

MENU

winter 2020-21



新鮮・無濾過

羊蹄山麓ビール

羊蹄山麓の水でつくりました



ENGLISH PALE ALE

イングリッシュ ペール エール

すっきりとキレのある苦みとモルトのコクが調和する英国式ペールエール。発酵熟成時に加えたアロマホップが華やかに香る上質な味わいです。



NISECOISE

ニセコワーズ

ニセコワーズとはニセコの女性の事。グレープフルーツや白ワインを思わせるホップの芳香が、オーツ麦を使用した優しい風味のビールに調和します。

グラス ¥450

ジョッキ ¥600

ニセコの清流と醸造家のこだわりから生まれた、オリジナルのクラフトビール。
主原料である大麦、ホップ、水。水のおいしさがビールのおいしさを左右します。
ニセコの清流を生かし、ビール醸造家が味わいと香りを設計。
ニセコだから醸し出すことができた5種類のクラフトビールが誕生しました。
それぞれの味わい、香り、余韻、個性をお楽しみください。



IPA
アイピーエー

コクのあるモルトの風味と重厚な苦みが楽しめる、絶品インディアペールエール (IPA)。柑橘のように爽やかなホップの残り香が印象的です。



RASPBERRY BLACK
ラズベリーブラック

焙煎大麦による黒褐色のスタウトに、北海道余市産&フランス産のラズベリーを漬け込みました。果実の酸味と余韻を味わうフルーツビールです。




Coucher de SOLEIL
クッシュェドソレイユ

ニセコの夕陽をイメージし、オレンジを風味のベースにハーブ、スパイスでフルーティーな味わいに仕上げた、爽やかなビールです。

前菜



合わせておいしい!

