



## ニセコの冬

### NISEKO WINTER

Tura特製スモークサーモンとキタアカリのトルタ  
ポロ葱のソース キャビア添え

Tura's special smoked salmon and Kita-Akari potato torta  
with leek sauce, caviar

白インゲン豆とパスタのスープ トスカーナ風  
Tuscan-style, white kidney beans and pasta soup

真狩ハーブポークのスピエディーニ フェンネル風味のバターソース  
Spiedini Makkari local herb pork with fennel butter sauce

フジッリ 蓮根と木の子のラグーソース  
Fusilli with lotus root, mushroom, ragù sauce

スイートポテトのカタラーナとバニラジェラート キャラメルソース  
Sweet potato catalana and vanilla gelato with caramel sauce

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

パン  
Bread

¥4,500

※上記の金額は、税金・サービス料（10%）込みの料金です。  
※The price includes 10% service charge and government tax.



## 羊蹄の雪

### YOTEI SNOW

3色のプロフィトロール グリーンペッパーソース  
Three types of profiteroles with green pepper sauce

滝川産 合鴨のポルペッティーニ 柚子の香りで  
Takikawa local duck polpettini (meat ball) with Yuzu flavour

白インゲン豆とパスタのスープ トスカーナ風  
Tuscan-style, white kidney beans and pasta soup

真鯛とキタアカリのアロースト タイムの香り  
Roasted seabream and Kita-Akari potato, thyme flavour

十勝彩美牛のインパデッラ 根セロリのピューレと赤玉葱のコンフィ  
Tokachi Saimi local beef in padella, root celery purée and red onion confit

クリームチーズのトルタ チョコレートとベリーのアクセント  
Cream cheese torta, chocolate and berry

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

パン  
Bread

¥6,000

※上記の金額は、税金・サービス料（10%）込みの料金です。  
※The price includes 10% service charge and government tax.