



À LA CARTE MENU

Dinner : 5:00PM ~ 09:30PM (LO 9:00PM)

Salad Bar – 1,850 (2,300) per person

Dessert Bar – 1,206 (1,500) per person

Salad and Dessert Bar – 2,815 (3,500) per person

Child 6~12 – Half Price(For Salad and Dessert Bar)

S T A R T E R

Daily Style Salad ※ 2,011 (2,500)

A chef's selection of fresh, farm-to-table vegetables, featuring a rotating variety of ingredients that change daily.

Allergy information updates daily!

Grilled Vegetable Salad 1,930 (2,400)

A chef's selection of fresh, farm-to-table vegetables, featuring a rotating variety of ingredients that change daily.
Vinegar Dressing

 **Hokkaido Chicken Caesar Salad** ※ 2,091 (2,600)

Romaine Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese, Hokkaido Chicken Breast, Onsen Egg, Crouton, Caesar Dressing, Black Pepper

 **Snow Crab Salad** 2,172 (2,700)

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

 **Crispy Fried Chicken** 2,252 (2,800)

Chicken, Lemon, Spicy Mayonnaise, Spring Onion

 **Style Fish and Chips** 2,252 (2,800)

White Fish, Fried Potato, Lemon Wedge, Parsley, Tartar Sauce, Malt Vinegar

S O U P

 **Potato and Leek Soup** 1,610 (2,000)

Potato, Milk, Cream, Leek, Olive Oil

 **Hokkaido Onion Gratin Soup** ※ 1,689 (2,100)

Stock Soup, Onion, Cheese, Parsley

 **Pumpkin Soup with Crispy Ham** 1,449 (1,800)

Pumpkin, Cream, Butter, Milk, Crispy Ham

P A S T A

 **Penne Amatriciana** 2,252 (2,800)

Penne, Tomatoes, Olive Oil, Garlic, Chili, Bacon, Cheese

 **Truffle Fettuccine Carbonara** 2,414 (3,000)

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

 **Prawn Aglio e Olio** 2,494 (3,100)

Spaghetti, Prawn, Garlic, Olive Oil, Chili

 **Hokkaido Beef Bolognese** ※ 2,654 (3,300)

Spaghetti, Hokkaido Ground Beef, Onions, Tomatoes, Parmesan

M A I N

 **Tempura Udon (Hot or Cold)** 2,011 (2,500)

Udon, Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

 **Tempura Soba (Hot or Cold)** 2,011 (2,500)

Soba, Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura

 **Char Siu Miso Ramen** 2,011 (2,500)

Char Siu Pork, Corn, Bamboo Shoots, Butter

 **Kitajima Pork Don** ※ 2,414 (3,000)

Kitajima Pork, Onion, Onsen Egg, Green Onion, Miso Soup, Rice, Pickles

 **Katsu Don** 2,334 (2,900)

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

 **Hokkaido Wagyu & ※★**
Makkari Herb Pork Hamburg Set 2,896 (3,600)

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

 **Salmon & Salmon Roe Don** ※ 2,896 (3,600)

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

 **Salmon Roe Don** ※ 3,218 (4,000)

Salmon Roe, Shiso, Rice, Miso Soup, Pickles

 **Crispy Fried Chicken Set** 2,816 (3,500)

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

 **Tonkatsu Set** ※ 2,816 (3,500)

Pork Cutlet, Cabbage, Lemon, Rice, Miso Soup, Pickles

 **Grilled Atlantic Salmon** 3,621 (4,500)

Atlantic Salmon, Creamy Vegetable Sauce, Spinach, Butter, Lemon

Kitajima Pork Steak 200g ※ 3,621 (4,500)

Kitajima Pork Loin, Seasonal Vegetables, Choice of Sauce

 **Grilled Lobster with Miso Butter** 4,828 (6,000)

Lobster, Seasonal Vegetables, Herbs, Miso Compound Butter, Lemon Wedge

 **Hokkaido Grilled Seafood Platter** ※ 8,850 (11,000)

King Crab Leg, Scallops, Abalone, Tiger Prawn, Fish

M A I N

Hokkaido Venison 200g ※ 4,811 (5,500)

Served with Seasonal Vegetables and a Choice of Sauce.

