

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

LUNCH
11:30-15:00

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% government tax

Set Menu

Bistro lunch set

ビストロランチセット

¥4,000++

Hokkaido sweet corn soup

fresh cream, extra virgin olive oil drops and dill
北海道産コーンのポタージュ、オリーブオイルとディル

Smoked duck breast salad,

with raspberry vinaigrette

スモークした紅茶鴨のサラダ ラズベリードレッシング

Roasted Hokkaido Chicken thigh, "Chimichurri" sauce

With seasonal vegetables and fried wedge potatoes

北海道産鶏もものロースト チミチュリソース

Or /又は

Pan fried "Fisherman's" catch of the day

white wine cream sauce, seasonal vegetable and saffron rice

本日の鮮魚のポワレ白ワインソース、季節野菜、サフランライス

Daily Chef's special dessert

本日のシェフ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.

For the little ones

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

Kids Set Menu

お子様セット

¥3,058++

Apple juice

アップル ジュース

Hokkaido sweet corn soup

北海道産コーンのポタージュ

Salad

サラダ

Kids assorted selection

Japanese hamburger, Chicken karage, Fried shrimp, French fries

お子様プレート

ハンバーグ、唐揚げ、エビフライ、ポテトフライ

Or/又は

Kids Burger with smiley fries

キッズバーガーとスマイルポテト

Dessert

本日のデザート

Kids a la carte

Baked Macaroni and Cheese

マカロニのチーズグラタン

¥750++

Spaghetti Bolognese

スパゲッティ ボロネーゼ

¥800++

Kids Pizza Margherita

キッズ ピッツァマルゲリータ

¥900++

Chicken Karaage (fried chicken Japanese style)

唐揚げ

¥850++

Smiley potato fry

スマイルポテトフライ

¥500++

Pork Sausage and smiley potato fry

ポークソーセージ

¥650++

Soft cream

ソフトクリーム

¥400++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

- Caesar salad with** ¥1,300++
Crispy Bacon and parmesan
クリスピーベーコンとパルメザンチーズのシーザーサラダ
- *Add chicken breast or Prosciutto* ¥300++
(トッピング)ブレストチキン 又は 生ハム
- Hokkaido smoked salmon** ¥1650++
with Baby leaf, brioche, and dill lemon cream cheese
北海道産銀聖
サーモンのスモーク ブリオッシュとクリームチーズ添え
- In house made Kitajima pork Paté de Campagne** ¥1,500++
Ancient mustard and mix pickles
余市産北島ポークのパテ 田舎風
- Niçoise Salad** ¥1,450++
サラダニソワーズ

Soup

- Hokkaido sweet corn soup** ¥850++
fresh cream, extra virgin olive oil drops and dill
北海道産コーンのポタージュ、オリーブオイルとディル
- French onion soup** ¥1,000++
with crouton and gruyere cheese
フレンチオニオンスープ

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

<i>Club-House Sandwich</i> クラブハウスサンド	¥1,600++
<i>Croque "Monsieur" with French fries</i> クロックムッシュ フレンチフライ添え *Add fried egg + フライドエッグ	¥1,400++ ¥300++
<i>Philly cheese, steak sandwich with French fries</i> フィリーチーズステーキサンドウィッチ	¥2,100++
<i>Kiroro Premium Beef Burger with french fries</i> 北海道プレミアムビーフバーガー	¥2,500++
<i>Kiroro Vegetarian burger and french fries</i> ベジタリアンバーガー	¥1,200++
<i>Vietnamese B�nh mi Baguette sandwich with French fries</i> Ham, Pate de foie gras, mix pickles ベトナム風バインミーサンドウィッチ	¥2,200++

Curries & Stew

<i>Japanese style curry with beef and steam rice</i> ビーフカレー	¥2,100++
<i>Vegetable soup curry with steamed rice</i> 野菜たっぷり北海道スープカレー	¥1700++
<i>Hokkaido chicken white stew</i> 北海道産鶏肉のクリームシチュー	¥1,600++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.

