

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

APPETIZER

Mixed Nuts

ミックスナッツ

A selection of roasted nuts.

香ばしくローストしたナッツの盛り合わせ

800

Edamame

塩茹で枝豆

Steamed young soybeans with sea salt

枝豆を塩茹ででシンプルに

1200

Hokkaido Potato Wedges

北海道産ポテトウェッジ

Crispy Hokkaido potato wedges lightly seasoned, served with mayonnaise and ketchup.

北海道産じゃがいもを使用した外はカリッと、中はほくほくのポテトウェッジ - マヨネーズとケチャップを添えて

1200

Smoked Mackerel

塩さばの燻製

House-smoked mackerel with a rich savory aroma, served with house-made onion and paprika vinaigrette.

脂ののった鯖を店内で燻製にし、香ばしく仕上げました - 自家製オニオンとパプリカのヴィネグレットを添えて

1600

House-made Pâté de Campagne

自家製パテ・ド・カンパーニュ

Rustic pork and duck pâté seasoned with herbs and spices, served with house-made pickles and Melba toast.

豚肉と鴨肉を使った田舎風パテ。ハーブとスパイスの香り、自家製ピクルスとメルバトーストを添えて

1800

Cheese Platter

チーズの盛り合わせ

A refined assortment of chef-selected cheeses, served with dried fruits and crackers.

シェフセレクトのチーズを上品に盛り合わせ - ドライフルーツとクラッカーを添えて

2500

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

APPETIZER

Ham & Salami Platter

ハムとサラミの盛り合わせ

An artisan charcuterie platter featuring cured ham and salami, including house-smoked duck ham, served with olives.

生ハムとサラミを中心にしたアーティザン・シャルキュトリープラッター、自家製燻製鴨ハムとオリーブを添えて

3200

Kombu-cured Scallops with Yuzu Vinaigrette

昆布締め帆立とゆずのヴィネグレット

Fresh Hokkaido scallops lightly cured in kelp, paired with yuzu jelly and shiso oil for a refreshing start.

北海道産帆立を昆布で締め、柚子果汁のジュレと紫蘇油で爽やかに仕立てた一皿

2600

Snow Crab & Citrus Tartare with Truffle Sabayon

ずわい蟹と文旦のタルタル トリュフ風味のサバイヨン

Delicately layered with the fragrance of shellfish, citrus, and truffle.

ずわい蟹と文旦の爽やかな香りに、トリュフを効かせたサバイヨンを重ねました

6000

Lily Root Flan with Sea Urchin and White Miso Consommé Jelly

百合根のフラン、雲丹と白味噌のコンソメジュレ

A fusion of Japanese and French broths, bringing warmth and depth.

百合根の甘みと雲丹、白味噌の出汁が溶け合う温かな一皿

7000

Blini with Caviar

キャビアとじゃがいものヴァリエーション

Smoked daikon cream with Hokkaido potatoes, finished with fresh caviar.

いぶりがっこを効かせたクリームと道産じゃがいもに、フレッシュキャビアを添えて

10000

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

SOUP

Minestrone - Vegan option available (V) 1200

ミネストローネ (ヴィーガン対応可)

A gentle soup made with Hokkaido fresh tomatoes, Hokkaido vegetables, beans, and aromatic herbs.

北海道産フレッシュトマトと北海道野菜、豆とハーブを使った優しい味わいのスープ

Pumpkin Soup 1200

パンプキンスープ

A silky soup highlighting the natural sweetness of Hokkaido pumpkin, finished with Hokkaido milk and fresh cream.

北海道産かぼちゃの自然な甘みをなめらかに引き出したスープ

Potato Potage with Truffle Flakes 1800

ジャガイモのポタージュ トリュフの香り

A creamy potage made with Hokkaido potatoes, finished with aromatic truffle flakes, Hokkaido milk, and fresh cream.

北海道産ジャガイモのkokにトリュフフレークの香りを添えて

SALAD

Green Salad (V) 1800

グリーンサラダ

Crisp and refreshing mixed greens with a house-made light dressing.

瑞々しい葉野菜を、軽やかな自家製ドレッシングで

Caesar Salad 2500

シーザーサラダ

Crisp greens topped with bacon, onsen egg, parmesan, and house-made Caesar dressing.

香ばしいベーコン、温泉卵、パルメザンを合わせた自家製シーザードレッシングのサラダ

Roasted Hokkaido Vegetables with Fermented Carrot Sauce (V) 2800

北海道産野菜のローストと発酵にんじんのソース

Root vegetables, mushrooms, and beans roasted to bring out their natural sweetness, finished with a spiced carrot purée.

根菜、茸、豆類を香ばしく焼き、発酵キャロットのピューレとスパイスをアクセントに

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

MAIN | MEAT DISHES

Shiretoko Chicken Confit – Pinot Noir Mustard

3800

知床鶏 骨付きもも肉のコンフィ・ピノノワールマスタード添え

Slow-cooked chicken with aromatic mustard, served with crispy potato wedges.

知床鶏を低温でじっくり火入れし、香り高いマスタードとカリッと揚げたポテトウェッジを添えて

Slow-roasted Biei Pork with Sansho Red Wine Sauce

5000

美瑛豚の低温ロースト 山椒の香りソースヴァンルージュ

Tender Hokkaido pork paired with a fragrant sansho-accented vin rouge.

美瑛豚を低温でローストし、山椒香る赤ワインソースで

Braised Beef Cheek in Red Wine

6000

牛ほほ肉の赤ワイン煮

Tender Hokkaido wagyu beef cheek simmered in red wine, served with creamy mashed potatoes.

