



STARTER

Daily Style Salad ※★ 1,850 (2,300)
A chef's selection of fresh, farm-to-table vegetables,
featuring a rotating variety of ingredients that change daily.
Allergy information updates daily!

- 
- Kale Salad**
- 1,850 (2,300)
-
- Kale, Quinoa, Sprout, Radish, Crispy Onion,
-
- Vinegar Dressing



SOUP

- 
- Local Vegetable Minestrone**
- ※ 1,368 (1,700)
-
- Local Vegetables, Tomato, Olive Oil



PASTA

- 
- Penne Arrabbiata**
- 2,172 (2,700)
-
- 
- Penne, Tomatoes, Olive Oil, Garlic, Chili



À LA CARTE MENU

Lunch : 11:30AM ~ 2:30PM (LO 2:00PM)
Dinner : 5:30PM ~ 9:30PM (LO 9:00PM)

MAIN

- 
- Tempura Udon (Hot or Cold)**
- 1,931 (2,400)
-
- 
- 
- Udon, Seasonal Vegetables, Shrimp, Condiment



MAIN

- 
- Hokkaido Venison 200g**
- ※ 3,943 (4,900)
-
- (Local hunters bring the taste of Hokkaido to your table)*
-
- Served with Seasonal Vegetable and Choice of Sauce.



CURRY

- 
- Hokkaido Soup Curry**
- ※ 1,931 (2,400)
-
- (Normal or Spicy)**
-
- Hokkaido Chicken Thigh
-
- Seasonal Vegetables, Soup Curry, Rankoshi Rice



BURGER & SANDWICH

Accompanied by French Fries

- 
- Club Sandwich**
- 2,253 (2,800)
-
- 
- Bread, Meat, Cheese, Lettuce,
-
- Tomato, Mayonnaise, Egg



- 
- Sides**
- 684 (850)
-
- 
- French Fries | Sautéed Mushroom | Grilled Corn
-
- Roasted Mashed Potato | Almond Green Beans
-
- Roasted Asparagus



Egg, Milk, Gluten, Buckwheat, Peanut, Walnut, Crab, Shrimp

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.
Prices are listed in Japanese Yen as the sales price. Amounts in brackets include a 13% service charge and 10% tax.

※ Item are locally sourced.

★ Our recommended item is worth trying!



Kid's Set Menu (6 ~ 12 years old)

2,414 (3,000)

Our chefs have created a menu for the little VIPs in your life. Crafted with extra care, featuring locally sourced ingredients and delicious sauces tailored just for them!

Mini Salad with Smoked Salmon, Ham
Pumpkin Soup
Wagyu Hamburg Steak with Seasonal Vegetables & Fries
Chocolate Cake with Vanila Ice Cream

“Some à la carte dishes can also be prepared in half portions at half price upon request.”

This Section required additional preparation time to accommodate your preferences.

VEGETARIAN & PLANT BASED

Vegan Curry Rice (Massaman or Masala)

1,770 (2,200)

Potato, Beans, Rankoshi Rice, Tomato

Chili Tomato Soup

1,529 (1,900)

Beans, Tomato, Onion

Penne Bolognese

2,373 (2,950)

Tomato, Beans, Spaghetti

Tagliatelle Soymilk Carbonara

2,373 (2,950)

Beans, Tagliatelle

GLUTEN FREE OPTIONS

Soy Meat Keema Curry

1,850 (2,300)

Beans, Tomato

Spaghetti Beef Bolognese

2,334 (2,900)

Gluten Free Spaghetti, Beef, Tomato

Tiger Prawns Aglio e Olio

2,494 (3,100)

Prawn, Gluten Free Spaghetti, Garlic, Olive Oil, Chili

DESSERT SELECTIONS

Our dessert collection showcases beloved local favorites from across Hokkaido.

conayuqi ✨

805 (1,000)

(Hokkaido Milk Shaved Ice with Honey Jelly)
If you want to experience the texture of Hokkaido's famous powder snow, give this a try!

Abe Farm's Egg Pudding ✨

643 (800)

Nicao Chocolate Chip Ice Cream ✨

643 (800)

Hokkaido Aged Cheesecake ✨

1,207 (1,500)

Hokkaido Parfait ✨

1,569 (1,950)

Fluffy Pancake ✨

1,569 (1,950)

(By Tsubaki Salon Sapporo)

Pancake Sandwich ✨

1,569 (1,950)

(By Tsubaki Salon Sapporo)

PERFECT PAIRING

Our special pairing menu, crafted in collaboration with a local winery and distillery feature a selection of Hokkaido's favorite desserts, perfect for an afternoon break or a relaxing moment after a day on the slopes.

