

A L P I N E
B R A S S E R I E

LUNCH

11:30 - 14:30 (l.o.)

※メニュー内容、価格は予告なく変更する場合がございます。
* Menu items or menu prices may subject to change without prior notice.

Set Menu

Bistro lunch set

ビストロランチセット

¥3,400

Soup of the day

本日の野菜ポタージュ

Mixed lettuce leaf salad, Lemon dressing

フレッシュリーフサラダ

Hokkaido roasted chicken leg with mustard sauce,

Kutchan potatoes and winter vegetables

知床鶏のロースト ディアブル風

Or /又は

Grilled scotch salmon with yuzu flavored hollandaise,

sauteed spinach, Kutchan potatoes

サーモンのグリル ゆず風味オランダーズソース

Bread or Rice

パン 又は ライス

Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Kids Menu

You can order only to children below 12 years
※ご注文は小学生以下の方に限らせて頂きます。

Kids set ¥2,250
お子様セット

Apple juice
アップル ジュース

Corn soup
コーンスープ

Salad
サラダ

Hamburger steak with French fries
ハンバーグステーキ フレンチフライ添え

Bread or Rice
パン 又は ライス

Dessert
本日のデザート

a la carte

Cream pasta with bacon and tomatoes ¥850
ベーコンとトマトのクリームパスタ

Chicken nuggets ¥650
チキンナゲット

Smile potato fry ¥650
スマイルポテトフライ

Pork Sausage ¥650
ポークソーセージ

Corn soup ¥650
コーンスープ

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Appetizer and salad

Smoked Hokkaido salmon and Cream cheese ¥1,900
銀聖サーモンのスモークとクリームチーズのサラダ

*Yoichi town of pork Pate de campagne
with Marinated beetroot* ¥1,700
余市産北島ポークの田舎風パテ

Caesar salad with Chicken breast, Parmesan cheese ¥1,500
シーザーサラダ ~チキンブレストとパルメザンチーズ~

Mix baby leaf salad ¥1,300
ミックスベビーリーフサラダ

Chef's salad ~Scallop, shrimp, avocado, feta cheese, lettuce ¥1,700
シェフズサラダ ~ホタテ、海老、アボカド、フェタチーズ etc~

Soup

Soup of the day with bread croutons ¥850
本日の野菜ポタージュ

Clam Chowder ¥1,100
道産浅利のチャウダースープ

Curry

Beef curry and steamed rice ¥2,500
ビーフカレー

Vegetable soup curry with steamed rice ¥2,100
野菜たっぷり北海道スープカレー

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Burger & Sandwich

Croque monsieur with potato frits ¥1,700
クロックムッシュ 倶知安じゃがのフライ添え

(With fried egg +¥250)

(フライドエッグのトッピング プラス¥250)

Club sandwich with French fries ¥1,900
クラブハウスサンドウィッチ

Kiroro beef burger ¥3,000
made from premium Hokkaido beef with French fries
キロススペシャルビーフバーガー

Main Course

Grilled salmon with Yuzu flavored hollandaise sauce ¥2,400
サーモンのグリル 柚子風味オランダーズソース 温野菜添え

Roast Hokkaido Chicken thighs diablo style ¥2,800
知床鶏のロースト ディアブル風

Grilled pork from Yoichi town with Green pepper sauce ¥2,400
余市産北島ポークロースのグリル グリーンペッパーソース

Sauteed Angus beef fillet with Madeira sauce, ¥5,100
Lyonnais potato, green vegetables
オーロラアンガス牛フィレ肉のポワレ マデラ酒ソース

(with pan sauteed foie gras +¥1,100)

(フォアグラ付きで+¥1,100)

Select main course, get Soup or Dessert for only.
¥350

メイン料理をご注文のお客様に限り

本日のスープ 本日のデザートをそれぞれプラス¥350にてご提供いたします

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Desserts

- Black Forest Ice-cream* ¥1,100
(Vanill / Chocolate Ice Cream with Hot Cinnamon red wine Cherries & Chocolate Chips)
ブラックフォレストとバニラアイスクリーム
- Crème Catalane* ¥950
クレームカタラーナ
- Apple Tarte with Vanilla Sauce* ¥950
アップルタルトとバニラソース
- Truffle Cream Cheese with Berries* ¥1,100
トリュフクリームチーズとベリー

Coffee & Tea

- Coffee / Ice coffee* ¥750
コーヒー / アイスコーヒー
- Espresso / Caffè Latte / Cappuccino* ¥850
エスプレッソ / カフェラッテ / カプチーノ
- Ice café au lait* ¥750
アイスカフェオレ
- Tea*
(Earl Grey / Herbs & Ginger / Jasmine Gold / Fruity Camomile ¥750
Darjeeling / Wellness / Rosy Rose Hip)
紅茶 (アールグレイ・ハーブ&ジンジャー・ジャスミン・カモミール・
ダージリン・ウエルネス・ローズヒップ)
- Ice tea* ¥750
アイスティー

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.



