

COFFEE, TEA

COFFEE コーヒー

Long Black Espresso Macchiato ロングブラック エスプレッソ マキアート 450

Cappuccino Café Latte Flat White カプチーノ カフェラテ フラットホワイト 500

Mocha Hot Chocolate モカ ホットチョコレート 550

EXTRAS カスタム

低脂肪乳、豆乳 Skim Milk, Soy Milk -

ダブルショット Extra Shot +50

アーモンドミルク Almond Milk +100

CUP OF TEA ティー

白桃ウーロン茶 Lupicia Peach Oolong 500

ジンジャーレモンティー (ノンカフェイン) Lupicia Ginger & Lemon (Caffeine-Free) 500

POT OF LEAF TEA ティーポット

緑茶 Green Tea 700

ほうじ茶 Houjicha 700

ジャスミン茶 Jasmine 700



DRINKS

WATER 水

富士ミネラルウォーター (780ml) Fuji Mineral Water 800

山崎の水 微発砲 (650ml) Yamazaki Sparkling Water 900

JUICE ジュース

アップル、オレンジ、グレープフルーツジュース Apple, Orange, Grapefruit 450

SOFT DRINKS ソフトドリンク

コカ・コーラ、キリンレモン、ジンジャーエール Coca-Cola, Kirin Lemon, Ginger Ale 450

MOCKTAILS ノンアルコールカクテル

サンライズオーバー羊蹄 Sunrise Over Yotei 900

サマータイムシェイク Summer Time Shake 900

BEER, WINE

BEER ビール

サッポロ クラシック (生) Sapporo Beer (Draft) 500

エビス 琥珀 (生) Yebisu Amber (Draft) 600

エビス スタウト (瓶) Yebisu Stout (Bottle) 600

ニセコビール ペールエール (瓶) Niseko Beer Pale Ale (Bottle) 750

サッポロプレミアム ノンアルコール (瓶) Sapporo Premium Alcohol-Free (Bottle) 450

BUBBLES (BY THE GLASS) グラスシャンパン

カヴァ モナ ブリュット NV ペレ・ベントウーラ Pere Ventura Mona Brut Cava 900

WHITE WINE (BY THE GLASS) グラスワイン白

雲ホワイトサングリア Kumo White Sangria 750

カンティネ・ピロヴァーノ コレッツィオーネ ピノ・グリージョ Cantine Pirovano Collezione, Pinot Grigio 900

オール・ザット・ジャズ・ソーヴィニヨン・ブラン All That Jazz, Sauvignon Blanc 1100

RED WINE (BY THE GLASS) グラスワイン赤

雲サングリア Kumo Sangria 750

コロールック シャルドネ Korrorkook, Cabernet Sauvignon 900

ウエストマウント ビノ・ノワール Westmount, Pinot Noir 1200

SPIRITS

WHISKY グラスウイスキー

ジャックダニエル Jack Daniel's 600

メーカーズマークレッドトップ Maker's Mark 800

JAPANESE WHISKY 国産ウイスキー

サントリー 響 Suntory Highball 600

ニッカ ブラックハイボール Nikka Black Highball 600

ニッカ 竹鶴ピュアモルト Nikka Taketsuru Malt 1000

JAPANESE SPIRITS 国産スピリッツ

黒霧島 焼酎 Kurokirishima Shochu 600

北海道 清里焼酎 Hokkaido Kiyosato Shochu 700

柚子酒 Yuzushu 700

梅酒 Umeshu 700

VODKA ウォッカ

スカイ Skyy 600

ストリチナヤ Stolichnaya 800

GIN ジン

ビーフィーター Beefeater 600

タンカレー Tanqueray 800

COCKTAILS, SAKE

COCKTAILS カクテル

エスプレッソマティーニ Espresso Martini 1200

ライス & シャイン Rice & Shine 1200

トロイの木馬 Trojan Horse 1200

SAKE 日本酒

二世古純米酒 Niseko Junmaishu

- 枀酒 (冷) 140ml - Wooden Box (cold) 700

- とっくり (冷/熱燗) 200ml - Caraffe (hot, cold) 1000

ドリンクのフルメニューをご覧になりたいお客様は、お申し付けください。 Extended drinks list available, please ask.

表示料金はすべて消費税とサービス料金を含む金額となります。 ALL PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND SERVICE CHARGE.

