

# Restaurant Menu レストランメニュー



## 北海道味噌豚 きんぴらサンド ¥750

アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳

自家製味噌に漬け込んだ北海道産豚肉をやわらかく仕上げました。香ばしいきんぴらごぼうと、さっぱりとしたキャベツのマリネがアクセント。



## チーズいももち 2個 ¥500

アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳

もちもちのじゃがいも生地にとろ〜りチーズをたっぷり包み、外はこんがり香ばしく中は熱々チーズとイモの甘みがとろける一品です。



## コーンコロケ 2個 ¥500

アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳

北海道ニセコ産の甘くジューシーなコーンをたっぷり使い、牛乳の代わりにコーンスープで仕上げたベシャメルソースを使った贅沢コロケ。



## ラーメンサラダ ¥750

アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳

2種のルピシアドレッシングをブレンドし、酸味と辛みが後を引くさっぱりとしたオリジナルのタレで仕上げました。



## 海鮮パエリア ¥950

アレルギー特定原材料 えび、小麦、乳

魚介の旨みをたっぷりと閉じ込めた香り豊かな一品。海鮮の出汁がご飯の一粒ひとつぶにしみ込み、噛むほどに味わい深さが広がります。



## ルーローハン ¥850

アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳、落花生

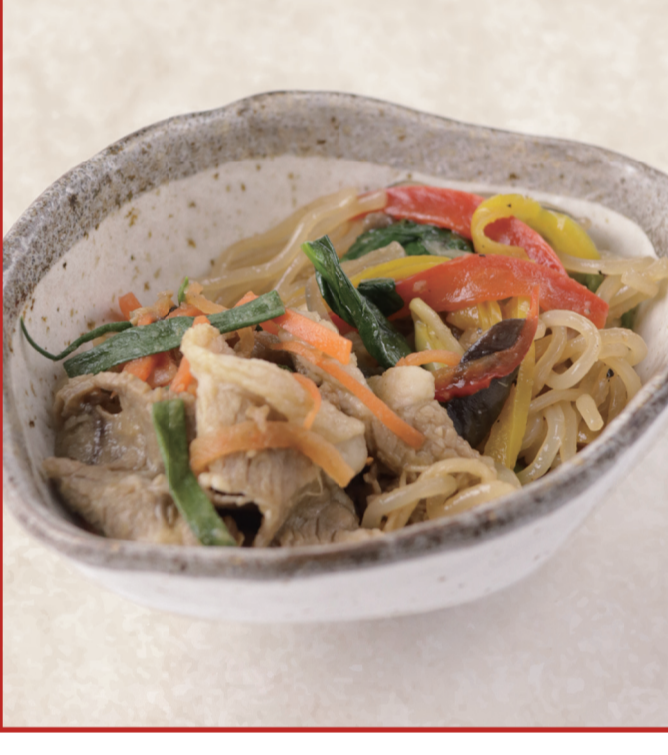
人気のルーローハンが更においしくリニューアル。豚肩ロースのお肉感とバラ肉のトロトロ感の両方が味わえるようになりました。甘めの味付けでご飯が進みます。



## ベニズワイ 酸辣湯 ¥1,000

アレルギー特定原材料 かに、小麦、卵、乳

酸味と辛みが絶妙にマッチした酸辣湯。具材たっぷりの旨みが効いたスープがもちもちの春雨にしっかりと絡み、食欲をそそります。



## チャプチェ &プルコギ ¥750

アレルギー特定原材料 小麦、乳

甘辛のプルコギと野菜の旨みのがしみ込んだチャプチェです。世界を旅するお弁当「韓国」でもお楽しみいただけます。



## ヘラガニビスク グラタン ¥600

アレルギー特定原材料 かに、小麦、卵、乳

オニオングラタンスープ風に、濃厚なヘラガニビスクとチーズが絡んだクリーミーソースの味わいが口いっぱいに広がります。



## 菊芋スープ ¥400

アレルギー特定原材料 乳

バターで炒め、甘さと香ばしさを引き出した菊芋を特製チキンスープと生クリームで仕上げました。



## 具沢山スープ 豆乳チャウダー ¥600

アレルギー特定原材料 そば

チキンスープの旨みをベースに、豆乳で仕上げたさっぱり楽しめるチャウダー。十五穀米入りで満足感あり！

## Pâtisserie Menu パティスリーメニュー

### ディッピングアイス



シングル

¥400



ダブル

¥750



## ブルーベリー アールグレイ

アレルギー特定原材料 乳

太陽の光をたっぷり浴びて育った北海道・余市産の大粒ブルーベリーを贅沢に使用しました。アールグレイの香りが、ベリーの甘みを引き立てる、上品な仕上がり。



## 宇治抹茶

アレルギー特定原材料 乳

宇治抹茶の爽やかな香りを、こだわりの無調整牛乳で優しく包み込みました。



## オルツォ &アーモンド

アレルギー特定原材料 乳

コーヒーのように香ばしいイタリア産のオルツォ(大麦)に、カリカリのアーモンドとチョコレートを合わせた深みのある味わい。



## 北海道ミルク

アレルギー特定原材料 乳

ニセコの大自然でびのびと育った牛たち。その新鮮な生乳を贅沢に使用し、素材本来の甘みとコクをぎゅっと閉じ込めました。

※画像は全てイメージです。