

Cocktails

Gin&Tonic ジントニック Dry Gin / Lime / Tonic Water	¥1,100
Negroni ネグローニ Dry Gin / Campari / Sweet Vermouth	1,100
Martini マティーニ Dry Gin / Dry Vermouth	1,200
Gimlet ギムレット Dry Gin / Lime Juice / Sugar	1,100
Cosmopolitan コスモポリタン Vodka / Cointreau / Cranberry Drink / Lime Juice	1,100
Espresso Martini エスプレッソ マティーニ Vodka / Coffee Liqueur / White Cacao Liqueur	1,200
Moscow Mule モスコミュール Vodka / Lime / Ginger Ale	1,000
Salty Dog ソルティドッグ Vodka / Grapefruit Juice / Salt	1,100
Daiquiri ダイキリ White Rum / Lemon Juice / Sugar	1,100
Mojito モヒート White Rum / Fresh Mint / Lime / sugar / soda	1,200
Margarita マルガリータ Tequila / Cointreau / Lemon Juice / Salt	1,200
Side Car サイドカー Brandy / Cointreau / Lemon Juice	1,300

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Fresh Fruits Cocktails

Fresh Strawberry Champagne Cocktail 苺のシャンパンカクテル	¥1,600
Fresh Fruits Cocktail 旬果実のカクテル	1,200~

COCKTAILS

Bellini ベリーニ Champagne/ Peach Purée	1,400
Yang kuei fei 楊貴妃 Osmanthus Wine / Lychee Liqueur / Blue Curacao / Grapefruit Juice	1,000
Valencia バレンシア Apricot Brandy / Orange Juice / Orange Bitter	1,000
Scarlet O'Hara スカーレットオハラ Southern Comfort / Lemon Juice / Cranberry Drink	1,000
Fuzzy Nable ファジーネーブル Peach Liqueur / Orange Juice	1,000

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Single Malt Scotch

	Shot 30ml
Lagavulin 16 years ラガヴァーリン 16年	¥1,600
Laphroaig 10 years ラフロイグ 10年	1,400
Ardbeg 10 years アードベッグ 10年	1,300
Bowmore 12 years ボウモア 12年	1,200
CAOL ILA 12 years カリラ 12年	1,300
Oban 14 years オーバン 14年	1,600
Talisker 10 years タリズカー 10年	1,200
Glen Allachie 12 years グレンアラヒー 12年	1,500
GLENMORANGIE 18 years グレンモーレンジ 18年	1,800

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

Single Malt Scotch

	Shot 30ml
The Glenlivet 18 years ザ・グレンリヴェット 18年	¥1,800
The Glenlivet Nadurra Peated ザ・グレンリヴェット ナデューラ ピーティッド	1,600
The Glenlivet 12 years ザ・グレンリヴェット 12年	1,100
Glenfiddich IPA Experiment グレンフィディック IPA	1,600
Glenfiddich 12 years グレンフィディック 12年	1,100
The Macallan 18 years ザ・マッカラン 18年	3,200
The Macallan 12 years ザ・マッカラン 12年	1,400
Tomatin 12 years トマーティン 12年	1,200
Highland Park 12 years ハイランドパーク 12年	1,200
Springbank 10 years スプリングバンク 10年	1,100

