



二世古 NISEKO

Tura特製ホテルメイドスモークサーモンのエクレア仕立て ニセコの初夏のイメージ
Tura's special smoked salmon éclair composition – representing Niseko early summer

道産玉葱のズッパ 黒松内トワベールの桜チップベーコンをアクセントに
Local onion soup Zuppa with cherry-tree chips smoked bacon from Kuromatsunai “Toit Vert”

真狩産ハーブポークのロースト レモン風味バターソースとパセリオイル
Roasted Makkari local herb pork with lemon butter sauce and parsley oil

ショートパスタの一皿 菜園風フジッリ
Short pasta dish – Fusilli with garden vegetables

ビターなチョコレートムースと抹茶のコンポジション
Bitter chocolate mousse and Matcha cake platter

食後のお飲みもの
Coffee or tea

¥4,500



羊蹄 YOUTEI

お出迎えの一皿 道産食材3種盛り合わせ
Welcome entrée – Three assorted Hokkaido ingredients dish

地元野菜のテリーヌ エシャロットとシェリービネガーのソース
Local vegetables terrine with shallots and sherry vinegar sauce

道産玉葱のズッパ 黒松内トワベールの桜チップベーコンをアクセントに
Local onion soup Zuppa with cherry-tree chips smoked bacon from Kuromatsunai “Toit Vert”

本日の市場のお魚をお勧めの調理法で
Short pasta dish – Fusilli with garden vegetables

十勝彩美牛のポワレ きたあかりとトリュフのピュレポルト酒のソース
Tokachi Saimi local beef poêlé with Kita-Akari potato and truffle puree port wine sauce

十勝産小豆とマスカルポーネのタルト ベリーのジェラート
Tokachi local Azuki red bean and mascarpone tart with berry gelato

食後のお飲物
Coffee or tea

¥6,000