Hokkaido Saibi Beef ※★ 5,470 (6,800)

Wagyu Sirloin 250g

"Japanese Wagyu Beef from Tokachi, Hokkaido, which boasts high protein, low fat, and beautiful, delicious red meat."

Served with Niseko Seasonal Vegetables and a Choice of Sauce.

C U R R Y

 **Hokkaido Soup Curry** ※ 2,252 (2,800)
(Normal or Spicy)

Hokkaido Chicken Thigh, Seasonal Vegetables, Soup Curry, Rice

 **Katsu Curry** 2,334 (2,900)

Curry, Pork Cutlet, Rice, Pickles

B U R G E R & S A N D W I C H

Accompanied by French Fries

 **Club Sandwich** 2,334 (2,900)

Bread, Chicken Breast, Cheese, Lettuce, Tomato, Bacon, Egg

 **Style Classic Burger** 2,816 (3,500)

Bread, Ground Beef Patty, Cheese, Lettuce, Tomato Onion, Pickles

 **Katsu Sandwich** 2,816 (3,500)

Bread, Pork Cutlet, Cabbage, Sauce

 **Vegetable Soy Meat Burger** ※ 3,621 (4,500)

Bread, Ground Soy Meat Patty, Lettuce, Tomato, Onion, Pickles

 **Sides** 684 (850)

 French Fries | Sautéed Mushrooms
Roasted Mashed Potato | Beets Confit
Roasted Carrot

 **Sauces** 362 (450)

Grated Japanese Radish Sauce | Japanese Horseradish Sauce
Roasted Garlic Sauce | Ponzu Lemon Sauce

A small salad and your choice of rice or bread are available as a set for an additional 563 (700).



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

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure that 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.

※ Items are locally sourced.

★Our recommended items are 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 Chip Ice Cream

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

This Section requires additional preparation time to accommodate your preferences.

VEGETARIAN & PLANT BASED

Soy Meat Keema Curry

1,770 (2,200)

Soybeans, Rice

Beans Chili Tomato Soup

1,529 (1,900)

Beans, Tomatoes, Onion

Beets and Tofu Salad with Apple Vinegar Dressing

2,373 (2,950)

Tomato, Beets, Tofu, Apple

Vegetable Ratatouille with Basil Sauce

2,373 (2,950)

Seasonal Vegetables

GLUTEN FREE OPTIONS

Spinach Curry

1,850 (2,300)

Spinach, Rice

Spaghetti Beef Bolognese

2,334 (2,900)

Gluten-Free Spaghetti, Hokkaido Ground Beef, Tomatoes, Parmesan

Vegetable Fried Rice

2,494 (3,100)

Seasonal Vegetables, Rice, Garlic, Egg, Chili

DESSERT SELECTIONS

Our dessert selection 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)

Aged Cheesecake ✂

1,207 (1,500)

(Patisserie Jeunesse)

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)

Seasonal Fruit Platter

1,610 (2,000)

(Selection of seasonal fruits, subject to availability and market conditions.)

RECOMMENDED PAIRING

Our special pairing menu, 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, Strawberries

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 (Patisserie Jeunesse)

A Rich, Matured Gluten Free Cheesecake, Maximizing the Flavor of the Cheese.

1,207 (1,500)

Vin Rouge

Occi Gabi Winery

Hokkaido, Yoichi

1,931 (2,400)

Egg Pudding Pairing | 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 SELECTION

CHAMPAGNE

125ml

GH Mumm Grand Cordon, Brut

2,012 (2,500)

Moët & Chandon Brut Imperial

2,525 (2,800)

WHITE WINE

125ml

Tebaldo Bianco IGT Chardonnay, Italy

1,288 (1,600)

Terazas Reserva Chardonnay, Argentina

1,448 (1,800)

Cool Coast Sauvignon blanc, Chile

1,931 (2,400)

RED WINE

125ml

Tebaldo Rosso Puglia IGP Negroamaro, Montepulciano, Italy

1,288 (1,600)