 味玉と海苔のポテトサラダ  NISECOISE

Potato Salad

味玉が丸々1個乗った、おつまみにぴったりのサラダ。よく混ぜてお召し上がりください。



¥450

 バーニャカウダ  白ワイン

Bagna càuda

真狩産の甘味が乗った根菜を中心に、彩り豊かな野菜を特製ソースで食べるヘルシーなサラダ



¥600

 焼きトマトと
カマンベールチーズのサラダ  白ワイン

Insalata di Pomodoro e Camembert

炭火で炙ったトマトとカマンベールチーズのトロける味わい。トマトとチーズを崩してお召し上がりください。


¥1,000

 ラム肉と野菜の重ね焼き 1カット  赤ワイン

لمساق - مسة عةق

羊ひき肉とニセコ野菜の重ね焼き。ホワイトソースをかけてオーブンでじっくり焼いています。

¥500

 キングサーモンのマリネ  NISECOISE

Salmon Marinade

ほどよく脂の乗ったキングサーモンを使用。ハーブや塩でマリネした後、オイルにつけてしっとりさせています。


¥1,200

 タイ風根菜サラダ  ENGLISH PALE ALE

ส้มตำ - ソムタム

千切りにしたアロマレッド人参、根セロリ、黄人参などの道産野菜をナンプラーや干しエビ、ピーナツのドレッシングで和えました。



¥500

 茹で上げ棒棒鶏  ENGLISH PALE ALE

棒棒鶏

プリプリの鶏むね肉とシャキシャキの千切り野菜を一緒に。ピリ辛ソースをかけてどうぞ



¥750

 パテドカンパーニュ  白ワイン

Pâté de Campagne

レバー多めのコクのある田舎風お肉のパテ。辛口の白ワインによく合います。

¥800


 カレー風味ソーセージと  IPA

ザワークラウト

Currywurst

カレー風味のポークソーセージ。ドイツで人気のB級グルメで、ビールにもぴったり

¥1,000


 スペイン風  シャンパン


トマトトーストと生ハム

Pan con Tomate y Prosciutto crudo

にんにくと生トマトを擦り付けてカリカリに焼いたパンに、シャルキュトリーアカイシ製の生ハムをのせて


¥1,200


 厚岸産生牡蠣 3ピース
Fresh Oysters

 白ワイン

漁師さん直送の生牡蠣。レモン、エシャロットピネガー、オリジナルカクテルソースと合わせて


¥1,000


 牡蠣とナッツのスモーク
Smoked Oysters

 RASPBERRY BLACK

牡蠣のエキスを絡ませながら表面を乾かし旨味を凝縮させ、サクラのチップで燻しました。ナッツとともにどうぞ


¥800


 フランス産チーズ盛り合わせ
Plateau de Fromages

 白ワイン

ワインによく合う数種類のチーズの盛り合わせ

¥1,000


 フォアグラのパテ
Confit de Foie gras


 シャンパン


フォアグラを丸ごと火入れし、なめらかな食感と旨味を引き出しました。

¥1,500

合わせておいしい!


 発酵唐辛子の白菜コールスロー
Coleslaw


 ENGLISH PALE ALE



白菜でつくったピリ辛コールスロー。ビールのあてにぴったりです。


¥400

 菊芋チップス
Sunchoke Chips

 ENGLISH PALE ALE


羊蹄山麓産の菊芋をサクサクのチップスにしました。やさしい甘味が特徴です。

¥500

 水キムチ
물김치

色々な野菜を漬け込んだ自家製キムチ


¥400

 グリーンサラダ
Green Salad

新鮮な野菜を使ったオーソドックスなサラダ

¥600

肉料理 / 魚料理

 ハムときのこのクレープ包み
オープン焼き



Ficelles Picardes

キノコ、ハム、アンディーブのクレープにクリームをかけオープンで焼いた、仏ピカルディー地方の伝統料理です。

¥1,200




白ワイン

 柔らか親鶏もも肉のソテー  NISECOISE
Confit de Poulet

旨味が濃い親鳥もも肉を低温のラードで5時間ほど煮こんだ後、香ばしく焼いてお出します。

¥1,400



 茹で鱈の
クリームマスタードソース
Kogt Torsk

デンマーク風茹で鱈のマスタードソース添え

¥1,400





白ワイン

 デンマーク風ミートボール  coucher de
SOLEIL
Frikadeller

デンマーク風ミートボールとクリームソース
甘いフルーツジャムをかけるのが肝です。

¥1,600



合わせておいしい!

 カンボジア風サイコロステーキ  IPA
ឡាតាំង - ロックラック

道産牛のサイコロステーキにやみつきカンボジア風ソース、目玉焼きとライスを添えて。ソースと卵、ご飯がよく合います。



¥1,600



 牛肉のココナッツ煮  ENGLISH PALE ALE
Rendang

世界一おいしい料理にも選ばれた牛肉の煮込み料理。ココナッツとレモングラスが効いています。



¥1,600

 バベットステーキ  赤ワイン
Bavette Steak

道産牛ハラミ肉のステーキ。内臓の旨味も持つ部位で、脂の旨味と柔らかな食感が特徴です。

¥2,400



揚げ物

 ポテトフライと発酵バター  coucher de SOLEIL

French Fries

ホクホクのフライドポテトに芳醇な香りが特長の発酵バターを合わせました。



¥500

 ミックスフリッター  ENGLISH PALE ALE

Fritto Misto

道産の野菜や魚を外はカリッと、中はフワッと揚げた一口サイズのフライ。レモンをギュッと絞ってどうぞ

¥700



 札幌黄のオニオンリングフリッター  IPA

Onion Rings

倶知安産の特別栽培たまねぎ・札幌黄を使用。ビールの衣をまどわせてカリッと香ばしく揚げています。

¥500



合わせておいしい!

