



Hokkaido Dinner Set Menu

鯛と北海道昆布和え ビーツ 青海苔ジュレ
Snapper and Kelp, Beetroot, Seaweed Jelly

オニオングラタンスープ ニセコ高橋牧場チーズ
Onion Gratin Soup, Niseko Cheese

北海道真鱈のポワレ フォレスティエール ブルギニオンバターソース
Pan-Seared Cod "Forestiere" Bourguignon Butter Sauce

かみふらの和牛A4ロイン80gの網焼き
野菜のグラッセとキャロットムース マデラソーストリュフ風味
Grilled Japanese Beef Loin (A4 ranked 80g),
Vegetables, Carrot Mousse
Madeira Wine Reduction, Truffles

イチゴフロマージュブランのデザート
(北海道原乳使用)
Strawberry "Crémet d'Anjou"

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

1名様 ¥15,000

In Room Dining

北海道
HOKKAIDO FAIR IN ODAIBA 2023
フェア

北海道から直送された
新鮮な食材をふんだんに使ったメニューを
お楽しみください

期間：2023年 1/10(火)～ 3/31(金)

Enjoy a menu full of fresh ingredients shipped directly from Hokkaido.

5:00PM～11:00PM (L.O 10:30PM)

A la carte Menu



北海道鮭とイクラ丼
Salmon and Ikura Rice Bowl

¥5,200



かみふらの和牛ロインの網焼き
ビーフジュ又は黒胡椒ソース
Grilled Wagyu Beef Loin
Beef Jus or Black Peppercorn Sauce

¥14,200



北海道ビーフバーガー ニセコ高橋牧場チーズ
Hokkaido Beefburger, Niseko Cheese

¥4,800



かみふらの和牛のカレーライス
Japanese Beef Curry, Steamed Rice

¥5,050



オニオングラタンスープ ニセコ高橋牧場チーズ
Onion Gratin Soup, Niseko Cheese

¥2,300



北海道真鱈のポワレ
フォレスティエール ブルギニオンバターソース
Pan-Seared Cod, Forestiere,
Bourguignon Butter Sauce

¥3,700

*All prices include taxes and service charges. *Rice served is a product of Japan. *If you have any special dietary needs or food allergies, please contact our Team Members.
※表示料金には税金・サービス料が含まれております。※当ホテルでは国産米を使用しております。※食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はホテルスタッフまでお申し付けください。

**Dial
In-Room Dining**

ご注文の際はお電話で
ルームサービスを
押してください

Dinner

5:00pm~11:00pm
(Last Order 10:30pm)

Chinese Dinner Menu チャイニーズディナーメニュー

大人1名様 ¥13,000

OR

Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce, Spring Onion Soy Sauce
蒸し鶏の冷製 辛味胡麻ソースと葱醤油ソース

Sweet Corn Soup, Crab Meat
蟹肉入りコーンスープ

Main メイン

OR

Lobster Tail, Scallop with Chili Sauce
オマール海老と帆立のチリソース

DAB Sirloin, Black Beans Sauce
ドライエイジドビーフサーロイン 豆鼓ソース

Noodle or Rice 麺 飯

OR

Stir-fried Noodles with Starchy Sauce
五目あんかけ焼きそば

Steamed Mushrooms & Chestnut Rice Wrapped with Lotus Leaf
栗とキノコの蓮の葉包みご飯

Dessert デザート

Rich Mango Pudding 濃厚なマンゴープリン

Coffee or Tea コーヒー又は紅茶

*All prices include taxes and service charges. *If you have any special dietary needs or food allergies, please contact our Team Members.
※表示料金には税金・サービス料が含まれております。※食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はホテルスタッフまでお申し付けください。

Dial
In-Room Dining

ご注文の際はお電話で
ルームサービスを
押してください

Dinner

5:00pm~11:00pm
(Last Order 10:30pm)

T-Bone Steak Set Menu

T ボーンステーキセットメニュー (キャッシュバレーの大自然の中で育ったアンガス牛)

Tボーンステーキの中でも最高部位のポーターハウスステーキ(約850g)を焦がしバターで堪能していただけるコースです

2名様セット ￥22,000 (ご注文は2名様より承ります)



Caesar Salad シーザーサラダ

Poached Egg, Croutons, Grana Padano ポーチドエッグ、クルトン、グラナパダーノ

Black Angus T-bone (850g) アンガス牛の Tボーンステーキ

Seaweed French Fries 海苔塩フレンチフライ

Fruits plate フルーツプレート

*All prices include taxes and service charges. *If you have any special dietary needs or food allergies, please contact our Team Members.

※表示料金には税金・サービス料が含まれております。※食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はホテルスタッフまでお申し付けください。