NISEKO A-NABEYA

HOT POT DINNER MENU



北海道の恵みを味わう 鍋料理と御膳

HOKKAIDO HOT POT COURSES AND SET MEALS

※ 写真はイメージです Photos are for illustration purposes.

2 人前 鍋コース
HOT POT COURSE FOR TWO

鍋コース　COURSE MENU

白老牛しゃぶしゃぶ Shiraoi Beef Shabu-shabu	¥22,500
白老牛すき焼き Shiraoi Beef Sukiyaki	¥22,500
道産牛しゃぶしゃぶ Hokkaido Beef Shabu-shabu	¥19,500
道産牛すき焼き Hokkaido Beef Sukiyaki	¥19,500
ルスツ豚しゃぶしゃぶ Rusutsu Pork Shabu-shabu	¥17,500
白老牛＆ズワイ蟹しゃぶしゃぶ Beef & Snow Crab Shabu	¥42,500
白老牛すき焼き＆ズワイ蟹 Beef Sukiyaki & Snow Crab	¥42,500
タラバ蟹鍋 King Crab Hot Pot	¥31,000
タラバ＆ズワイ蟹鍋 King & Snow Crab Hot Pot	¥37,000
ズワイ蟹しゃぶしゃぶ Snow Crab Shabu-shabu	¥29,000
海鮮鍋 Seafood Hot Pot	¥17,000

コース内容 COURSE INCLUDES
A 鍋サラダ・刺身 5 種・鍋・ライスまたはうどん・デザート
A-Nabe salad, 5-kind sashimi, hot pot, rice or udon, dessert

おすすめ料理写真　DISH PHOTOS



牛しゃぶしゃぶ
Beef Shabu-shabu



牛すき焼き
Beef Sukiyaki



蟹鍋
Crab Hot Pot



海鮮鍋
Seafood Hot Pot

※ 写真はイメージです Photos are for illustration purposes.

1人前 鍋御膳
HOT POT SET FOR ONE

鍋御膳　SET MENU

白老牛しゃぶしゃぶ Shiraoi Beef Shabu-shabu	¥11,000
白老牛すき焼き Shiraoi Beef Sukiyaki	¥11,000
道産牛しゃぶしゃぶ Hokkaido Beef Shabu-shabu	¥9,500
道産牛すき焼き Hokkaido Beef Sukiyaki	¥9,500
ルスツ豚しゃぶしゃぶ Rusutsu Pork Shabu-shabu	¥8,500
ズワイ蟹しゃぶしゃぶ Snow Crab Shabu-shabu	¥14,500
海鮮鍋 Seafood Hot Pot	¥8,500

御膳内容 SET INCLUDES
1人前鍋・刺身4種・ライス・うどん・漬物・小鉢
Hot pot for one, 4-kind sashimi, rice, udon, pickles, small dish

御膳イメージ　SET MEAL PHOTOS



牛しゃぶしゃぶ御膳
Beef Shabu-shabu Set



牛すき焼き御膳
Beef Sukiyaki Set



ルスツ豚しゃぶしゃぶ御膳
Rusutsu Pork Shabu-shabu Set



ズワイ蟹しゃぶしゃぶ御膳
Snow Crab Shabu-shabu Set



海鮮鍋御膳
Seafood Hot Pot Set

写真はイメージです

単品メニュー
SIDE DISHES & ADDITIONS

サラダ・焼き物・揚げ物　SALAD · GRILL · FRIED

A 鍋サラダ A-Nabe Salad	**¥2,000**
豆腐サラダ Tofu Salad	**¥2,000**
ホッケ焼き Grilled Hokke	**¥2,500**
イカ焼き Grilled Squid	**¥1,800**
ししゃも焼き 4 尾 Grilled Shishamo 4 pcs	**¥1,800**
ホタテバター焼き Butter-grilled Scallops	**¥2,200**
手仕込みザンギ Fried Chicken	**¥2,000**
ゲソザンギ Fried Squid Tentacles	**¥1,600**
海老フライ 3 本 Fried Shrimp 3 pcs	**¥2,000**
カキフライ 4 個 Fried Oysters 4 pcs	**¥2,000**
フライドポテト French Fries	**¥1,000**
刺身 5 種盛り 5-kind Sashimi	**¥7,000**
枝豆 Edamame	**¥900**
漬物 Japanese Pickles	**¥900**
冷奴 Chilled Tofu	**¥600**
ライス Rice	**¥500**

追加具材　ADDITIONAL INGREDIENTS

白老牛 Shiraoi Beef	**¥13,000**
十勝牛 Tokachi Beef	**¥9,000**
ルスツ豚 Rusutsu Pork	**¥7,000**
ズワイ蟹 しゃぶしゃぶ用 Snow Crab	**¥20,000**
ズワイ蟹 殻付き Snow Crab with Shell	**¥17,000**
タラバ蟹 King Crab	**¥22,000**

追加具材は鍋料理をご注文のお客様向けです。
Additional ingredients are available with a hot pot order.

