

スターター

本日のスタイルサラダ※ 1,930 (2,400)

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。

グリルドベジタブルサラダ 1,930 (2,400)

ケール、ズッキーニ、ベルペッパー、
玉葱、ポテト、ピネガードレッシング

北海道チキンシーザーサラダ※ 2,011 (2,500)

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、鶏

ずわい蟹サラダ 2,091 (2,600)

ズワイ蟹、チェリートマト、いくら、
温泉卵、バルサミコ、葱

からあげ 2,172 (2,700)

鶏、レモン、スパイシーマヨネーズ、葱

フィッシュ&チップス 2,172 (2,700)

白身魚、フライドポテト、レモン、タルタルソース、モルトピネガー
パセリ

スープ

ポテトとリーキのスープ 1,568 (1,950)

ローカルポテト、リーキ、牛乳、クリーム、オリーブオイル

北海道オニオングラタンスープ※ 1,689 (2,100)

ストックスープ、玉葱、チーズ、パセリ

パンプキンスープ クリスピーハム 1,368 (1,700)

南瓜、クリーム、バター、北海道ミルク、生ハム

パスタ

ペンネアマトリチャーナ 2,172 (2,700)

ペンネ、トマト、
オリーブオイル、にんにく、唐辛子、ベーコン、チーズ

トリュフ

カルボナーラ フェットチーネ 2,373 (2,950)

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 2,373 (2,950)

海老、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※ 2,574 (3,200)

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

ディナー：5:00PM ~ 10:00PM (LO 9:30PM)

サラダバー (お一人様) - 1,850 (2,300)

デザートバー (お一人様) - 1,206 (1,500)

サラダ&デザートバー (お一人様) - 2,815 (3,500)

お子様 (6歳~12歳) : サラダ&デザートバー半額

メイン

天婦羅うどん (温 又は 冷) 2,011 (2,500)

うどん、海老、季節野菜

天婦羅そば (温 又は 冷) 2,011 (2,500)

そば、海老、季節野菜

チャーシュー味噌ラーメン 2,012 (2,500)

麺、チャーシュー、コーン、メンマ、バター

北島豚丼※ 2,252 (2,800)

北島豚、卵、葱、蘭越米、味噌汁、漬物

かつ丼 2,212 (2,750)

豚カツ、卵、葱、蘭越米、味噌汁、漬物

ニセコUISGEレストランの※★
北海道和牛と真狩ハーブ豚ハンバーグセット 2,896 (3,600)

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※ 2,574 (3,200)

サーモン、いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物

いくら丼※ 2,654 (3,300)

いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物

からあげ定食 2,574 (3,200)

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※ 2,654 (3,300)

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、玉子

アトランティックサーモングリル 3,298 (4,100)

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

北島ハーブ豚ステーキ ※ 3,298 (4,100)

北島ハーブ豚、季節野菜、お好きなソースをお選び下さい。

ロブスターグリル 味噌バター焼き 4,022 (5,000)

ロブスター、季節野菜、ハーブ、味噌バター、レモン

北海道海の幸のグリル※ 8,850 (11,000)

たらば蟹、帆立、蝦夷あわび、ブラックタイガー、魚

メイン

北海道 蝦夷鹿グリル 200g ※ 4,811 (5,500)

(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。

北海道十勝※★ 5,229 (6,500)

彩美牛のサーロインステーキ 200g

十勝探美牛

“ルーージュ”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) ※ 2,173 (2,700)

北海道鶏もも、季節野菜、スープカレー、蘭越米

カツカレー 2,252 (2,800)

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 2,334 (2,900)

パン、鶏、チーズ、レタス、トマト、マヨネーズ、卵、ベーコン

クラシックバーガー 2,816 (3,500)

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

カツサンドウィッチ 2,816 (3,500)

パン、ポークカツ、キャベツ、ピクルス、
ソース、マヨネーズ

大豆ミートバーガー ※ 3,621 (4,500)

パン、大豆ミート、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、
ローストマッシュポテト、ピーツコンフィ
ロースト人参

ソース 362 (450)

和風おろし、ジンジャー
ローストガーリック、ポン酢レモン

スモールサラダと、ライスまたはパンをお選びいただけるセットを、
追加料金 563円 (700円)でご用意しております。



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
パンプキンスープ
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

キーマカレーライス 1,770 (2,200)

大豆ミート、蘭越米、豆

チリトマトスープ 1,529 (1,900)

トマト、豆、玉葱



ビーツと豆腐のサラダ 2,373 (2,950)

トマト、ビーツ、豆腐、リンゴ



ラタトゥイユ バジルソース 2,373 (2,950)

季節野菜

グルテンフリー



ほうれん草カレー 1,851 (2,300)

ほうれん草、米



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



野菜炒飯 2,494 (3,100)

季節野菜、北海道米
ニンニク、卵、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)

季節のフルーツの盛り合わせ 1,610 (2,000)

旬のフルーツを使用しております。仕入れ状況・市場状況により
内容が変更となる場合がございます。

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
北海道クリーム
スポンジケーキ、イチゴ
1,567 (1,950)

ニセコ吟醸酒
八海山蝦夷富士
日本、北海道
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
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。
1,207 (1,500)

ヴァン・ルージュ
オチガビワイナリー
日本、北海道
1,931 (2,400)

うまみ | 1,610 (2,000)



あべ養鶏場のえっぐぶりん
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
643 (800)

梅酒
山崎
ウイスキー樽熟成
1,207 (1,500)

ドリンクメニュー

シャンパン (125ML)

ママ 2,012 (2,500)
グラン・コルドン、ブリュット

白ワイン (125ML)

テバルド・ 1,288 (1,600)

ピアンコ IGT、シャルドネ、イタリア
トリンバック、 1,449 (1,800)
リースリング、フランス

赤ワイン (125ML)

ジャン・レオン 3055、 1,609 (2,000)
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・ 2,012 (2,500)
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※ 1,207 (1,500)

樽生ビール (380ML)

サントリー 1,046 (1,300)
ザ・プレミアム・モルツ

サントリー 1,086 (1,350)
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。価格がでございます。