Main Course

Pan fried "Fisherman's" catch of the day ¥1,800++
White wine cream sauce, seasonal vegetable and saffron rice
本日の鮮魚のポワレ白ワインソース、季節野菜、サフランライス

Fish & Chips ¥1,400++
Malt vinegar, Tartar sauce, lemon quarter
フィッシュ&チップスモルトビネガー、タルタルソース、レモン

Steak & Frites a real brasserie classic 200 Gr. grilled Angus rib eye ¥3,200++
French fries and assorted salad, Xeres vinaigrette
ステーキ&フリット(アンガスリブアイ 200g)

**Add pan sauteed foie gras* ¥1,200++
フォアグラ付きで

Roasted Chicken thigh, "Chimichurri" sauce ¥2,200++
With seasonal vegetables and fried Kutchan potatoes
北海道産鶏もものロースト チミチュリソース

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

<i>Crème Catalane</i> クレームカタラーナ	¥850++
<i>Apple tart with vanilla sauce</i> アップルタルト バニラソース	¥850++
<i>Hot chocolate cake</i> Topped with marshmallow & ice cream 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	¥1,000++
<i>White and dark chocolate mousse</i> 2種のチョコレートムース	¥900++
<i>Black forest ice cream</i> vanilla and chocolate ice cream, hot cinnamon, red wine and cherry sauce, ブラックフォレストアイスクリーム温かい赤ワインソース、チェリー	¥1,100++

Coffee & Tea

<i>Coffee / Ice coffee</i> コーヒー / アイスコーヒー	¥600++
<i>Espresso</i> エスプレッソ	¥600++
<i>Cappuccino / Caffè Latte / Latte macchiato</i> カプチーノ / カフェラッテ / ラテマキアート	¥650++
<i>Tea</i> (Earl Grey / Herbs & Ginger / Jasmine Gold / Fruity Camomile 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・ ダーズリン・ウエルネス・ローズヒップ)	¥600++
<i>Ice tea</i> アイスティー	¥600++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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>	¥600++	<i>Apple Juice Yoichi</i>	¥600++
ココア / アイスココア		余市町アップルジュース	
<i>Pepsi Cola / Cola zero</i>	¥500++	<i>Pineapple Juice</i>	¥500++
ペプシコーラ / コーラゼロ		パイナップルジュース	
<i>Ginger Ale</i>	¥500++	<i>Grapefruit Juice</i>	¥500++
ジンジャーエール		グレープフルーツジュース	
<i>Oolong Tea</i>	¥500++	<i>Local White Grape juice</i>	¥600++
ウーロン茶		余市町「山本果樹園」特選 白ぶどうジュース	
<i>Orange Juice</i>	¥500++	<i>Local Black Grape juice</i>	¥600++
オレンジジュース		余市町「山本果樹園」特選 黒ぶどうジュース	

Alcohols

<i>Sapporo Classic Draft Beer</i>	Glass	¥700++
サッポロクラシック (生)		
<i>Kirin Draft Beer</i>	Glass	¥700++
キリン一番絞り (生)		
<i>Kirin Stout Draft Beer</i>	Glass	¥750++
キリン一番絞り スタウト(生)		
<i>Suntory Premium Malts</i>	334ml	¥750++
サントリー プレミアムモルツ		
<i>Kirin Classic Lager</i>	334ml	¥700++
キリン クラシックラガー		
<i>Asahi Super Dry</i>	334ml	¥700++
アサヒ スーパードライ		
<i>Sapporo Yebisu</i>	334ml	¥750++
サッポロ エビス		
<i>Otaru Beer (Pilsner / Weiss / Dunkel)</i>	334ml	¥750++
小樽ビール (ピルスナー / ヴァイス / ドンケル)		
<i>Non-alcoholic Beer</i>	334ml	¥500++
ノンアルコールビール		
<i>Glass Wine (Red / White / Sparkling)</i>	Glass	¥600++
グラスワイン (赤 / 白 / スパークリング)		

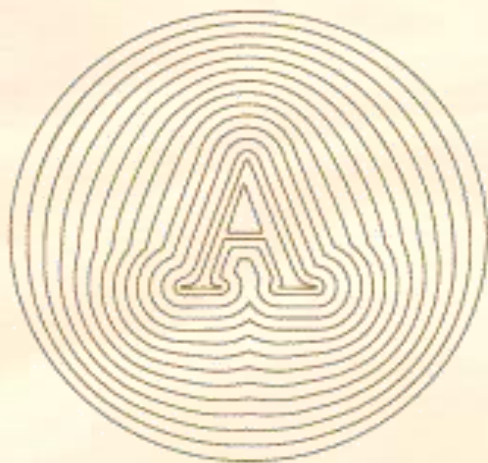
For our complete beverage menu,
Please ask our service team.

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.*

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.