Terazas Reserva Cabernet Sauvignon, Argentina

1,448 (1,800)

Cool Coast Pinot Noir, Chile

1,931 (2,400)

SAKE

180ml

Niseko Tokubetsu Junmai

1,207 (1,500)

Niseko Junmai Ginjo

1,700 (2,100)

DRAUGHT BEER

380ml

The Premium Malt (Suntory)

1,046 (1,300)

Master's Dream (Suntory)

1,086 (1,350)

Endless Soft Drinks & Coffee ★

804 (1,000)

This package must be selected by all members of the group.

Egg, Milk, Gluten, Buckwheat, Peanut, Walnut, Crab, Shrimp
Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we that 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.

✂ Items are locally sourced.
★ Our recommended items are worth trying!

ス タ ー タ ー

本日のスタイルサラダ※ 2,011 (2,500)

シェフが厳選した旬の新鮮野菜を、日替わりでご提供します。
使用食材は日替わりとなります。
アレルギー情報についてはスタッフにお尋ねください。

グリルベジタブルサラダ 1,930 (2,400)

シェフが厳選した旬の新鮮野菜を、日替わりでご提供します。
バジルドレッシング

北海道産チキンのシーザーサラダ※ 2,091 (2,600)

ロメインレタス、ベーコン、パルメザンチーズ、温泉たまご
北海道産鶏胸肉、クルトン、シーザードレッシング、黒胡椒

ずわい蟹のサラダ 2,172 (2,700)

ずわい蟹、チェリートマト、いくら、
温泉たまご、バルサミコソース

からあげ 2,252 (2,800)

鶏肉、レモン、スパイシーマヨネーズ、ネギ

フィッシュ&チップス 2,252 (2,800)

白身魚、フレンチフライ、レモン、パセリ、
タルタルソース、モルトビネガー、ケチャップ

ス ー プ

ポテトとリークのスープ 1,610 (2,000)

ポテト、牛乳、生クリーム、リーク、オリーブオイル

北海道産玉ねぎの
オニオングラタンスープ※ 1,689 (2,100)

ブイヨン、玉ねぎ、チーズ、パセリ

パンプキンスープ
クリスピーハムのせ 1,449 (1,800)

かぼちゃ、生クリーム、バター、牛乳、クリスピーハム

パ ス タ

ペンネ・アマトリチャーナ 2,252 (2,800)

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
フェットチーネ・カルボナーラ 2,414 (3,000)

フェットチーネ、トリュフ、ベーコン、たまご、
パルメザンチーズ、オリーブオイル、黒胡椒

海老のアーリオ・オーリオ 2,494 (3,100)

スパゲッティ、海老、にんにく、
オリーブオイル、唐辛子

北海道ビーフのボロネーゼ※ 2,654 (3,300)

スパゲッティ、北海道産牛ひき肉、
玉ねぎ、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～09:30PM (LO 9:00PM)

サラダバー（お一人様）ー 1,850 (2,300)

デザートバー（お一人様）ー 1,206 (1,500)

サラダ&デザートバー（お一人様）ー 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

天ぶらうどん（温 又は 冷） 2,011 (2,500)

うどん、海老と季節野菜の天ぷら

天ぶらそば（温 又は 冷） 2,011 (2,500)

そば、海老と季節野菜の天ぷら

チャーシュー味噌ラーメン 2,011 (2,500)

チャーシュー、コーン、メンマ、バター、ネギ

北島ポーク丼※ 2,414 (3,000)

北島豚、玉ねぎ、ネギ、蘭越米、味噌汁、漬物、温泉たまご

カツ丼 2,334 (2,900)

豚カツ、玉ねぎ、たまご、ネギ、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)

UISGEレストランのハンバーグ、季節野菜、蘭越米、
味噌汁、漬物

サーモンいくら丼※ 2,896 (3,600)

サーモン、いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物

いくら丼※ 3,218 (4,000)

いくら、大葉、蘭越米、味噌汁、漬物

からあげ定食 2,816 (3,500)

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※ 2,816 (3,500)