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Irish Whiskey

Shot 30ml

Bushmills 10 years
ブッシュミルズ10年

¥1,400

Connemara Peated single malt
カネマラ

1,100

RED BREAST 12 years
レッドブレスト12年

1,500

Taiwanese Whisky 台湾

KAVALAN Amontillado Sherry Cask Strength
カバラン アモンティリヤード
シェリーカスク ストレングス

6,000

KAVALAN Solist Sherry Cask Strength
カバラン ソリスト
シェリーカスク ストレングス

2,800

KAVALAN Bourbon Sherry Cask Strength
カバラン ソリスト
バーボンカスク ストレングス

2,400

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

Blended Scotch

Shot 30ml

Ballantine's 17 years
バラントイン 17年

¥1,600

Ballantine's 12 years
バラントイン 12年

900

Chivas Regal 18 years
シーバスリーガル 18年

1,600

Chivas Regal 12 years
シーバスリーガル 12年

900

Chivas Royal Salute 21 years
シーバス ロイヤル サルート 21年

2,600

Grand Old Parr 12 years
オールドパー 12年

1,100

Johnnie Walker Gold Label
ジョニーウォーカー ゴールドラベル

1,200

Johnnie Walker 18 years
ジョニーウォーカー 18年

1,600

Johnnie Walker Blue Label
ジョニーウォーカー ブルーラベル

2,600

Dewar's 15 years
デュワーズ 15年

1,200

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Japanese

Shot 30ml

Single Malt Yoichi
シングルモルト余市 ¥1,200

Taketsuru Pure Malt 17 Years
竹鶴ピュアモルト 17年 1,600

Taketsuru Pure Malt
竹鶴ピュアモルト 1,000

THE ESSENCE Yamazaki Single Malt Whisky Spanish Oak
THE ESSENCE シングルモルトウイスキー 山崎蒸溜所 スパニッシュオーク 2,400

THE ESSENCE Yamazaki Single Malt Whisky Montilla Wine Cask
THE ESSENCE シングルモルトウイスキー 山崎蒸溜所 モンティージャワインカスク 2,400

Hibiki Blender's Choice
響 ブレンダーズチョイス 2,000

Yamazaki 12 years
山崎 12年 1,800

SUNTORY World Whisky AO
サントリーワールドウイスキー 碧-AO- 1,400

FUJI-SANROKU Blended 18 years
富士山麓 ブレンデッド 18年 2,800

FUJI-SANROKU Signature Blend
富士山麓 シグニチャーブレンド 1,200

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Bourbon&Tennessee

Shot 30ml

Wild Turkey 8 years
ワイルドターキー 8年 ¥1,100

Woodford Reserve
ウッドフォード リザーヴ 1,200

I.W.Harper 12 years
I.W.ハーパー 12年 1,300

Four Roses Platinum
フォアローズ プラチナ 1,500

Blanton's
ブラントン 1,500

Maker's Mark Red Top
メーカーズマーク レッドトップ 1,000

Maker's Mark Private Select H.B.A.
メーカーズマーク プライベートセレクト HBA オリジナルテイスト 1,600

Blanton's Gold
ブラントン ゴールド 2,000

Jack Daniel's Black
ジャックダニエル ブラック 900

ELIJAH CRAIG SMALL BATCH
エライジャ・クレイグ スモールバッチ 900

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Spirits 45ml

Shot 45ml

Japanese Craft Gin

KI NO BI Kyoto Dry Gin
季の美 京都ドライジン ¥1,300

ROKU Gin The Japanese Craft Gin
ROKU(ロク) 1,300

Nikka Caffey Gin
ニッカ・カフェ・ジン 1,300

Japanese Craft Gin KOZUE
榎-KOZUE- (和歌山) 900

Gin

BEEFEATER CROWN JEWEL
ビーフィータークラウンジュエル 1,500

HENDRICK'S
ヘンドリックス・ジン 1,300

MONKEY 47 DRY GIN
モンキー 47 ドライ・ジン 1,400

Distillerie de Paris Gin Batch 1 (France)
ディスティレリ・ド・パリ・ジン バッチ1 (フランス) 1,800

THE LAKES GIN EXPLORER (England)
ザ・レイクスジン エクスプローラー (イングランド) 1,500

With Soda or Tonic Water or Ginger Ale will be charged ¥100
ソーダ割り or トニック割り or ジンジャーエール割り +¥100

