



APPETIZER

- | | | |
|-------|---|--------|
| A1. | 北海道産玉ねぎのスープ
Hokkaido Onion Soup | ¥905 |
| A2. | 本日の新鮮野菜サラダ
Fresh Vegetable Salad of the Day | ¥2,040 |
| A3. | ニセコ産生ハムとイタリア&ニセコ産チーズの盛り合わせ
Ham and Cheese Platter of Niseko | ¥3,080 |
| 🍷 A4. | 海の幸のカルパッチョ
Seasonal Seafood Carpaccio | ¥4,345 |
| A5. | 牡蠣のムニエル アンチョビバターソース
Oyster Muniel Cooked with Anchovy Sauce | ¥2,915 |
| A6. | フォアグラのソテー 苺とバルサミコソース
Pan-Seared Foie Gras with Strawberry and Balsamic Sauce | ¥4,378 |
| 🍷 A7. | シェフおまかせ 本日の前菜盛り合わせ
Chef's Special Appetizer of the Day | ¥5,390 |

PASTA & RISOTTO

- | | | |
|-------|---|---------|
| 🍷 P1. | 本日の新鮮魚介類を使ったスペシャル リゾット or パスタ
Special Risotto or Pasta with Fresh Seafood
<i>Fish, King Crab, Scallop, Prawn, Squid, Clam, Tomato Sauce</i> | ¥10,450 |
| 🍷 P2. | A5黒毛和牛のすき焼き風リゾット フォアグラと共に
Sukiyaki-Style Risotto with A5 Wagyu and Foie Gras
<i>Beef, Foie Gras, Soy Sauce, Leek, Egg Yolk, Chicken Stock</i> | ¥6,050 |
| P3. | イタリア産ポルチーニのリゾット トリュフ添え
Italian Porcini Risotto with Truffles
<i>Mushroom, Cheese, Truffle, Butter, Chicken Stock</i> | ¥3,190 |
| P4. | 生雲丹のクリームソーススパゲッティ
Chef's Special Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti
<i>Uni, Butter, Tomato Sauce, Fish Stock</i> | ¥4,950 |
| P5. | 北海道産イクラとカラスミのスパゲッティ
Spaghetti with Ikura (Red Caviar) and Bottarga
<i>Ikura, Karasumi, Soy Sauce</i> | ¥3,905 |
| P6. | 魚介類のトマトソーススパゲッティ
Spaghetti Pescatore
<i>Prawn, Squid, Clam, Tomato Sauce</i> | ¥3,080 |
| 🍷 P7. | シェフ特製 北海道産ベーコンを使ったスパゲッティカルボナーラ
Chef's Signature Spaghetti Carbonara with Hokkaido Bacon
<i>Bacon, Egg Yolk, Cheese</i> | ¥2,695 |
| P8. | 北海道産ベーコンのトマトソーススパゲッティ
Spaghetti Amatriciana with Hokkaido Bacon
<i>Bacon, Tomato Sauce</i> | ¥2,420 |
| P9. | 牡蠣とほうれん草のクリームソーススパゲッティ
Spaghetti with Oysters and Spinach in Cream Sauce
<i>Oyster, Spinach, Butter</i> | ¥3,080 |

Prices are inclusive of service charge and 10% VAT.

表示金額は、サービス料、消費税10%込みの価格です。

MAIN

- | | | |
|--------|---|--------|
| M1. | 北海道産サチク麦王豚の炭火焼き
Charcoal-Grilled Hokkaido Sachiku Mugio Pork | ¥4,675 |
| 🌟 M2. | 北海道産牛サーロインの炭火焼き
Charcoal-Grilled Hokkaido Beef Sirloin | ¥6,765 |
| 🌟 M3. | 北海道産A5黒毛和牛の炭火焼き
Charcoal-Grilled Hokkaido A5 Rank Wagyu Beef | ¥9,900 |
| M4. | 知床産蝦夷鹿ロースの炭火焼き
Charcoal-Grilled Shiretoko Ezo Deer Loin | ¥6,380 |
| M5. | 厚切り仔羊肩ロースの炭火焼き
Charcoal-Grilled Thick-Cut Lamb Shoulder | ¥5,390 |
| M6. | サチク麦王豚のミラノ風カツレツ
Milanese-Style Cutlet of Sachik Mugiou Pork | ¥3,685 |
| 🌟 M7. | シェフ特製 サチク麦王豚バラのイタリア風トンポーロー
Chef's Special Sachiku Mugio Pork Belly Dongpo, Italian Style | ¥3,685 |
| M8. | 北海道産牛肉の赤ワイン煮込み
Stewed Hokkaido Beef with Red Wine | ¥4,015 |
| M9. | 新鮮魚介類を使ったアクアパッツア
Acquapazza of Fresh Seafood | ¥3,740 |
| 🌟 M10. | シェフおまかせ 本日の新鮮魚介類スペシャル
Chef's Special Seafood of the Day | ¥9,980 |

SIDE DISH

- | | | |
|-----|--|------|
| S1. | 北海道産キタアカリのロースト
Roasted Hokkaido Kita Akari Potatoes | ¥979 |
| S2. | ガーリックトースト
Garlic Toast | ¥594 |
| S3. | バゲット
Baguette | ¥363 |
| S4. | グルテンフリーパスタ
Gluten-Free Pasta | ¥429 |

DESSERT

- | | | |
|-------|--|--------|
| 🌟 D1. | シェフ特製 ティラミス
Chef's Signature Tiramisu | ¥1,650 |
| D2. | 本日の果物のセミフレッド
Today's Fruits Semifreddo | ¥1,540 |
| D3. | イタリア&ニセコ産チーズの盛り合わせ
Cheese Platter of Niseko and Italy | ¥2,145 |

Kindly note that UnionPay, PayPay, and room charge are not accepted.
Payment is accepted in cash or by credit cards available at our restaurant.

お支払いは現金または当店対応のクレジットカードをご利用いただけます。
UnionPay・PayPay・ルームチャージはご利用いたしかねます。