豚カツ、キャベツ、レモン、とんかつソース、
蘭越米、味噌汁、漬物

アトランティックサーモングリル 3,621 (4,500)

アトランティックサーモン、クリーミーベジタブルソース、
ほうれん草、バター、レモン

北島ポークステーキ 200g※ 3,621 (4,500)

北島豚、季節野菜、お好きなソースをお選びください。

オマール海老のグリル 味噌バター 4,828 (6,000)

オマール海老、季節野菜、ハーブ、味噌バター、レモン

北海道産 シーフードグリル盛り合わせ※ 8,850 (11,000)

たらば蟹、帆立、蝦夷あわび、車海老、魚

メ イ ン

北海道 蝦夷鹿グリル 200g※ 4,811 (5,500)

北海道蝦夷鹿、季節野菜、お好きなソースをお選びください。

北海道十勝※★ 5,470 (6,800)

彩美牛のサーロインステーキ 250g

北海道・十勝産

高たんぱく・低脂肪で、美しい赤身と深い旨みが特徴の和牛
十勝採美牛、季節野菜、お好きなソースをお選びください。

カ レ ー

北海道スープカレー（普通 又は 辛口）※ 2,252 (2,800)

北海道産鶏もも、季節野菜、スープカレー、蘭越米

カツカレー 2,334 (2,900)

カレー、豚カツ、蘭越米、福神漬け

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、鶏むね肉、チーズ、レタス、
トマト、ベーコン、たまご

クラシックバーガー 2,816 (3,500)

パン、ビーフパティ、チーズ、レタス、トマト、
玉ねぎ、ピクルス

カツサンドウィッチ 2,816 (3,500)

パン、豚カツ、キャベツ、ソース

ベジタブル ソイミートバーガー※ 3,621 (4,500)

パン、大豆ミートパティ、レタス、トマト、玉ねぎ、ピクルス

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 | ビーツコンフィ | ロースト人参

ソー ス 362 (450)

和風大根おろしソース | わさびソース
ローストガーリックソース | ボン酢レモンソース

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。



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、地元の食材を取り入れながら
美味しさをお届けいたします!

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
チョコチップアイスクリーム

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、大豆

チリトマトスープ

1,529 (1,900)

トマト、大豆、玉ねぎ

ビーツと豆腐のサラダ
〜アップルビネガードレッシング〜

2,373 (2,950)

トマト、ビーツ、豆腐、リンゴ

野菜のラタトゥイユ バジルソース添え

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、蘭越米

ビーフボロネーゼスパゲティ

2,334 (2,900)

グルテンフリースパゲッティ、牛ひき肉、トマト
パルメザンチーズ

野菜炒飯

2,494 (3,100)

季節野菜、蘭越米、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 はちみつゼリー入り」
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)

(パティスリー・ジュネス)

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。

おすすめ ペアリング

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 (パティスリー・ジュネス)

1,207 (1,500)

ヴァン・ルージュ
オチガビワイナリー
余市、北海道

1,931 (2,400)

えっぐぶりんペアリング | 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

GH マム

2,012 (2,500)

グラン・コルドン ブリュット

モエ・シャンドン

2,525 (2,800)

ブリュット・アンペリアル

白ワイン

テバルド・ピアンコ

125ml

1,288 (1,600)

IGT、シャルドネ、イタリア

テラザス レゼルヴァ

1,448 (1,800)

シャルドネ、アルゼンチン

クールコースト・

1,931 (2,400)

ソーヴィニヨン・ブラン、チリ

赤ワイン

テバルド・ロッソIGT、

125ml

1,288 (1,600)

ネグローアマローニ、モンテプルチアーノ、イタリア

テラザス レゼルヴァ

1,448 (1,800)

カベルネソーヴィニヨン アルゼンチン

クールコースト・

1,931 (2,400)

ピン・ノワール、チリ

日本酒

180ml

ニセコ特別純米 ※

1,207 (1,500)

ニセコ 純米吟醸 ※

1,700 (2,100)

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
コーヒーの飲み放題

804 (1,000)

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。



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。