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Spirits 45ml

Vodka

CÎROC
シロック ¥1,100

The Lakes Vodka
ザ・レイクスウォッカ 1,200

Rum

Havana Club 7 years
ハバナクラブ7年 900

Bacardi 8
バカルディ 8 1,000

Ron Zacapa centenario 23 years
ロン・サカパ センテナリオ 23年 1,200

Tequila

Grand Patron Platinum
グランパトロン プラチナ 5,000

Don Julio Reposado
ドン・フリオ レポサド 1,300

Sauza Tres Generaciones Plata
サウザスリージェネレーションプラタ 1,300

With Soda will be charged ¥100
ソーダ割り +¥100

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Cognac 30ml

Martell Cordon Bleu
マーテル コルドンブルー ¥2,800

Hennessy X.O.
ヘネシー X.O. 2,600

Camus X.O.
カミュ X.O. エレガンス 1,800

Brandy 30ml

-SHIMAFUKUROU- Japanese Fine Brandy From Hokkaido
島臯 十勝ブランデー1987原酒
ノンチルフィルタードシングルバレル
バレルNO.2612 2,400

Calvados 30ml

Cristian Drouhin Guillaume de Normandie 1996
クリスチャン・ドルーアン
ギョーム・ドゥ・ノルマンディー1996 1,600

Pere Magloire X.O. Pays d'Auge
ペール・マグロワール X.O. ペイ・ドージュ 1,500

Other

Plum Liqueur 45ml
寶 和三盆梅酒 1,000

Sake -Chitosetsuru- 180ml
千歳鶴 純米吟風 (日本酒) 900

Potato Shochu -Maoh- 45ml
魔王 (芋焼酎) 2,400

Almacenista Manzanilla 1/80 -Emilio Lustau-90ml
ルスタウ シェリー (マンサニージャ) 1,800

Dry Sherry -Tio Pe Pe- 90ml
ティオ・ペペ (ドライシェリー) 1,000

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Draft Beer

ASAHI SUPER DRY EXTRA COLD
アサヒ スーパードライ エクストラコールド ¥900

ASAHI SUPER DRY
アサヒ スーパードライ 900

SAPPORO CLASSIC
サッポロ クラシック 樽生 900

Bottled Beer (Small)

KIRIN Ichibanshibori
キリン 一番搾り 900

SUNTORY THE PREMIUM MALT'S
サントリー プレミアム モルツ 950

Pilsner Urquell (Czech Republic)
ピルスナーウルケル 900

Heineken (Nederland)
ハイネケン 900

Hoegaarden White (Belgium)
ヒューガルデン・ホワイト 1,200

BLUE MOON (America)
ブルームーン 1,200

Brooklyn Sorachi Ace (America)
ブルックリン ソラチエース 1,200

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Non Alcoholic Beverages

Orange Juice オレンジジュース	¥650
Pineapple Juice パイナップルジュース	650
Cranberry Drink クランベリードリンク	800
Ginger Ale ジンジャーエール	700
Coca Cola コカ・コーラ	700
Oolong Tea ウーロン茶	650
Espresso エスプレッソ	800
Coffee コーヒー	800
ASAHI DRY ZERO (Alc0.00%) アサヒ ドライゼロ	800

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Non Alcoholic Beverages

Non Alcoholic Wine ノンアルコールワイン

脱アルコール製法を用いたAlc0.0%のワイン

Non Alc Sparkling Wine スパークリングワイン

Pierre Zero Blanc de Blanc ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン	Glass ¥700	Bottle ¥3,000
---	---------------	------------------

Non Alc White Wine ノンアルコール白ワイン

Pierre Zero Chardonnay ピエール・ゼロ シャルドネ	700	3,000
---	-----	-------

Non Alc Red Wine ノンアルコール赤ワイン

Pierre Zero Merlot ピエール・ゼロ メルロー	700	3,000
------------------------------------	-----	-------

Mocktails ノンアルコールカクテル

Adult Shirley Temple 大人のシャーリーテンブル Ginger Ale / Lemon / Grenadine Syrup / Ginger Syrup	¥ 900
---	-------