 黒豆コロッケ 4ピース  RASPBERRY BLACK

لفالل - فافافل

ニセコ町の黒豆を使った、一口大のスパイシーコロッケ。ごまレモンソースと合わせて



¥500

 フライドチキン 3ピース  全てのビール

Fried Chicken

彩り豊かな3種のディップと共に

¥1,000


 ブラジルコロッケ 2個  RASPBERRY BLACK

Coxinha

ほぐした鶏肉が入った、スパイシーな芋もちコロッケ。濃厚仕立てのトマトソースと一緒に

¥600


ピザ / パスタ

 カルボナーラ  白ワイン

Spaghetti Carbonara

生クリームを使わない、卵のコクが生きた本場仕立て。黒コショウをたっぷりかけてどうぞ


¥1,600

 本日のおすすめパスタ

Pasta del Giorno

詳しくはスタッフまで

¥1,000 ~

 パン盛り合わせ

Assorted Bread Basket

こだわりの自家製パン

¥400

羊蹄山麓ビール



ENGLISH PALE ALE グラス ¥450 / ジョッキ ¥600

イングリッシュペールエール

すっきりとキレのある苦みとモルトのコクが調和する
英国式ペールエール。発酵熟成時に加えたアロマホップが
華やかに香る上質な味わいです。



NISECOISE グラス ¥450 / ジョッキ ¥600

ニセコワーズ

ニセコワーズとはニセコの女性の事。
グレープフルーツや白ワインを思わせるホップの芳香が、
オーツ麦を使用した優しい風味のビールに調和します。



IPA グラス ¥450 / ジョッキ ¥600

アイピーエー

コクのあるモルトの風味と重厚な苦みが楽しめる
絶品インディアペールエール (IPA)。
柑橘のように爽やかなホップの残り香が印象的です。



RASPBERRY BLACK グラス ¥450 / ジョッキ ¥600

ラズベリーブラック

焙煎大麦による黒褐色のスタウトに、
北海道余市産 & フランス産のラズベリーを漬け込みました。
果実の酸味と余韻を味わうフルーツビールです。



Coucher de SOLEIL グラス ¥450 / ジョッキ ¥600

クッシュェドソレイユ

ニセコの夕陽をイメージし、オレンジを風味のベースに
ハーブ、スパイスでフルーティーな味わいに仕上げた、
爽やかなビールです。

ニセコ産ぜいたくトマトのレッドアイ ジョッキ ¥800

ニセコワーズをベースに、濃厚な甘みと酸味、なめらかな
口当たりが特徴のぜいたくトマトを使ったビアカクテルです。

ワイン

< 赤 >

Château Auney l'Hermitage (メルロー / カベルネ・フラン) ¥600
カベルネ・ソーヴィニヨン

Château Thivin Côte de Brouilly Clos Bertrand (ガメイ) ¥700

< 白 >

Par Amour Pinot Gris (ピノ・グリ) ¥600

Mâcon-Verzé (シャルドネ) ¥800

< スパークリング >

Domaine Dutertre Touraine Brut (シュナン・ブラン) ¥800

ウイスキー

新・竹鶴ピュアモルト ¥600/30ml

響 - Japanese Harmony ¥700/30ml

余市シングルモルト ¥600/30ml

山崎12年 ¥1,200/30ml

※ソーダ割は+¥100

カクテル

紅櫻ジントニック ¥800

ジントニック ¥600

モスコミュール ¥600

スクリュードライバー ¥600

神内マンゴーウォッカ ¥1,000

果実酒

梅の宿 あらごし梅酒 ¥600

シードル ¥600

日本酒

二世古 純米酒 ¥700

焼酎

六代目 百合(芋) ¥700

喜多里(麦) ¥700

羊蹄(米) ¥700

ソフトドリンク

ブラッドオレンジジュース ¥400

りんごのほっぺ ¥400

コーラ ¥400

ジンジャーエール ¥400

コーヒー ¥400

ノンアルコールシードル ¥600

ルピシアの烏龍茶(カップ) ¥700

ルピシアの紅茶(ポット) ¥800

神内100%マンゴージュース ¥800

デザート

レストラン入口横のショーケースに
各種デザートをご用意しております。

是非ご覧くださいませ。

