちもちとした葛麺にトマトと昆布の出汁を合わせて。柔らかく煮込んだ和牛と共に。

Wagyu Sukiyaki Sandwich with Seasonal Vegetables 3,500

和牛すき焼きサンドイッチ

Thinly sliced Wagyu beef sandwich flavored as Japanese Sukiyaki style.
和牛すき焼きのサンドイッチ。地元倶知安産の新鮮な卵黄と合わせて。

PASTA

Hokkaido Wagyu Bolognese 1,800

北海道和牛ボロネーゼ

Pasta Bolognese made with local Hokkaido wagyu beef.
北海道産 和牛を使用したボロネーゼ。

Carbonara 2,400

カルボナーラ

Pasta Carbonara made with local Hokkaido eggs and milk.
北海道産 牛乳と生クリームを使用した濃厚なカルボナーラ。

Potato Gnocchi with Niseko Cheese 2,500

じゃがいもニョッキ

Hokkaido potato gnocchi with local Niseko blue cheese sauce.
北海道産 じゃがいものニョッキ。ニセコチーズ工房のブルーチーズソースと合わせて。

Shiso Seafood 2,600

紫蘇シーフードパスタ

Pasta with seafood and Genovese sauce made with Japanese Shiso herb.
紫蘇を使用した和風ジェノペーゼパスタ。

MAINS

Creamy Hokkaido Scallops Stew with Winter Vegetables 3,500

帆立と冬野菜のクリーム煮

Stewed Hokkaido scallops and winter vegetables.
北海道産 帆立と季節野菜の濃厚なクリーム煮。

Grilled Salmon with Ponzu Sauce 3,800

サーモングリル ポン酢ソース

Rare grilled salmon served with mushrooms and Ponzu butter almond sauce.
サーモンのレアグリル。マッシュルームのソテーとアーモンドバターポン酢ソースと合わせて。

Chilled Lobster & Pork Rei-Shabu Style with Oriental Style 8,000

オマール海老と豚肉の冷しゃぶ

Premium lobster and thinly sliced pork belly served as a Japanese Rei-Shabu style.
オマール海老と豚肉の冷しゃぶ仕立て。自家製オリエンタルソースと合わせて。

Grilled Hokkaido Chicken with Peanut Sauce 2,400

知床鶏のグリル ピーナッツソース

Grilled local Hokkaido chicken thigh served with herbs and handmade peanut sauce.
知床鶏のグリル。コリアンダーと自家製ピーナッツソースと合わせて。

Braised Pork Belly with Mixed Beans 2,500

豚肉とインゲン豆の白ワイン煮

White wine braised pork belly and mixed beans and spices.
豚肉とインゲン豆の白ワイン煮。スパイスパウダーと合わせて。

Grilled Pork Loin with Balsamic Sauce 4,000

石狩豚のグリル バルサミコソース

Grilled Hokkaido pork loin served with roasted vegetables and balsamic sauce.
石狩豚のグリル。お野菜のローストとバルサミコソースと共に。

Hokkaido Wagyu Rump Steak with Madeira Sauce 4,500

和牛のランプステーキ マデイラソース

Hokkaido Wagyu beef steak served with roasted vegetable and Madeira sauce.
北海道和牛のランプステーキ。お野菜のローストとマデイラソースと共に。

※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.
Please note last orders for dinner are at 20:30.
Our listed prices are inclusive of tax.

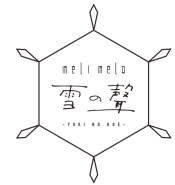
※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。
ラストオーダーは20:30となります。
表記は全て税込み価格です。

m e | i m e | o

With superb and fresh ingredients of Hokkaido and the sophisticated art of cooking, we hope to delight guests from all around the world with beautifully crafted dishes inspired by the classic cuisine of France and Italy.

We hope the taste will be pleasing to your palate and fill your heart with happiness. We look forward to sharing our gastronomic journey with you as our team strives to perfect every dish and experience to deliver complete satisfaction.

Our future is grounded on the simple premise to offer a supreme experience that you will never forget.



Hironori Sato

DESSERT

Hokkaido Ice Cream アイスクリーム	800
Single serve can choose up to 2 scoops. (Vanilla / Chocolate / Matcha) 1 オーダーにつき2スクープお選びできます。(バニラ / チョコレート / 抹茶)	
Hokkaido Pudding with Ice Cream 北海道プリンとアイスクリーム	1,100
White pudding made with local Hokkaido milk served with ice cream. 自家製の白いプリン。アイスクリームと共に。	
Affogato アフガート	1,100
+1,000 Liquor (Baileys / Frangelico / Amaretto) リキュールの追加 (ベイリーズ / フランジェリコ / アマレット)	
Hokkaido ice cream served with espresso from Baristart Coffee Sapporo. 北海道アイスクリーム。バリスタートコーヒーのエスプレッソと共に。	
Fondant au Chocolat with Ice Cream フォンダンショコラとアイスクリーム	1,300
Rich chocolate cakes as a French style served with ice cream. 濃厚なフレンチスタイルのチョコレートケーキ。アイスクリームと共に。	

COFFEE from 'BARISTART COFFEE SAPPORO'

Espresso エスプレッソ	450
Black Coffee (Hot / Ice) ブラックコーヒー (ホット / アイス)	600
Cafe Latte (Hot / Ice) カフェラテ (ホット / アイス)	650

Baristart coffee is a coffee stand where you can hear all about the milk produced in Hokkaido and its relation to the coffee scene in Japan. Eventually we selected two types of milk (including a pasteurized Jersey milk) and two types of coffee beans. Our Arabica coffee blend has strong acidity and a floral aroma and our Robusta coffee blend is a more on the darker, full bodied side.

Once all this came together in June 2015 we opened our first cafe "Baristart Coffee Stand" located in Odori. Recently we've opened new shops at other locations around Hokkaido as our demand and interest increases. However we're still making time to visit the farms and maintain a close relationship with our producers. As such we've still been able to source some new and exciting milk throughout the year. Occasionally we'll run a guest milk such as Guernsey milk, this milk is quite uncommon due to the scarcity of both cows and the amount of milk they produce. (The texts are taken from official homepage.)

北海道をルーツに持つ「BARISTART COFFEE」は、ミルクにフォーカスした、コーヒースタンドです。最高のミルクを、最高に美味しいコーヒーで味わうために。

こうして2015年6月、私たちは札幌大通に「BARISTART COFFEE」1号店をオープンしました。現在は店舗数も増え、少しずつ「BARISTART COFFEE」を認知いただくなかで、私たちの生産者を巡る旅と対話もまた、日々濃密になり、シーズンに応じてご用意しているゲストミルクなども含め、道内各地からお届けできるミルクの種類も増えています。(公式ホームページより抜粋)



※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.
Please note last orders for dinner are at 20:30.
Our listed prices are inclusive of tax.

※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。
ラストオーダーは20:30となります。
表記は全て税込み価格です。