



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、ピ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** 2,334 (2,900)
 カルボナーラ タリアテッレ
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)
 デイナー：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、お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、お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、お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
- サイド** 684(850)
 フレンチフライ、マッシュルームソテー、グリルドコーン、ローステッドマッシュポテト、アーモンドグリーンピース、ローストアスパラガス
- ソース** 321 (400)
和風おろし、シャリアピン、ローストガーリック、山わさび醤油



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ゲン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。



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、タリアテッレ

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

チーズケーキペアリング | 2,814 (3,500)

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

うまみ | 1,610 (2,000)

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

ドリンクメニュー

- シャンパン (125ML)**
- ママ 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)**
ピアンコ 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。



À LA CARTE MENU

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

Dinner : 5:30PM ~ 9:30PM (LO 9:00PM)

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

Caesar Salad 1,850 (2,300)

Romaine Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese Crouton, Caesar Dressing, Black Pepper

Crab Salad 2,011 (2,500)

Snow Crab Meat, Cherry Tomato, Salmon Roe Onsen Egg, Balsamic Reduction, Spring Onion

Zangi Fried Chicken 2,091 (2,600)

Chicken, Lemon, Spicy Mayonnaise, Spring Onion

SOUP

Local Vegetable Minestrone※ 1,368 (1,700)

Local Vegetables, Tomato, Olive Oil

Niseko Pumpkin Soup※ 1,368 (1,700)

Pumpkin, Onion, Bacon, Hokkaido Milk

Kutchan Potato Soup※ 1,529 (1,900)

Potatoes, Cream, Butter, Hokkaido Milk

PASTA

Penne Arrabbiata 2,172 (2,700)

Penne, Tomatoes, Olive Oil, Garlic, Chili

Truffle Tagliatelle Carbonara 2,334 (2,900)

Truffle, Bacon, Egg, Parmesan, Olive Oil, Black Pepper

Tiger Prawn Aglio e Olio★ 2,334 (2,900)

Prawn, Spaghetti, Garlic, Olive Oil, Chili

Hokkaido Spaghetti 2,494 (3,100)

Beef Bolognese

Spaghetti, Hokkaido Beef Ground Meat, Onions, Tomatoes, Parmesan

MAIN

Tempura Udon (Hot or Cold) 1,931 (2,400)

Udon, Seasonal Vegetables, Shrimp, Condiment

Tempura Soba (Hot or Cold) 1,931 (2,400)

Soba, Seasonal Vegetables, Shrimp, Condiment

Miso Ramen 2,012 (2,500)

Noodle, Roast Pork, Corn, Bamboo Shoots, Butter

Oyako Chicken Don 2,091 (2,600)

Chicken, Egg, Green Onion, Miso Soup, Pickles

Katsu Don ※ 2,173 (2,700)

Pork Cutlet, Egg, Green Onion, Miso Soup, Pickles

Hokkaido Wagyu &

Makkari Herb Pork Hamburg Set ※★ 2,334 (2,900)

(Collaboration with Niseko UISGE Restaurant) UISGE's Hamburg Steak, Vegetables, Rice, Miso Soup, Pickles

Salmon & Salmon Roe Don ※ 2,494 (3,100)

Salmon, Salmon Roe, Shiso, Rankoshi Rice, Miso Soup, Pickles

Salmon Roe Don ※★ 2,575 (3,200)

Salmon Roe, Shiso, Rankoshi Rice, Miso Soup, Pickles

Zangi Set ※ 2,494 (3,100)

Chicken, Cabbage, Lemon, Spicy Mayonnaise, Rankoshi Rice, Miso Soup, Pickles

Tonkatsu Set ※ 2,494 (3,100)

Pork Cutlet, Cabbage, Lemon, Spicy Mayonnaise, Rankoshi Rice, Miso Soup, Pickles

Grilled Atlantic Salmon ★ 3,138 (3,900)

Atlantic Salmon, Creamy Vegetables Sauce, Spinach, Spring Onion, Butter, Lemon

Grilled Japanese Seabass 3,138 (3,900)

Japanese Seabass, Butter, Seasonal Vegetables, Herbs, Vinegar

Makkari Herb Pork Steak ※ 3,138 (3,900)

Makkari Pork Loin, Seasonable Vegetables, Choice of Sauce

Temakizushi (5 kinds)※ 2,253 (2,800)

Seasonal Seafood, Soy Sauce, Pickles, Wasabi Vegetables, Dashimaki, Miso Soup

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.

Hokkaido Pirka Rouge ※★ 4,667 (5,800)

Wagyu Loin 200g

"Pirka" means "Beautiful" in Ainu language

"Rouge" means "Red" in French

"Pirka Rouge" delivered you as Japanese Black Beef from Shiraoi, Hokkaido, which boasts high protein, low fat, and beautiful, delicious red meat.

Served with Niseko 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

Katsu Curry 2,173 (2,700)

Curry, Pork Cutlet,
Seasonal Vegetables, Rankoshi Rice, Pickles

BURGER & SANDWICH

Accompanied by French Fries

Club Sandwich 2,253 (2,800)

Bread, Meat, Cheese, Lettuce,
Tomato, Mayonnaise, Egg

Classic Burger 2,655 (3,300)

Bread, Ground Beef Patty, Cheese, Lettuce, Tomato,
Onion, Pickles, Ketchup, Mustard, Mayonnaise

Beef Steak Sandwich ※ 3,621 (4,500)

Bread, Beef, Lettuce, Tomato, Pickles
Ketchup, Mustard, Mayonnaise

Hokkaido Venison Burger ※ 3,621 (4,500)

Bread, Ground Venison Patty, Lettuce, Tomato,
Onion, Pickles, Ketchup, Mustard, Mayonnaise

Sides 684 (850)

French Fries | Sautéed Mushroom | Grilled Corn
Roasted Mashed Potato | Almond Green Beans
Roasted Asparagus

Sauces 321 (400)

Japanese Radish | Chaliapin
Roasted Garlic | Horse Radish Soy



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 Vanilla 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 1,569 (1,950)
- Hokkaido Cream
- Sponge cake, Strawberry
- Niseko Gingo Sake 1,850 (2,300)
- Hakkaisan Ezo Fuji
- Hokkaido, Japan

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

- Aged Cheesecake 1,207 (1,500)
- A rich, matured Gluten Free Cheesecake, maximizing the flavor of the Cheese.
- Vin Rouge 1,931 (2,400)
- Occi Gabi Winery
- Hokkaido, Japan

Umami | 1,610 (2,000)

- Abe Farm Egg Pudding 643 (800)
- Creamy, rich pudding made with Hokkaido Abe Farm's finest Eggs
- Umeshu 1,207 (1,500)
- Yamazaki
- Whisky Barrel Aged

BEVERAGE SELECTIONS

CHAMPAGNE (125ML)

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

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

WHITE WINE (125ML)

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

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

RED WINE (125ML)

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

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

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!