SETSU NISEKO

mélimélo

A Winter Sharing Experience

A Six-Course Seasonal Set Menu Featuring Two Amuse-Bouches,
Followed by Your Choice of One Dish from Each Course. Feel Free to Share Your Dishes.

12,000 yen

To Start

The two amuse-bouches dishes will be served to all guests
スターターの二品は、すべてのお客さまにご提供させていただきます。

Kutchan Potato Chips with Niseko Cheese
倶知安産じゃがいもチップス ニセコチーズ

Crisp-fried Kutchan potatoes topped with dollops of premium Niseko cheese, combining a crispy texture with a rich, creamy flavour.

パリッと香ばしく揚げた倶知安産じゃがいもに、上質なニセコチーズをところどころに添えました。
じゃがいもの軽やかな食感と、チーズのクリーミーなコクを楽しめるアミューズです。

Warm Lily Bulb and Kita Akari Potato Potage
百合根と北あかりの温かいポタージュ

A deeply warming soup combining the gentle sweetness of lily bulb and rich Kita Akari potato with fragrant nori and a mellow onsen egg

百合根のやさしい甘みと北あかりの濃厚な旨味に、
海苔の香ばしい風味と温泉卵のまろやかさを合わせた、身体の芯から温まるスープです。

Appetisers
前　菜

Fresh Mozzarella Cream with Roasted Beets
フレッシュモッツァレラと焼きビーツ

Fresh mozzarella cream paired with the natural sweetness and roasted aroma of slowly baked beets, with a clean, refreshing aftertaste

フレッシュモッツァレラクリームのまろやかなコクに、
じっくり焼き上げたビーツの甘みと香ばしさを合わせ、爽やかな余韻に仕上げています。

Sautéed Winter Spinach and Prosciutto
寒締めほうれん草 ハーブオイルと生ハム

Sweet winter spinach accented with the saltiness of prosciutto and the bright fragrance of herb oil - simple, elegant and indulgent

厳しい寒さで甘みを増したちぢみほうれん草に生ハムの塩気を添え、
ハーブオイルの清涼感あふれる香りでシンプルかつ贅沢にまとめました。

Bluefin Tuna Sashimi Salad, Kombu Dressing (+JPY 1,500)
本マグロのお刺身サラダ 昆布醤油（＋1,500 円）

Fatty bluefin tuna sashimi dressed with flavorful kombu soy sauce, creating a refreshing yet satisfying Japanese-style salad

脂の乗った本マグロのお刺身を、風味豊かな昆布醤油のドレッシング
で味わう、さっぱりとしながらも満足感のある和風サラダです。

Hairy Crab (+JPY 2,500)
毛蟹とアボカド 柑橘のサラダ（＋2,500 円）

Rich Hokkaido Kegani crab with a refined, pleasantly firm texture, sautéed and served with a rich, deeply savory liver sauce

濃厚な毛蟹の旨味とクリーミーなアボカドを主役に、
冬柑橘のジューシーな酸味で軽やかに仕立てた華やかな一皿です。

Warm Appetisers
温　菜

Roasted Winter Vegetables, Cashew Sauce
冬野菜のロースト カシューナッツのソース

Seasonal root and winter vegetables roasted until fragrant, complemented by a velvety cashew sauce with rich, nutty depth

季節の根菜や冬野菜を香ばしくローストし、
カシューナッツの濃厚なコクと香ばしさを活かした特製ソースで仕上げています。

Cauliflower with Mimolette Cheese
カリフラワー ミモレットチーズ

The natural sweetness of the cauliflower is enhanced by the rich, nutty flavour of aged mimolette cheese

カリフラワー本来の甘みを丁寧に引き出し、
熟成したミモレットチーズの旨味と鮮やかな彩りを添えています。

Oven-Baked Tokachi Mushrooms with Shiokara
十勝マッシュルームと塩辛のオーブン焼き

Umami-rich Tokachi mushrooms layered with the deep savoriness of squid shiokara, baked piping hot for a dish that pairs beautifully with drinks

旨味が詰まった十勝産マッシュルームにイカの塩辛のコクを重ね、
オーブンで熱々に焼き上げたお酒も進む一品です。

Scallop and Chinese Cabbage Cream Stew (+JPY 2,000)
帆立と白菜のクリーム煮（＋2,000 円）

Plump scallops and sweet winter cabbage slowly simmered in a rich yet gentle cream sauce - a comforting winter dish

肉厚な帆立の旨味と甘みを増した冬白菜を、
濃厚で優しい味わいのクリームでじっくり煮込んだ、冬にぴったりの温かな一皿です。

Kindly select one dish from each of the following categories : Appetisers, Warm Appetisers, Main Dishes, and Dessert.
「前菜」・「温菜」・「メインのお料理」・「デザート」は、カテゴリー内から、おひとつずつお選びいただけます。

Main Dishes
メインのお料理

Kindly select one item from either the seafood or meat options below
下記より、おひとつお選びください。

Seafood Dishes
魚介料理

Steamed Catch of the Day
本日の鮮魚のスチーム

The day's freshest fish is gently steamed until tender,
then finished with a rich butter sauce layered with the deep umami of shellfish