Parfait Pairing | 3,219 (4,000)

Hokkaido Parfait
Hokkaido Cream
Sponge cake, Strawberry

1,569 (1,950)

Niseko Gingo Sake
Hakkaisan Ezo Fuji
Hokkaido, Japan

1,850 (2,300)

Aged Cheesecake Pairing | 2,012 (3,500)

Aged Cheesecake
A rich, matured Gluten Free Cheesecake, maximizing the flavor of the Cheese.

1,207 (1,500)

Vin Rouge
Occi Gabi Winery
Hokkaido, Japan

1,931 (2,400)

Umami | 1,610 (2,000)

Abe Farm Egg Pudding
Creamy, rich pudding made with Hokkaido Abe Farm's finest Eggs

643 (800)

Umeshu
Yamazaki
Whisky Barrel Aged

1,207 (1,500)

BEVERAGE SELECTIONS

CHAMPAGNE (125ML)

GH Mumm Grand Cordon, Brut 1,690 (2,100)

Moët & Chandon Brut Impeial, Rosé 2,012 (2,500)

WHITE WINE (125ML)

Tebaldo Bianco IGT, 1,207 (1,500)
Chardonnay, Italy

Trimbach, Riesling, France 1,368 (1,700)

RED WINE (125ML)

Jean Leon 3055 1,529 (1,900)
Merlot – Petit Verdot, Spain

Leeuwin Estate Siblings 1,931 (2,400)
Shiraz, Australia

SAKE (180ML)

Niseko Tokubetsu Jumai 1,529 (1,900)

DRAUGHT BEER (380ML)

The Premium Malt (Suntory) 884 (1,100)

Master's Dream (Suntory) 965 (1,200)

Endless Soft Drinks & Coffee ★ 804 (1,000)
This package must be selected by all member of the group.

The full beverage menu is available upon request.



Egg, Milk, Gluten, Buckwheat, Peanut, Walnut, Crab, Shrimp
Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.
Prices are listed in Japanese Yen as the sales price. Amounts in brackets include a 13% service charge and 10% tax.

✨ Item are locally sourced.
★ Our recommended item is worth trying!



ス タ ー タ ー

本日のスタイルサラダ※★ 1,850 (2,300)
農園からのお野菜をフレッシュにテーブルまでお届けします。
日替わりでシェフのスタイルで。
このメニューは使用する食材が毎日変わるため、
アレルギー情報についてはスタッフにお尋ねください。

 	ケールサラダ	1,850 (2,300)
ケール、キヌア、スプラウト、 ラディッシュ、クリスピーオニオン、ビネガードレッシング		
  	シーザーサラダ	1,850 (2,300)
ロメインレタス、ベーコン、パルメザンチーズ、 クルトン、シーザードレッシング、黒胡椒		
  	蟹サラダ	2,011 (2,500)
ズワイ蟹、チェリートマト、いくら、 温泉卵、バルサミコ、葱		
  	ザンギ	2,091 (2,600)
ザンギ、レモン、スパイシーマヨネーズ、葱		

ス ー プ

 	野菜のミネストローネ※	1,368 (1,700)
ローカル野菜、トマト、オリーブオイル		
 	ローカルパンプキンスープ※	1,368 (1,700)
南瓜、玉葱、ベーコン、北海道ミルク		
 	倶知安ポテトスープ※	1,529 (1,900)
ポテト、クリーム、バター、北海道ミルク		

パ ス タ

  	ペンネアラビアータ	2,172 (2,700)
ペンネ、トマト、 オリーブオイル、にんにく、唐辛子		
  	トリュフ カルボナーラ タリアテッレ	2,334 (2,900)
トリュフ、ベーコン、卵、 パルメザン、オリーブオイル、黒胡椒		
   	海老のアーリオ・オーリオ★	2,334 (2,900)
ブラックタイガー、スパゲティ、 ニンニク、オリーブオイル、唐辛子		
  	北海道ポロネーゼスパゲッティ※	2,494 (3,100)
スパゲッティ、北海道牛、 玉葱、トマト、パルメザンチーズ		