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

DINNER
17:00-21:30

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% government tax

Set Menu

Dinner set

ディナーセット

¥4,465++

(gross price ¥ 5,550)

Hokkaido sweet corn soup

fresh cream, extra virgin olive oil drops and dill

北海道産コーンのポタージュ、オリーブオイルとディル

Hokkaido smoked salmon

with Baby leaf, brioche, and dill lemon cream cheese

北海道産銀聖サーモンのスモーク ブリオッシュとクリームチーズ添え

Grilled pork from Kitajima farm

with apple and mustard sauce, caramelized pineapple, mash potatoes and sauerkraut

余市産北島ポークのグリル アップルマスタードソース

Or/又は

Pan fried "Fisherman's" catch of the day

white wine cream sauce, seasonal vegetable and saffron rice

本日の鮮魚のポワレ白ワインソース、季節野菜、サフランライス

Daily Chef's special dessert

本日のシェフ特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.

For the little ones

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

Kids Set Menu

お子様セット

¥3,058++

Apple juice

アップル ジュース

Hokkaido sweet corn soup

北海道産コーンのポタージュ

Salad

サラダ

Kids assorted selection

Japanese hamburger, Chicken karage, Fried shrimp, French fries

お子様プレート

ハンバーグ、唐揚げ、エビフライ、ポテトフライ

Or/又は

Kids Burger with smiley fries

キッズバーガーとスマイルポテト

Dessert

本日のデザート

Kids a la carte

Baked Macaroni and Cheese

マカロニのチーズグラタン

¥750++

Spaghetti Bolognese

スパゲッティ ボロネーゼ

¥800++

Kids Pizza Margherita

キッズ ピッツァマルゲリータ

¥900++

Chicken Karaage (fried chicken Japanese style)

唐揚げ

¥850++

Smiley potato fry

スマイルポテトフライ

¥500++

Pork Sausage and smiley potato fry

ポークソーセージ

¥650++

Soft cream

ソフトクリーム

¥400++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

<i>Caesar salad with Crispy Bacon and parmesan</i> クリスピーベーコンとパルメザンチーズのシーザーサラダ	¥1,300++
<i>*Add chicken breast or Prosciutto</i> (トッピング)ブレストチキン 又は 生ハム	¥300++
<i>Hokkaido smoked salmon with Baby leaf, brioche, and dill lemon cream cheese</i> 北海道産銀聖 サーモンのスモーク ブリオッシュとクリームチーズ添え	¥1,650++
<i>In house made Kitajima pork Paté de Campagne Ancient mustard and mix pickles</i> 余市産北島ポークのパテ 田舎風	¥1,500++
<i>Warm bacon salad Red onions, croutons, raspberry vinegar</i> 温かいベーコンのサラダ	¥1,250++
<i>Escargot Provencale Garlic bread, mix salad</i> エスカルゴ プロバンス風 ガーリックブレッド、ミックスサラダ添え	¥1,700++
<i>Terrine of Foie gras with seasonal fruit compote</i> フォアグラのテリーヌ 季節のフルーツコンポート添え	¥2,200++

Soup

<i>Hokkaido sweet corn soup</i> fresh cream, extra virgin olive oil drops and dill 北海道産コーンのポタージュ、オリーブオイルとディル	¥850++
<i>French onion soup</i> with crouton and gruyere cheese フレンチオニオンスープ	¥1,000++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

<i>Club-House Sandwich</i> クラブハウスサンド	¥1,600++
<i>Croque "Monsieur" with French fries</i> クロックムッシュ フレンチフライ添え *Add fried egg フライドエッグ	¥1,400++ ¥300++
<i>Philly cheese, steak sandwich with French fries</i> フィリーチーズステーキサンドウィッチ	¥2,100++
<i>Kiroro Premium Beef Burger with french fries</i> 北海道プレミアムビーフバーガー	¥2,500++
<i>Kiroro Vegetarian burger and french fries</i> ベジタリアンバーガー	¥1,200++
<i>Vegan mini pizza</i> ヴィーガン ミニピッツァ	¥1,100++

Curries & Stew

<i>Japanese style curry with beef and steam rice</i> ビーフカレー	¥2,100++
<i>Vegetable soup curry with steamed rice</i> 野菜たっぷり北海道スープカレー	¥1,700++
<i>Hokkaido chicken white stew</i> 北海道産鶏肉のクリームシチュー	¥1,600++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.