北海道産和牛の牛ほほ肉を赤ワインでやわらかく煮込み、クリーミーなマッシュポテトを添えて

Roast Duck with Truffle, Root Vegetables and Sansho Sauce

8000

鴨のロースト トリュフと根菜、山椒のノート

Rich duck meat enhanced with truffle sauce and the spice of sansho, a winter symphony.

旨味豊かな鴨肉にトリュフソースと山椒の香りを添えた、冬らしい重なりのある一皿

Seared Tokachi Herb Beef – Walnut Miso Sauce

8300

北海道十勝ハーブ牛のポワレ・くるみ味噌ソース

Seared Hokkaido wagyu with a walnut miso glaze, accompanied by crisp shoestring potatoes.

北海道十勝ハーブ牛を香ばしく焼き上げ、くるみ味噌のkokを合わせました - 細切りポテトを添えて

MAIN | FISH DISHES

Fried Okhotsk Scallops – Rémoulade Sauce

4000

オホーツク産帆立のフライ・レムラードソース

Crispy scallops with creamy rémoulade.

オホーツク産帆立をサクッと揚げ、酸味の効いたレムラードソースで

Grilled Yellowtail with Dashi and Lime Leaf Beurre Blanc

5000

鰯のグリル 出汁とライムリーフの香るブルブラン

Fatty yellowtail enhanced by the harmony of Japanese dashi and classic French sauce.

脂ののった鰯に、和の出汁とフレンチソースを重ねました

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

PIZZA

Margherita – Tomato, Basil, Mozzarella

2600

マルゲリータ

A timeless classic featuring a vibrant tomato sauce, fresh basil, and melted mozzarella, finished simply to highlight each ingredient.

トマトソースにフレッシュバジルとモッツアレラを合わせた、素材の良さが際立つ定番ピザ

Quattro Formaggi – Four Cheeses

3000

クワトロフォルマッジ

A luxurious combination of four carefully selected cheeses, served with honey to enhance their richness and aroma.

四種のチーズを贅沢に使用し、はちみつを添えてコクと香りを引き立てた一枚

Parma – Prosciutto, Arugula, Tomato

3200

パルマ

Thinly sliced Parma ham and fresh arugula layered over a rich tomato base.

生ハムとフレッシュなルッコラをのせたトマトベースのピザ

BREAD | RICE

Rice

600

ライス

Steamed Hokkaido Nanatsuboshi rice.

北海道産ななつぼしを使用した、ふっくらと炊き上げたごはん

Assorted Breads – 3 Varieties

1000

三種のパン

Chef's selection of assorted breads, served with Hokkaido butter.

シェフセレクトのパン盛り合わせ 北海道バター付き

Polynesian Style Curry

2500

ポリネシアンカレー

Gently simmered curry with tender, bite-sized kakuni-style pork, vegetables, fruit, and aromatic spices, served with steamed Hokkaido Nanatsuboshi rice.

やわらかく煮込んだ豚肉と、野菜やフルーツ、香り高いスパイスを合わせたカレー 北海道産ななつぼしのごはん付き

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

HOTPOT

Minimum 2 guests, Prices are per person.

ご注文は二名様より承ります、表示価格は一名様分です。

Shabu-shabu

9000

しゃぶしゃぶ

Delicately sliced Hokkaido beef loin and seasonal vegetables, gently swirled in a light kombu broth and enjoyed with ponzu and sesame sauce. Served with rice or udon.

北海道産牛ロースと北海道産野菜を昆布だしでさっと火を通し、ぼん酢と胡麻だれでお召し上がりください
(※ごはんまたはうどん付き)

Sukiyaki

9000

すき焼き

Hokkaido beef loin and vegetables slowly simmered in a rich, sweet soy-based sauce, traditionally dipped in fresh egg. Served with rice or udon.

北海道産牛ロースと北海道産野菜を甘辛い割下で煮込み、生卵に絡めてどうぞ
(※ごはんまたはうどん付き)

Crab Hotpot

17000

蟹鍋

Snow crab and seasonal vegetables gently cooked in a fragrant kombu broth, served with ponzu and sesame sauce. Served with rice or udon.

ずわい蟹と北海道産野菜を昆布だしで上品に仕立て、ぼん酢と胡麻だれでお楽しみください
(※ごはんまたはうどん付き)

Additional Items

- Hokkaido Wagyu - Approx. 160g per portion

6000

追加のお肉 約160g

- Snow Crab - Approx. 250g per portion

14000

追加の蟹 約250g

- Assorted local vegetables and tofu

2000

追加の野菜と豆腐 盛り合わせ

- Fresh local egg

300

追加の生卵 一個

- Udon Noodles

600

追加のうどん

DINNER à la carte

Available from 5PM to 10PM*

DESSERT

- | | |
|--|-------------|
| Ice Cream
アイスクリーム
Vanilla / Matcha / Strawberry
バニラ・抹茶・ストロベリーからお選びください | 1000 |
| House-made Apple Pie with Vanilla Ice Cream
アップルパイ バニラアイス添え
Warm apple pie served with vanilla ice cream.
焼き立ての自家製アップルパイにバニラアイス添えて | 1700 |
| House-made Chocolate Tart with Vanilla Ice Cream
チョコタルト バニラアイス添え
Rich chocolate tart paired with vanilla ice cream.
濃厚な自家製チョコレートタルトにバニラアイス添えて | 1700 |

 - Vegetarian Friendly***LAST ORDERS - 9:30PM FOR FOOD**

Our listed prices are inclusive of tax. | 表記はすべて税込価格です。

m é | i m é | o