ドリンク
DRINK MENU

ビール　BEER

生ビール プレミアムモルツ Draft Beer	**¥1,000**
サッポロクラシック 瓶 Sapporo Classic Bottle	**¥1,000**
オールフリー Alcohol-free Beer	**¥800**

ウイスキー　WHISKY

ハイボール Highball	**¥1,000**
知多 Chita	**¥2,000**
山崎 Yamazaki	**¥2,500**
ストレート / ロック / ソーダ割り Soda +¥50	

焼酎　SHOCHU

黒霧島（芋） Kurokirishima	**¥1,000**
一番札（麦） Ichibanfuda	**¥1,000**

チューハイ　CHU-HI

レモン / グレープフルーツ / 巨峰 / 梅 / ウーロン	**¥1,000**
Lemon / Grapefruit / Grape / Plum / Oolong	

ソフトドリンク　SOFT DRINK

ウーロン茶 / コーラ / コーラゼロ	**¥600**
オレンジ / グレープフルーツ / ジンジャーエール	**¥600**
Oolong / Cola / Cola Zero / Orange / Grapefruit / Ginger Ale	

ニセコクラフトビール　NISEKO CRAFT BEER

Pale Ale	**¥1,400**
IPA	**¥1,400**
Hazy IPA	**¥1,500**

果実酒　FRUIT WINE

国士無双 梅酒 Kokushimuso Umeshu	**¥1,000**
サントリー梅酒 Suntory Umeshu	**¥1,000**
本家松浦 にごりゆず酒 Nigori Yuzu	**¥1,000**
ストレート / ロック / ソーダ割り Soda +¥50	

ワイン　WINE

グラスワイン 赤・白 Glass Wine Red / White	**¥1,000**
グランポレール余市 ツヴァイゲルトレーベ	**¥6,000**
Grande Polaire Yoichi Zweigeltrebe	
ダンデゾン コート・デュ・ローヌ 2021	**¥6,000**
Domaine d'Andezon Côtes du Rhône	
グランポレール余市 ドライケルナー	**¥6,000**
Grande Polaire Yoichi Dry Kerner	
シャブリ ラ・ピエレレ 2019 Chablis La Pierrelee	**¥8,000**

北海道産日本酒は次ページをご覧ください。
See the next page for Hokkaido sake.

日本酒メニュー

HOKKAIDO SAKE

男山（旭川）　¥1,000　Bottle ¥8,000

Otokoyama Asahikawa

地元で親しまれている定番酒。淡麗でまろやかな、やや甘口の味わい。

男山 生酛（旭川）　¥1,100　Bottle ¥9,000

Otokoyama Kimoto Asahikawa

米と米こうじで醸した深みのある芳醇な辛口。冷酒はすっきり、燗では旨味が広がります。

二世古 比羅夫 本醸造（倶知安）　¥1,000　Bottle ¥8,000

Niseko Hirafu Honjozo Kutchan

ニセコワイス山系の雪清水と羊蹄山の湧き水を使用し、加水調整をせず醸したお酒。

国稀 吟風国稀純米（増毛）　¥1,100　Bottle ¥9,000

Kunimare Ginpu Junmai Mashike

純米酒のコクと爽やかな後味を併せ持ち、料理を引き立てる淡麗な中辛口。

蔵人衆 特別純米酒（小樽）　¥1,200　Bottle ¥10,000

Kurabitoshu Tokubetsu Junmai Otaru

ニセコ町産酒造好適米を 100%使用。優しい香りと米の旨味、まろやかな口当たり。

国士無双 本醸造（旭川）　¥1,100　Bottle ¥9,000

Kokushi Muso Honjozo Asahikawa

北海道米と大雪山の雪清水で醸した、引き締まった酸味と軽快な飲み口の淡麗辛口。

日本酒はグラスまたはボトルでご注文いただけます。
Available by the glass or bottle.

おすすめの飲み方はスタッフへお尋ねください。
Please ask our staff for serving recommendations.