Afternoon Tea

アフタヌーンティー

with Coffee or

Tea

コーヒー 又は 紅茶 付き

1 set for 2 persons

1セット2名様分

¥3,200

※メニュー内容、価格は予告なく変更する場合がございます。
* Menu items or menu prices may subject to change without prior notice.



Coffee

Coffee
ホットコーヒー

Caffè Latte
カフェラテ

Espresso
エスプレッソ

Cappuccino
カプチーノ



Tea

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Darjeeling Summer Gold

ゴールドデンサマー ダージリン

夏の時期に摘まれたしっかりとした味わいのダージリン

Earl Gray

アールグレイ

ダージリンティーにベルガモットの香りをブレンド

Jasmine Gold

ジャスミンゴールド

緑茶をベースにジャスミンの香りただよう爽やかなティー

Rosy Rose Hip (non-caffeine)

ロージーローズヒップ

ローズヒップとハイビスカスをブレンドした真っ赤なハーブティー

Fruity Camomile (non-caffeine)

フルーティカモミール

カモミールとオレンジをブレンドしたナイトティー

Ayurveda Herbs & Ginger (non-caffeine)

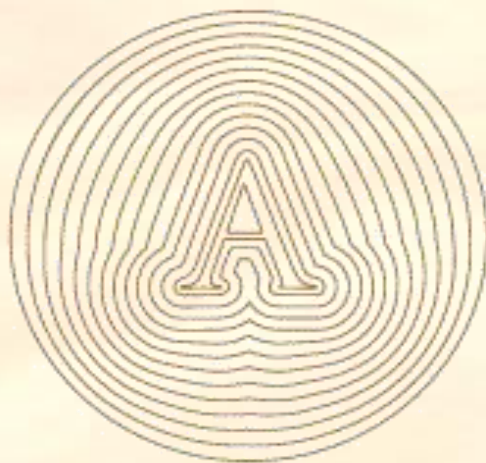
アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー

インドの医学をイメージした心と体のことを考えたブレンド

Wellness (non-caffeine)

ウェルネス

ルイボスがベース。美容と健康を考えてブレンド



A L P I N E
B R A S S E R I E

DINNER

17:00 - 21:30 (l.o.)

※メニュー内容、価格は予告なく変更する場合がございます。
* Menu items or menu prices may subject to change without prior notice.

Set Menu

Dinner set

¥4,500

ディナーセット

Hokkaido smoked salmon and Cream cheese

Served with a rustic bread roll and butter

銀聖サーモンのスモークとクリームチーズのサラダ

ロールパンとバター添え

Seasonal mountain vegetable soup

本日の野菜ポタージュ

Pan fried scallops with butter sauce, served with saffron rice

噴火湾産帆立のポワレ 柚子ブルーブランソース

サフランライス添え

Chicken “devils style”

Fresh garden vegetables, and mash potatoes

チキンディアブル風 お野菜とマッシュポテト添え

Dessert of the day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Kids Menu

You can order only to children below 12 years
※ご注文は小学生以下の方に限らせて頂きます。

Kids set
お子様セット

¥2,250

Apple juice
アップル ジュース

Corn soup
コーンスープ

Salad
サラダ

Hamburger steak with French fries
ハンバーグステーキ フレンチフライ添え

Bread or Rice
パン 又は ライス

Dessert
本日のデザート

a la carte

Cream pasta with bacon and tomatoes
ベーコンとトマトのクリームパスタ

¥850

Chicken nuggets
チキンナゲット

¥650

Smile potato fry
スマイルポテトフライ

¥650

Pork Sausage
ポークソーセージ

¥650

Corn soup
コーンスープ

¥650

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Appetizer and salad

Smoked Hokkaido salmon and Cream cheese ¥1,900
銀聖サーモンのスモークとクリームチーズのサラダ

*Yoichi town of pork Pate de campagne
with Marinated beetroot* ¥1,700
余市産北島ポークの田舎風パテ

Terrine of Foie gras with seasonal fruit compote ¥2,600
フォアグラのテリーヌ 季節のフルーツコンポート添え

Hokkaido pork ham platter and Homemade pickles ¥1,700
北海道産ハムの盛り合わせ 自家製ピクルス添え

Caesar salad with Chicken breast, Parmesan cheese ¥1,500
シーザーサラダ ~チキンブレストとパルメザンチーズ~

Mix baby leaf salad ¥1,300
ミックスベビーリーフサラダ

Chef's salad ~Scallop, shrimp, avocado, feta cheese, lettuce ¥1,700
シェフズサラダ ~ホタテ、海老、アボカド、フェタチーズ etc~

*Seafood marinated with lemon and EVOO,
caper berries and Spanish onion,* ¥3,000
北海道シーフードのマリネ エクストラバージンオイルとレモン風味

Soup

Soup of the day with bread croutons ¥850
本日の野菜ポタージュ

Clam Chowder ¥1,100
道産浅利のチャウダースープ

Onion Gratin soup with Gruyere cheese ¥1,300
オニオングラタンスープ

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Burger & Sandwich

Club sandwich with French fries ¥1,900
クラブハウスサンドウィッチ

Kiroro beef burger ¥3,000
made from premium Hokkaido beef with French fries
キロロススペシャルビーフバーガー

