

雪ニセコ メリメロ雪の盤 — 今シーズンのご案内

昨シーズン、多くのお客様にご好評いただいたポップアップディナーが、
今シーズンは「雪ニセコ メリメロ雪の盤」として新たに登場いたします。
雄大な雪景色の中で、北海道の厳選素材とフランス料理の技法が融合した、
メリメロならではのひとときをご用意いたしました。

この冬は、札幌のメリメロよりミシュラン星付きの佐藤シェフをお迎えし、
meli melo -Yuki No Koe- にて特別な冬のポップアップイベントを開催いたします。
佐藤シェフによる洗練された技法と感性を取り入れた特別メニューを、
期間限定でお楽しみいただけます。

■ おまかせコース

◇ 19,800 円コース（全 6 品）

— 北海道 × アジア、四季の響き —

北海道の旬の食材をベースに、和食やアジア各地のエッセンスを織り交ぜた、メリメロらしい
自由でしなやかなフュージョンコース。

出汁、発酵、香辛料の使い方など、アジアの技法や香りをアクセントにしながら、ひと皿ごと
に丁寧な火入れとフランス料理の構成力が光ります。

異文化の重なりが生まれる「雪ニセコ」だけの味わいをお楽しみください。

◇ 49,500 円スペシャルコース（全 7 品）

— 黒トリュフとキャビア、贅沢を極めた 7 皿 —

北海道の厳選素材に、フランス産黒トリュフとキャビアを惜しみなく取り入れた、雪ニセコ限
定のスペシャルコース。

フランス料理の古典的な技法を軸に、和・アジアの食文化から着想を得たエッセンスをさりげ
なく重ね、重厚さの中に軽やかさと驚きを織り込んだ 7 品構成。

例：トリュフを纏った根菜と鴨のローストに山椒の香りを忍ばせたり、キャビアと北海道帆立
の一皿に発酵や出汁のニュアンスを加えたり。

料理とともに、季節・場所・文化が交わる瞬間を味わう、特別な夜にふさわしい一期一会の
体験をお届けします。

■ 19,800 円コース（全 6 品）

— 北海道 × アジア、四季の響き —

やさしく、しなやかに、和とアジアの要素を散りばめたカジュアルなおまかせ構成。

前菜 | 昆布締め帆立と黄ゆずのヴィネグレット

北海道産帆立を昆布で締め、柚子果汁のジユレと紫蘇油で爽やかに。

スープ | 南瓜と味噌のポタージュ、ココナッツの香り

ニセコ産カボチャの甘みと味噌のコクを、ほんのりアジアの香りで仕立てて。

温菜 | 道産野菜のローストと発酵にんじんのソース

根菜・茸・豆類を香ばしく焼き、発酵キャロットピュレとスパイスのアクセント。

魚料理 | 鰯のグリル 出汁とライムリーフの香るブルブラン

脂ののった鰯に、昆布出汁とフレンチソースの融合を。

肉料理 | 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

山椒の葉を利かせた赤ワインソースで、北海道豚の旨味をどうぞ。

デザート | 酒粕とホワイトチョコのムース、柑橘とジャスミンの香り

和と華やかな香りが並び、軽やかな締めくくり。

■ 49,500 円スペシャルコース（全 7 品）

— 黒トリュフとキャビア、贅沢を極めた 7 皿 —

重厚なクラシックに、和とアジアの隠し味。高級食材の華やかさと繊細さを両立。

アミューズ | キャビアとじゃがいものヴァリエーション

いぶりがっこクリームと道産じゃがいも、フレッシュキャビアを添えて。

冷前菜 | ずわい蟹と文旦のタルタル、トリュフ風味のサバイヨン

柑橘と甲殻の香りにトリュフ香を重ね、繊細に仕立てた一皿。

温前菜 | 百合根のフラン、雲丹と白味噌のコンソメジュレ

熟成した百合根に、和と洋の出汁が湧き出る至福の温かさ。

魚料理 | 北海道産帆立のポワレ キャビアと出汁のブルブラン

ふっくらと焼いた帆立に、出汁と発酵バター、キャビアの旨味が広がります。

肉料理 | 鴨のロースト トリュフと根菜、山椒のノート

豊かな鴨肉に、山椒香るトリュフソースでアクセント。冬の重奏。

締め一品 | トリュフご飯と鴨出汁のスープ

北海道米に黒トリュフを混ぜたご飯。旨味たっぷりの鴨出汁とともに。

デザート | 白胡麻と黒糖のフォンダン、柚子の香りのクレーム・アングレーズ

重みのある甘さと爽やかな香りでフィナーレを。

■ お子様用コース（4品／4,500円）

1. コーンスープ（北海道産スイートコーン使用）
2. 牛肉ハンバーグと温野菜のプレート（パン付き）
3. 小さなスパゲッティ（トマトまたはクリーム）
4. 自家製プリンとフルーツ