

FOOD MENU DINNER

5:30pm-9:00pm (LO)
100席／予約不可

APPETIZER アペタイザー

アンガス牛のカルパッチョ Angus beef carpaccio	¥1,800
ハイジのラクレット Heidi raclette	¥2,500
フィッシュ & チップス Fish and chips	¥1,400
3種のブルスケッタ 3 types of bruschetta	¥1,200
海老とアボカドのタルタル Shrimp & avocado with tartar sauce	¥1,200
新潟県産八色椎茸の香草焼き Herb-flavored grilled shiitake	¥1,200
新潟県産八色椎茸をオープンで焼き上げました。肉厚でジューシーな地元の食材です。	
丸ごとモッツアレラのカプレーゼ Mozzarella Caprese	¥1,200
ホームメイドオニオングラタンスープ Home made Onion gratin soup	¥800

MAIN メインメニュー

トマホークステーキ 1000g Tomahawk steak	¥9,000
サーロインステーキ 250g Sirloin steak	¥2,500
新潟県産黄金豚のグリル 250g Grilled Pork "KOGANE-BUTA" From Niigata	¥2,000
脂の甘さに定評のある、新潟県産黄金豚のグリルです	
ホームメイドフライドチキン 220g Home made fried chicken	¥1,800
ホームメイドローストビーフ Home made roast beef	¥1,900
皆川賢太郎の実家「ペンションハイジ」での夕食で人気だったローストビーフ。アフタースノーのエナジーチャージに	
ロブスターと帆立のグリル Grilled lobster & scallop	¥3,200
キッズプレート Kid's plate	¥1,800

RICE / BREAD ライス・パン

本日のパン Today's bread	¥500
新潟県産コシヒカリ Rice (Koshihikari)	¥500

DESSERT デザート

本日のフルーツシャーベット Today's fruit sherbet	¥600
焼きマシュマロ山小屋風 Grilled marshmallow	¥750



トマホークとはネイティブアメリカンの使う「斧」を語源とし、肉の中でも希少性の高い部位です。じっくり炭火で仕上げるため、焼き上がりにはお時間を頂きます。

Tomahawk steak



食材の食感が楽しめるようにカットしています。付け合わせのお野菜にディップしてお召し上がりください。

Mozzarella Caprese



3 types of bruschetta



たっぷりのオニオンをじっくり炒めました。隠し味には牛スジを使用。深い味わいの熱々のスープは自慢の一品です。

Onion gratin soup



Grilled marshmallow



Grilled lobster & scallop



Kids Plate ★



キッズプレート
KID'S PLATE
フライドチキン、ポテトフライ
オムライス、サラダ
Fried chicken, French fries, Omelet rice, salad
¥1,800

COUPON

苗場プリンスホテルの朝食券、夕食券ほか、全てのクーポン券がご利用できます。

1ドリンクがついたお得なプラン!

新潟県産の豚肉使用



あご出汁と八海山の酒粕のしゃぶしゃぶプラン ¥5,000

Shabu-Shabu

米どころ、酒どころ新潟。山の幸も豊富です。雪深い土地だからこそ、地元八海山の酒粕やお野菜が、からだに染み渡ります。

サラダバー、5種類の野菜、おこげ、新潟県産米豚越王肩ロース 100g、1ドリンク付
※ドリンクはグラスワイン赤・白、アイスティーからお選び頂けます。



チーズフォンデュプラン ¥5,000

Cheese fondue

ヨーロッパのクラシカルなチーズフォンデュをイメージし白ワインの香りを引き立てました。パンと新潟県産黄金豚のグリルでお楽しみください。

サラダバー、チーズフォンデュ、パン、新潟県産黄金豚肩ロース 125g、1ドリンク付
※ドリンクはグラスワイン赤・白、アイスティーからお選び頂けます。