Main Course

Roasted local fish fillet with crab cream sauce ¥2,600
寿都港産の魚のロティ 道産ヒラツメカニのクリームソース

Grilled salmon with Yuzu flavored hollandaise sauce ¥2,400
サーモンのグリル 柚子風味オランダーズソース 温野菜添え

*Pan fried scallops with beurre blanc sauce,
Kutchan potato puree* ¥3,000
噴火湾産ホタテのポワレ 柚子ブルブランソース

Roast Hokkaido Chicken thighs diablo style ¥2,800
知床鶏のロースト ディアブル風

Grilled pork from Yoichi town with Green pepper sauce ¥2,400
余市産北島ポークロースのグリル グリーンペッパーソース

*Sauteed Angus beef fillet with Madeira sauce,
Lyonnais potato, green vegetables* ¥5,100
オーロラアンガス牛フィレ肉のポワレ (with pan sauteed foie gras +¥1,100)
マデラ酒ソース (フォアグラ付きで+¥1,100)

*Siraoi village beef sirloin steak with Horseradish
Lyonnais potato green vegetables* ¥7,200
白老町産牛ロースのステーキ 山わさび添え

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Desserts

- Black Forest Ice-cream* ¥1,100
(Vanill / Chocolate Ice Cream with Hot Cinnamon red wine Cherries & Chocolate Chips)
ブラックフォレストとバニラアイスクリーム
- Crème Catalane* ¥950
クレームカタラーナ
- Apple Tarte with Vanilla Sauce* ¥950
アップルタルトとバニラソース
- Hot Chocolate Cake,
topped with Marshmallow & Ice Cream* ¥1,100
ホットチョコレートケーキ マシュマロとアイスクリーム添え
- Truffle Cream Cheese with Berries* ¥1,100
トリュフクリームチーズとベリー

Coffee & Tea

- Coffee / Ice coffee* ¥750
コーヒー / アイスコーヒー
- Espresso / Caffè Latte / Cappuccino* ¥850
エスプレッソ / カフェラッテ / カプチーノ
- Ice café au lait* ¥750
アイスカフェオレ
- Tea*
(Earl Grey / Herbs & Ginger / Jasmine Gold / Fruity Camomile
Darjeeling / Wellness / Rosy Rose Hip) ¥750
紅茶 (アールグレイ・ハーブ&ジンジャー・ジャスミン・カモミール・
ダーズリン・ウエルネス・ローズヒップ)
- Ice tea* ¥750
アイスティー

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Soft Drinks

<i>Hot chocolate / Ice Cocoa</i> ココア / アイスココア	¥750
<i>Pepsi Cola / Cola zero</i> ペプシコーラ / コーラゼロ	¥650
<i>Ginger Ale</i> ジンジャーエール	¥650
<i>Oolong Tea</i> ウーロン茶	¥650
<i>Orange Juice</i> オレンジジュース	¥650
<i>Apple Juice</i> アップルジュース	¥850
<i>Pineapple Juice</i> パイナップルジュース	¥850
<i>Grapefruit Juice</i> グレープフルーツジュース	¥850
<i>Local White Grape juice</i> 余市町「山本果樹園」特選 白ぶどうジュース	¥950
<i>Local Black Grape juice</i> 余市町「山本果樹園」特選 黒ぶどうジュース	¥950

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

Alcohols

<i>Sapporo Classic Draft Beer</i> サッポロクラシック (生)	Glass	¥900
<i>Kirin Draft Beer</i> キリン一番絞り (生)	Glass	¥900
<i>Kirin Stout Draft Beer</i> キリン一番絞り スタウト(生)	Glass	¥1,000
<i>Suntory Premium Malts</i> サントリー プレミアムモルツ	334ml	¥900
<i>Kirin Classic Lager</i> キリン クラシックラガー	334ml	¥800
<i>Asahi Super Dry</i> アサヒ スーパードライ	334ml	¥800
<i>Sapporo Yebisu</i> サッポロ エビス	334ml	¥850
<i>Otaru Beer (Pilsner / Weiss / Dunkel)</i> 小樽ビール (ピルスナー / ヴァイス / ドンケル)	334ml	¥850
<i>ROCOCO Tokyo White</i> ロココ 東京 ホワイト	334ml	¥1,700
<i>Non-alcoholic Beer</i> ノンアルコールビール	334ml	¥750
<i>Glass Wine (Red / White / Sparkling)</i> グラスワイン (赤 / 白 / スパークリング)	Glass	¥750

*For our complete beverage menu,
Please ask our service team.*

ワインリストは他にもございます。スタッフにお申し付け下さい。

**Leftovers cannot be packed to take home. Thank you for your understanding.*

※料金は消費税とサービス料が含まれております。
* All prices include service charge and government tax.

※アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.