

Course Menu

先付け Appetizer 季節の小鉢

Chef's special

刺身 Sashimi

お刺身 3 種盛り合わせ Assorted 3 kinds of sashimi

蟹 Crab

ズワイガニ盛り合わせレモン、蟹酢

Assorted snow crab

焼き物 Grill

海鮮焼ニセコ味噌の香り 旬菜添え Grilled seafood topped with Niseko miso

煮物 Hot

真狩ハーブポークと地野菜の 炊き合わせ、生姜風味

Simmered Makkari herb pork and local vegetables ginger flavor

食事 Signature bowl

お任せ海鮮小丼 香の物、お椀 Signature seafood mini bowl served with pickles and miso soup

デザート Dessert

季節フルーツと大葉のゼリー寄せ きな粉と黒ゴマのクリーム Seasonal fruit and shiso leaf jelly soy beans and sesame cream

¥11,300 (¥12,430)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。 PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルゲンが存在する場所で調理され、アレルギー不耐性、特別な食事要件がある方々で、 使用食材について知りたい方は、管理担当者にお尋ねください。

ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.