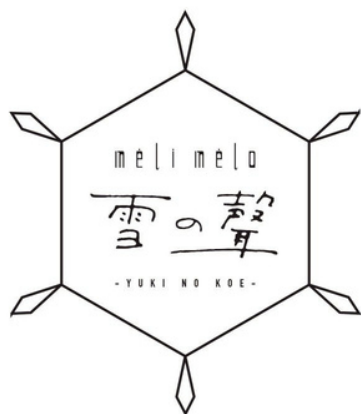




DINNER À LA CARTE

Salad.

8種の野菜のグリーンサラダ 1,200

Green Salad with 8 Seasonal Vegetables

フレッシュチーズとトマト 1,200

Fresh Cheese with Tomato

カリフラワーミモレット タルタルソース 1,400

Cauliflower with Mimolette & Tartar Sauce

海苔と温泉卵のサラダ 1,600

Seaweed and Onsen Egg Salad

北海道野菜のロースト 1,600

Roasted Hokkaido Vegetable

Soup.

ミネストローネ 800

Minestrone

北海道コーンスープ 800

Hokkaido Corn Soup

トリュフポテトポタージュ 1,300

Truffle Potato Potage

Appetizer.

枝豆 600

Edamame

北海道ポテトウェッジ 800

Hokkaido Potato Wedges

ささみ大葉あげ 800

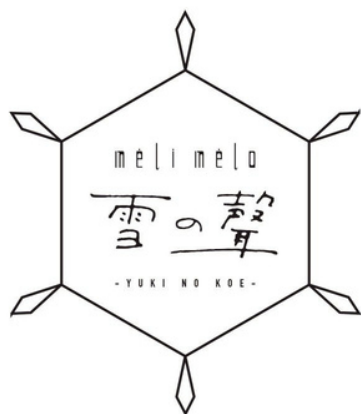
Fried Chicken Tender with Shiso

十勝マッシュルームと塩辛のオープン焼き 1,200

Baked Tokachi Mushrooms with Salted
Squid Guts

北海道知内産 スモークサーモンの
カルパッチョ 2,200

Carpaccio of Hokkaido Shiriuchi
Smoked Salmon



DINNER À LA CARTE

Fish.

本日の魚 2,800
アサリバターソース

Fish of the Day with
Clam Butter Sauce

サクラマスオープン焼 3,200
柚子胡椒ソース

Grilled Cherry Salmon with
Yuzu Chili Sauce

Pizza.

マルゲリータ 1,800
Margherita

クワトロフォルマッジ 2,400
Quattro Formaggi

生ハムとルッコラのピッツァ 2,400
Prosciutto and Arugula Pizza

Rice & Bread.

北海道“蘭越産ななつぼし”御飯 400
Steamed Rice - Rankoshi “Nanatsuboshi”
Rice

パンの盛り合わせ バター添え 600
Assorted Breads with Butter

Meat.

北海道産 鶏ももコンフィ 2,800
ミニトマトとローストガーリック
Hokkaido Chicken Confit with
Cherry Tomatoes and Roasted Garlic

北海道産 豚のロースト 3,200
山わさび添え
Roasted Hokkaido Pork Shoulder with
Horseradish

北海道産 和牛ランプのグリル 5,500
山椒ワインソース
Grilled Hokkaido Wagyu Rump with
Japanese Pepper Wine Sauce

Curry & Pasta.

北海道産 和牛ビーフカレー 3,000
Hokkaido Wagyu Curry

オマール海老とカニのビスクペンネ 3,400
Lobsta and Crab Bisque Penne



JAPANESE NABE CUISINE

HOTPOT.

Minimum 2 guests, Price are per person.

しゃぶしゃぶ

7,000

Shabu-shabu

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、ポン酢と胡麻だれでお召し上がり下さい。

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

すき焼き

7,000

Sukiyaki

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。

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

カニ鍋

13,000

Crab Hotpot

ずわい蟹と北海道産野菜を昆布だしで上品に仕立て、ポン酢でお楽しみ下さい。

Snow crab and seasonal vegetables gently cooked in a fragrant kombu broth, served with ponzu sauce.

*すべての鍋料理には、ご飯またはうどんが付きます。

*All HOTPOT serve with Rice or Udon.

Additional Items.

生卵 (1 個)

200

Raw Egg (one)

ご飯・うどん

400

Rice / Udon

野菜と豆腐の盛り合わせ

1,600

Seasonal Vegetables and Tofu Platter

北海道和牛 (1人前)

4,500

Hokkaido Wagyu (per serving)

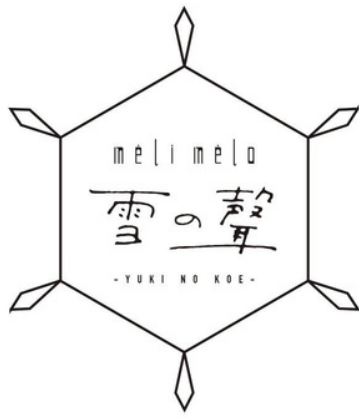
ズワイ蟹 (1人前)

9,500

Snow Crab (per serving)



*写真はイメージです。



SWEETS



*写真はイメージです。

Dessert.

アイスクリーム【バニラ・抹茶・いちご】 800

Ice Cream 【Vanilla・Matcha・Strawberry】

3種類のフレーバー：クリーミーなバニラ、濃厚な抹茶、爽やかないちご。

2スcoopのアイスクリームが付いています。

Three flavors: creamy vanilla, aromatic matcha, and refreshing strawberry.

Comes with 2 scoops of ice cream.

クラシックティラミス 1,000

Classic Tiramisu

イタリアの定番。マスカルポーネとコーヒーの風味が調和したクラシックな味わい。

An Italian classic—mascarpone cheese and rich coffee harmonize perfectly.

自家製アップルパイ バニラアイス添え 1,200

Homemade Apple Pie with Vanilla Ice Cream

新鮮なりんごをふんだんに使った懐かしい味。発酵バター使用したパイ生地に、バニラアイス添えて。

Classic apple pie with fresh apples and cultured butter pastry, served with vanilla ice cream.

自家製チョコタルト バニラアイス添え 1,200

Homemade Chocolate Tart with Vanilla Ice Cream

香ばしいクラストに、なめらかなチョコレートフィリングを詰めた濃厚チョコレートタルト。バニラアイス添え。

Rich chocolate tart with a fragrant crust and smooth chocolate filling, served with vanilla ice cream.