Main Course

- Pan fried "Fisherman's" catch of the day** ¥1,800++
White wine cream sauce, seasonal vegetable and saffron rice
本日の鮮魚のポワレ白ワインソース、季節野菜、サフランライス
- Roasted salmon steak "Provencale"** ¥2,000++
Black olives and herb creamy sauce, tagliatelle pasta butter sauce
サーモンのロースト プロバンス風 黒オリーブとハーブのクリームソース、バターソースタリアテッレ
- Fish & Chips** ¥1,400++
Malt vinegar, Tartar sauce, lemon quarter
フィッシュ&チップスモルトビネガー、タルタルソース、レモン
- Grilled pork chop from Kitajima farm** ¥3,000++
With apple and mustard sauce, caramelized pineapple, mash potatoes and sauerkraut
余市産北島ポークのグリル アップルマスタードソース
- Steak & Frites a real brasserie classic 200 Gr. grilled Angus rib eye** ¥3,200++
French fries and assorted salad, Xeres vinaigrette
ステーキ&フリット(アンガスリブアイ 200g)
- *Add pan sauteed foie gras* ¥1,200++
フォアグラ付きで
- Roasted Chicken thigh, "Chimichurri" sauce** ¥2,200++
With seasonal vegetables and fried Kutchan potatoes
北海道産鶏もものロースト チミチュリソース
- Grilled Australian lamb chops** ¥3,400++
Thyme and garlic flavor, seasonal vegetables and mash potatoes
オーストラリア産ラムチョップ
タイムガーリック風味、季節野菜、マッシュポテト添え
- Beef tripe with white beans** ¥1,600++
Mash potatoes and Seasonal Vegetable
トリッパと白いんげん豆のトマトソース煮込み

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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

<i>Crème Catalane</i> クレームカタラーナ	¥850++
<i>Apple tart with vanilla sauce</i> アップルタルト バニラソース	¥850++
<i>Hot chocolate cake</i> Topped with marshmallow & ice cream 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	¥1,000++
<i>White and dark chocolate mousse</i> 2種のチョコレートムース	¥900++
<i>Black forest ice cream</i> vanilla and chocolate ice cream, hot cinnamon, red wine and cherry sauce, ブラックフォレストアイスクリーム温かい赤ワインソース、チェリー	¥1,100++

Coffee & Tea

<i>Coffee / Ice coffee</i> コーヒー / アイスコーヒー	¥600++
<i>Espresso</i> エスプレッソ	¥600++
<i>Cappuccino / Caffè Latte / Latte macchiato</i> カプチーノ / カフェラッテ / ラテマキアート	¥650++
<i>Tea</i> (Earl Grey / Herbs & Ginger / Jasmine Gold / Fruity Camomile 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・ ダーズリン・ウエルネス・ローズヒップ)	¥600++
<i>Ice tea</i> アイスティー	¥600++

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

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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	¥600++	<i>Apple Juice Yoichi</i> 余市町アップルジュース	¥600++
<i>Pepsi Cola / Cola zero</i> ペプシコーラ / コーラゼロ	¥500++	<i>Pineapple Juice</i> パイナップルジュース	¥500++
<i>Ginger Ale</i> ジンジャーエール	¥500++	<i>Grapefruit Juice</i> グレープフルーツジュース	¥500++
<i>Oolong Tea</i> ウーロン茶	¥500++	<i>Local White Grape juice</i> 余市町「山本果樹園」特選 白ぶどうジュース	¥600++
<i>Orange Juice</i> オレンジジュース	¥500++	<i>Local Black Grape juice</i> 余市町「山本果樹園」特選 黒ぶどうジュース	¥600++

Alcohols

<i>Sapporo Classic Draft Beer</i> サッポロクラシック (生)	Glass	¥700++
<i>Kirin Draft Beer</i> キリン一番絞り (生)	Glass	¥700++
<i>Kirin Stout Draft Beer</i> キリン一番絞り スタウト(生)	Glass	¥750++
<i>Suntory Premium Malts</i> サントリー プレミアムモルツ	334ml	¥750++
<i>Kirin Classic Lager</i> キリン クラシックラガー	334ml	¥700++
<i>Asahi Super Dry</i> アサヒ スーパードライ	334ml	¥700++
<i>Sapporo Yebisu</i> サッポロ エビス	334ml	¥750++
<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	¥750++
<i>Non-alcoholic Beer</i> ノンアルコールビール	334ml	¥500++
<i>Glass Wine (Red / White / Sparkling)</i> グラスワイン (赤 / 白 / スパークリング)	Glass	¥600++

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.*

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++Price subject to 13% service charge and 10% 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.