Fresh Fruits Mojito (Non Alcoholic) 旬果実のバージン・モヒート	1,200
--	-------

Cinderella シンデレラ Orange Juice / Pineapple Juice / Lemon Juice	900
---	-----

Virgin Rossini バージン・ロッシーニ Non Alcoholic Sparkling Wine / Strawberry Purée	1,000
---	-------

Passion Brulee パッション・ブリュレ Pineapple Juice / Lemon / Passion Fruits Syrup / Sugar / Cream	1,100
--	-------

■Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Local

Assorted snacks - Hokkaido Style -
北海道おつまみ盛り合わせ ¥1,600

Dried Smoked Salmon Chip Snacks made with cheese and scallops
サーモンドライチップ チーズ帆立
Hokkaido Venison Jerky Semi-Dried Apple from NIKI
えぞ鹿ジャーキー 仁木産セミドライリンゴ

Assorted Hokkaido's Cheese 1,400
北海道産チーズ盛り合わせ

TOMU(Semi-Hard) From Okoppe Caciocavallo From Okoppe
富夢(セミハード/興部町) 仁(ミモレットタイプ/興部町)
Blue Cheese From Okoppe Camanbert Cheese From Ebetsu
ブルーチーズ カマンベールチーズ(江別市小林牧場)

Salty

Smoked DAIKON Pickles & Cream Cheese
いぶりがっことクリームチーズ 800

Pickles & Olive
ピクルスとオリーブ 600

Truffle-flavored Nuts
ミックスナッツ 白トリュフ風味 800

Spice-flavored Nuts
ミックスナッツ スパイス風味 800
Please be careful as your hands could get dirty easily
※手が汚れやすいのでご注意ください。

Mixed Nuts
ミックスナッツ プレーン 700

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Sweety

Assorted Dried Fruits
ドライフルーツ盛り合わせ ¥1,000

Assorted Chocolates
チョコレートアソート 1,400

Assorted Fresh Fruits
フルーツ盛り合わせ 1,400

Vanilla Ice Cream
バニラアイスクリーム 600

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Food Menu

A La Carte Food 18:00~22:30(Last Call)

Appetizer 冷製おつまみ

Assorted Cheese
チーズ盛り合わせ ¥1,700

Salami
サラミ 700

Raisin Butter
レーズンバター 1,000

Assorted Cold Appetizer
冷製オードブル盛り合わせ 1,800

Vegetables 野菜

Smoked Salmon , Shrimp Salad
スモークサーモン・シュリンプサラダ 1,200

Hokkaido Raw Ham Salad
北海道産生ハムのサラダ 1,200

Roasted Seasonal Vegetables
旬野菜のローストバター添え 1,000

Combination Salad
コンビネーションサラダ 800

Hokkaido Onion Sliced Salad
オニオンスライスサラダ 600

Vegetable Sticks
野菜スティック 1,200

An additional sales tax and 10% service charge will be added
表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

Meat & Poultry Dishes 肉料理

Hokkaido Beef Sirloin Steak (100g)
北海道産 牛サーロインカットステーキ (100g) ¥4,500

American Beef Sirloin Steak (100g)
アメリカ産 牛サーロインカットステーキ(100g) 2,500

Herb grilled Chicken from Hokkaido
北海道産 鶏腿肉の香味焼き 1,800

Hokkaido Pork Boiled Sausage
北海道産ポークウインナー 1,000

Please select from the following
※下記から味をお選び下さい。
Coarsely ground Sausage / Basil Sausage / Chorizo Sausage
粗挽きウインナー / バジルウインナー / チョリソーウインナー

Seafood 魚介

Steamed Seafood dumplings
海鮮シューマイ 800

Fried Shrimp & Saffron cod
野付産 縞海老とコマイの唐揚げ 1,400

Pizza & Pasta お食事

Seafood Tomato Sauce Pasta
魚介のトマトソースパスタ 1,000

Spaghetti with garlic,oil and chili pepper -Japanese Style-
和風ペペロンチーノ 1,000

Pizza-Pie
ピザパイ 1,400

■ Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

■ 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。