アラカルトメニュー

ランチ : 11:30AM ~ 2:30PM (LO 2:00PM)
ディナー : 5:30PM ~ 9:30PM (LO 9:00PM)

メ イ ン

   	天婦羅うどん (温 又は 冷)	1,931 (2,400)
うどん、海老、季節野菜		
   	天婦羅そば (温 又は 冷)	1,931 (2,400)
そば、海老、季節野菜		
  	味噌ラーメン	2,012 (2,500)
麺、チャーシュー、コーン、メンマ、バター		
  	親子丼※	2,091 (2,600)
鶏、卵、葱、蘭越米、味噌汁、漬物		
  	かつ丼※	2,173 (2,700)
豚カツ、卵、葱、蘭越米、味噌汁、漬物		
  	ニセコUISGEレストランの※★	2,334 (2,900)
北海道和牛と真狩ハーブ豚ハンバーグセット ウシュクハンバーグ、季節野菜、蘭越米、味噌汁、漬物		
 	サーモンいくら丼※	2,494 (3,100)
サーモン、いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物		
 	いくら丼※★	2,575 (3,200)
いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物		
  	ザンギ定食※	2,494 (3,100)
鶏肉、キャベツ、レモン、スパイシーマヨネーズ 蘭越米、味噌汁、漬物		
  	とんかつ定食※	2,494 (3,100)
とんかつ、キャベツ、レモン、スパイシーマヨネーズ 蘭越米、味噌汁、漬物		
	アトランティックサーモングリル ★	3,138 (3,900)
アトランティックサーモン、 クリームベジソース、ほうれん草、葱、バター、レモン		
  	ジャパニーズシーバスグリル	3,138 (3,900)
スズキ、バター、季節の野菜、ハーブ、ピネガー		
真狩ハーブ豚ステーキ ※ 3,138 (3,900) 真狩ハーブ豚、季節野菜、好きなソースをお選び下さい。		
 	手巻き寿司 (5種) ※	2,253 (2,800)
季節の海の幸、蘭越米、卵、味噌汁、 漬物、野菜、わさび、醤油		

メ イ ン

北海道 蝦夷鹿グリル 200g ※ 3,943 (4,900)
(契約猟師が北海道の幸をお届けします。)
北海道蝦夷鹿、季節野菜、好きなソースをお選び下さい。

北海道 和牛 ★ 4,667 (5,800)
ピリカルージュのサーロインステーキ 200g ※
“ピリカ”はアイヌ語で“美しい”という意味です。
“ルージュ”はフランス語で意味は“赤”。
北海道白老から高たんぱく、低脂肪、そして鮮やかな黒毛和牛”ピリカルージュ”
をお届け致します。
季節野菜、好きなソースをお選び下さい。

カ レ ー

  	北海道スープカレー (普通 又は 辛口) ※	1,931 (2,400)
北海道鶏もも、季節野菜、スープカレー、蘭越米		
  	カツカレー	2,173 (2,700)
カレー、豚カツ、蘭越米、福神漬		

バーガー & サンドウィッチ フレンチフライ添え

  	クラブサンドウィッチ	2,253 (2,800)
パン、鶏、チーズ、レタス、トマト、マヨネーズ、卵		
  	クラシックバーガー	2,655 (3,300)
パン、ビーフパティ、レタス、トマト、玉葱、ピクルス、 チーズ、ケチャップ、マスタード、マヨネーズ		
 	ビーフステーキサンドウィッチ ※	3,621 (4,500)
パン、ビーフ、レタス、トマト、ピクルス、 ケチャップ、マスタード、マヨネーズ		
 	北海道蝦夷鹿バーガー ※	3,621 (4,500)
パン、蝦夷鹿パティ、レタス、トマト、玉葱、ピクルス、 ケチャップ、マスタード、マヨネーズ		





 **キッズメニュー (6 ~ 12 歳)** **2,414 (3,000)**
*我々のシェフがあなたの小さなVIPのためにメニューを用意しました。
丁寧に吟味し、地元の食材を入れながら
美味しさをお届け致します!*
サーモンとハムのミニサラダ
パンプキンサラダ
北海道ハンバーグステーキ 季節野菜とフライドポテト添え
チョコレートケーキ & バニラアイス