その日一番の鮮魚をふっくらとジューシーに蒸し上げ、
貝の深みのある旨味を活かしたリッチなバターソースで仕上げています。

Roasted Winter Yellowtail, Yuzu Kosho Sauce
寒鰤のロースト 柚子胡椒ソース

Seasonal winter yellowtail, roasted until fragrant
and finished with the bright, refreshing heat of yuzu kosho

脂の乗った旬の寒鰤を香ばしく焼き上げ、
柚子胡椒の清涼感あふれるアクセントを加えた一皿です。

Penne with Lobster & Crab Bisque (+JPY 2,000)
オマールエビと蟹のビスクペンネ（+2,000 円）

Penne tossed in a velvety shellfish bisque, infused with the rich,
concentrated flavours of lobster & crab

オマールエビと蟹の旨味を凝縮した濃厚なビスクソースを、
旨味をしっかり抱き込むペンネに絡めたごちそうパスタです。

Sautéed Ezo Abalone, Liver Sauce (+JPY 8,000)
蝦夷鮑のソテー 肝ソース（+8,000 円）

Ezo abalone with a refined, pleasantly firm texture, sautéed
and served with a rich, deeply savory liver sauce

コリコリとした食感が魅力の蝦夷鮑を香ばしくソテーし、
濃厚で奥深い肝ソースとともに味わう贅沢な一皿です。

Roasted King Crab, Shellfish Sauce (+JPY 8,000)
タラバ蟹のロースト 甲殻類のソース（+8,000 円）

Generously roasted king crab, its firm flesh and natural sweetness
enhanced by a deeply flavored shellfish sauce

豪快にローストしたタラバ蟹の引き締まった身と甘みを、
深みのある甲殻類ソースが引き立てる主役にふさわしい一皿です。

Meat Dishes
肉料理

Ishikari Pork Shoulder with Mountain Wasabi
石狩豚肩ロース 赤ワインと山わさび

Tender Ishikari pork shoulder, pan-seared & oven-roasted,
served with red wine sauce & mountan wasabi

石狩豚の肩ロースをしっとりと柔らかな火入れで仕上げ、
赤ワインのコクとツンと抜ける山わさびの香りを合わせています。

Grilled Hokkaido Chicken Thigh, Black Garlic
北海道鶏もも肉のグリル 黒にんにく

Slow-grilled chicken thigh served with a fruity,
deeply savory black garlic sauce.

鶏もも肉をじっくり香ばしく焼き上げ、黒にんにく特有の
フルーティーで深い旨味のソースとともに仕立てました。

Red Wine-Braised Beef Cheek
牛頬肉の赤ワイン煮込み

Beef cheeks slowly braised with the full-bodied depth of
red wine & fresh herbs, served with creamy mashed potato

スプーンで解けるほど柔らかく赤ワインでじっくりと煮込んだ牛頬肉。
お肉の旨味とワインの豊潤なコクが口いっぱいに広がります。

Ezo Venison Loin (+JPY 3,000)
蝦夷鹿ロース 黒胡椒ソース（+3,000 円）

Tender Ezo venison loin complemented by a rich,
aromatic black pepper sauce, served with vegetable garnish

冬の北海道らしさを堪能できる一皿。しっとり仕上げた蝦夷鹿ロースに、
ピリッとスパイシーな黒胡椒ソースが引き締まった肉の旨味を際立たせます。

Hokkaido Wagyu Fillet (+JPY 8,000)
北海道和牛 ヒレ肉 赤ワインソース（+8,000 円）

Succulent Hokkaido wagyu fillet, perfectly cooked & complemented by
a classic red wine sauce & vegetable garnish

きめ細やかで非常に柔らかい北海道産和牛の最高部位ヒレ肉。
絶妙な火入れで閉じ込めた肉汁と王道の赤ワインソースをご堪能ください。

Dessert
デザート

Apple Turnover
焼きたてアップルパイ

Sweet apples with bright acidity, wrapped in fragrant,
flaky pastry and baked to perfection

りんごの甘みと爽やかな酸みを活かし、
香ばしいパイ生地とともにやさしい余韻に仕上げています。

Hojicha Tiramisu
ほうじ茶ティラミス

A lightly sweet tiramisu balancing fragrant roasted green tea
with creamy mascarpone.

香ばしいほうじ茶の風味とマスカルポーネが調和する、
甘さ控えめで軽やかな味わいのティラミスです。

Warm Chocolate and Nut Brownie
チョコレートとナッツの温かいブラウニー

A rich, warm brownie packed with deep cacao flavor
and accented by the satisfying crunch of roasted nuts

カカオのコクが詰まった濃厚で温かいブラウニーに、
香ばしいナッツの食感が心地よい贅沢なデザートです。

Matcha Tiramisu
抹茶ティラミス

A smooth, moist Japanese-style tiramisu showcasing the rich aroma
and pleasant bitterness earthy depth of matcha

抹茶の豊かな香りとほろ苦さを存分に楽しめる、
しっとりとなめらかな和風ティラミスです。

If you have any food allergies, please inform our staff when placing your order.
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。

All prices include tax.
表示は税込価格です。