LUNCH ランチ 11:30-15:00

- ルスツ豚のランチセット
Rusutsu pork lunch set
- ルスツ豚丼 黒胡椒味噌味 1000
サラダ、味噌汁、お漬物付き
 - Rusutsu pork rice bowl with black pepper miso with salad, miso soup, pickles
 - ルスツ豚のカツサンド 1000
サラダ、スープ、ポテトフライ付き
 - Rusutsu pork katsu sandwich with salad, soup, fried potatoes

- 本日の釜飯セット 1700
前菜、刺身、サラダ、味噌汁、お漬物付き
Kamameshi rice pot set
Appetiser, sashimi, salad, miso soup, pickles

(釜飯は、オーダーを頂いてから炊き始めるので25分ほどお時間を頂きます。)
(We cook the rice pot after taking your order and will take around 25 minutes)

LUNCH DESSERT SET ランチデザートセット

- 本日のデザートと
コーヒー・紅茶セット +800
Add coffee/tea and dessert of the day



ANY TIME いつでも 11:30-15:00, 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

- 枝豆 550
Steamed edamame vv
- オホーツクの塩 gf
 - with Okhotsk sea salt
 - ピリ辛BBQソース ㇿ
 - with spicy BBQ sauce

- たたききゅうりと梅キムチ 550
Smashed cucumber and plum kimchi gf

- 塩タラとじゃがいものコロッケ 350
Hokkaido salt cod croquette

- のり塩ポテトフライ 650
にんにくマヨネーズ v, gf
- Triple cooked chips with seaweed salt and garlic mayo

- 知床鶏ザンギ 800
Hokkaido-style Zangi fried chicken with lemon

- 季節の魚をつめた ミニタコス 1000
Mini tacos with seafood tartare

SOMETHING SWEET スイーツ

- チョコレートプディング 1000
北海道ミルクアイス v, gf
Chocolate pudding with milk ice cream

- 手作りアイスクリーム 700
Home-made ice cream and sorbet (2 scoops) gf

- Hokkaido milk -北海道ミルク v
- Yuzu sorbet -柚子ソルベ vv

- 海藻サラダ りんごのドレッシング 1000
Seaweed salad with Japanese apple dressing vv

- 揚げ豆腐と季節野菜のサラダ 1000
Fried tofu salad with yuzu dressing vv

- まぐろと大葉のピリ辛太巻き 1200
Tuna shiso sushi roll with shichimi mayo

- 北海道産ななつぼしご飯 350
Seven Star rice vv, gf

- 味噌汁 350
Miso soup vv

- 漬物盛り合わせ 550
Assorted pickles

- 季節のパフェ
-本日のおすすめをご覧ください
Seasonal sundae
-Ask for our daily specials

DINNER デイナー 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

SMALL PLATES 一品おつまみ

- さくさく!手作り揚げせんべい 350
House-made rice crackers v, gf

- タラコのギリシャ風ディップ 550
胡麻クラッカー
Japanese-style tarako taramasalata with sesame crackers

- 燻製卵入りポテトサラダ 550
Potato salad with smoked egg v

- 肉汁飛び出す! 900
サロベツ合鴨の餃子
Sarobetsu duck gyoza

- 季節野菜たっぷり雲彩りサラダと 1000
お好みドレッシング

- Kumo garden salad with your choice of dressing

- 麦みそドレッシング vv
- 柚子ドレッシング vv
- 胡麻ドレッシング v
- Barley miso vv
- Yuzu vv
- Sesame v

- 鮮魚のセヴィーチェ 1200
Mixed seafood ceviche

- 活ホタテの殻焼き 海藻バター 1200
Scallops in the shell with seaweed butter

v = vegetarian ベジタリアン
vv = vegan ビーガン
gf = gluten free グルテンフリー
ㇿ = spicy スパイシー

LARGE PLATES メイン

- 北の鯛! 島ゾイのグリル 1800
ペルー産とうがらしソース ㇿ
Snapper of the North! Grilled Soi with Aji amarillo sauce

- 知床鶏のオープン焼き 2100
柚子風味
Oven baked Shiretoko chicken leg with yuzu

- ルスツ豚の炭焼き 2100
Grilled Rusutsu pork

- 黒胡椒たっぷりのネギ味噌ソース
- Black pepper miso
- 醤油麹焼き
- Soy koji glaze

- カニ雑炊 蟹味噌バター 2200
Crab congee with crab butter

- 道産牛ショートリブと 2500
燻製唐辛子 ㇿ
Beef shortribs with smoky habanero miso

- 道産牛フィレの炭焼きと 3500
お好みソース
Hokkaido beef fillet steak with your choice of sauce

- 和風オニオンソース
- ウニバター
- ポン酢
- Japanese onion and sesame
- Sea urchin butter
- Ponzu

- 季節の釜飯
-本日のおすすめをご覧ください
Seasonal Kamameshi rice pot
-Check our daily specials menu

表示料金はすべて消費税とサービス料金を含む金額となります。
ALL PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND SERVICE CHARGE.