アラカルトの中からハーフポーション（半量）のご要望にもお応えします。

このセクションのメイン料理は、ご要望を反映するために、
通常よりお時間をいただく場合がございます。

ベジタリアン & プラントベース

ヴィーガンカレーライス **1,770 (2,200)**
マッサマン (または) マサラ
ポテト、蘭越米、豆、トマト

チリトマトスープ **1,529 (1,900)**
トマト、豆、玉葱

 **スパゲティ ボロネーズ** **2,373 (2,950)**
トマト、豆、スパゲティ

 **豆乳カルボナーラ** **2,373 (2,950)**
豆、タリアツレ

グルテンフリー

大豆キーマカレー **1,851 (2,300)**
豆、トマト

ビーフボロネーズスパゲティ **2,334 (2,900)**
グルテンフリースパゲティ、ビーフ、トマト

 **海老のアーリオ・オーリオ** **2,494 (3,100)**
ブラックタイガー、スパゲティ、
ニンニク、オリーブオイル、唐辛子

デザート

北海道各地の人気スイーツを取り揃えたデザートコレクションをご用意しております。

 **conayuqi ※★** **805 (1,000)**

「北海道ミルクのかき氷 はちみつゼリー」
北海道の名高いパウダースノーの質感を体験されたい方は、
ぜひお試しくださいませ。

 **あべ養鶏場のえっぐぶりん※** **643 (800)**

 **ニカオのチョコチップアイスクリーム※** **643 (800)**

 **熟成チーズケーキ※** **1,207 (1,500)**

 **ふわ缶※** **1,567 (1,950)**
苺とシフォンと生クリーム

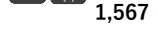
 **椿サロンの北海道パンケーキ ※★** **1,567 (1,950)**

 **椿サロンの椿サンド※★** **1,567 (1,950)**

パーフェクト ペアリング

地元のワイナリーや蒸留所と提携して作り上げた特別なペアリングメニューでは、
午後のひとときやスキーを楽しんだ後のリラックスした時間にぴったりの、
北海道産デザートのセレクションをご用意しております。

パフェペアリング | 3,219 (4,000)

	ふわ缶	ニセコ吟醸酒
	北海道クリーム	八海山蝦夷富士
	スポンジケーキ、イチゴ	日本、北海道
	1,567 (1,950)	1,851 (2,300)

チーズケーキペアリング | 2,814 (3,500)

	熟成チーズケーキ	ヴァン・ルージュ
	チーズの旨みを極限まで引き出した	オチガビワイナリー
	グルテンフリーチーズケーキ。	日本、北海道
	1,207 (1,500)	1,931 (2,400)

うまみ | 1,610 (2,000)

	あべ養鶏場のえっぐぶりん	梅酒
	クリーミーで濃厚な卵プリン	山崎
	北海道あべ養鶏場の	ウイスキー樽熟成
	最高級卵を使用	
	643 (800)	1,207 (1,500)

ドリンクメニュー

シャンパン (125ML)

マム **1,690 (2,100)**
グラン・コルドン、ブリュット

モエ・シャンドン **2,011 (2,500)**
ブリュット・アンペリアル、ロゼ

白ワイン (125ML)

テバルド・ **1,207 (1,500)**

ビアンコ IGT、シャルドネ、イタリア

トリンバック、 **1,368 (1,700)**
リースリング、フランス

赤ワイン (125ML)

ジャン・レオン 3055、 **1,529 (1,900)**
メルロー/プティ・ヴェルド、スペイン

ルーウィン・エステート・ **1,931 (2,400)**
シブリングス、シラーズ、オーストラリア

日本酒 (180ML)

ニセコ特別純米※ **1,529 (1,900)**

樽生ビール (380ML)

サントリー **885 (1,100)**
ザ・プレミアム・モルツ

サントリー **965 (1,200)**
ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム

ソフトドリンクと★ **804 (1,000)**
コーヒーの飲み放題
こちらの飲み放題は、
グループ全員がご注文いただく必要があります。

ドリンクメニューを他にもご用意しております。
ご希望の方はスタッフにお声がけください。



卵、乳成分、小麦、そば、落花生、くるみ、かに、エビ
お客様の特別な食事制限やアレルギーに関しましては、事前にお知らせいただけますと幸いです。正確な原材料やアレルギー情報をご案内させていただきます。
料金は日本円での販売価格です。括弧内の金額には、13%のサービス料および10%の消費税が含まれております。

(※) は地元の食材を使用しております。

★印のおすすめメニューは、一度お試しください価値がございます。