



二世古 NISEKO

自家製スモークサーモンのクレスペッレ ニセコの初夏のイメージ
Hotel made smoked salmon Crespelle – representing Niseko early summer

北海道産 灯台つぶと地元野菜のミネストラ
Minestra d'orzo - Hokkaido Tsubu shellfish and local vegetables

真狩産ハーブポークのロースト レモンソース トマトのクスクス添え
Roasted Makkari local herb pork, lemon sauce with tomato couscous

ショートパスタの一皿 ブロッコリーとカラスミのフジッリ 柚子の香り
Short pasta dish – Fusilli with broccoli and dried mullet roe, Yuzu flavor

ビターなチョコレートとエスプレッソのムース
Bitter chocolate and espresso mousse

食後のお飲みもの
Coffee or tea

¥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

YOUTEI

お出迎えの一皿 マグロのミ・キュイと胡瓜のカクテル
Welcome entrée – Tuna mie cuit and cucumber cocktail

滝川産 合鴨ときのこのテリーヌ バルサミコソース
Takikawa local duck and mushroom terrine with Balsamic sauce

北海道産 灯台つぶと地元野菜のミネストラ
Minestra - Hokkaido Tsubu shellfish and local vegetables

本日の市場のお魚をお勧めの調理法で
Fish of the Day, Today's local sustainable catch cooked by Chef's recommended recipe

十勝彩美牛の黒コショウ焼き 赤ワインソース
Tokachi Saimi local beef black pepper poêlé ,red wine sauce

オレンジのパウンドケーキとマンゴーのジェラート
Orange pound Cake and mango gelato

食後のお飲物
Coffee or tea

¥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.