

DINNER 5:30pm-9:00pm

予約優先

ご予約専用電話 / Reservation
090-2763-1751
(受付時間: 10:00am-8:30pm)

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。

COUPON

GOTO
トラベル

GO TO
EAT

地域共通
クーポン
使えます

APPETIZER アペタイザー

- 白身魚の昆布ペカルパッチョ ¥1,400
White Fish Carpaccio
- 海老とアボカドのタルタル ¥1,200
Shrimp & avocado with tartar sauce
- プロシュートとチーズの盛合せ ¥2,000
Prosciutto & assorted Cheese
- 黄金豚のソーセージと丸ごとじゃがいものラクレット ¥2,500
Raclette cheese with Rocal pork sausage & Potato
- 丸ごとモッツァレラのカプレーゼ ¥1,200
Mozzarella Caprese
- 新潟県産八色椎茸の香草焼き ¥1,200
Herb-flavored grilled Rocal Mushroom
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。
- ポテトフライ トリュフの香り ¥1,000
Fried Potat
- 3種のブルスケッタ ¥1,200
3 types of bruschetta
- 冷製バーニャカウダ ¥1,200
Bagna cauda Cold style
- 10品目のパワーサラダ ¥1,600
Power Salad
- ほうれん草とナッツのサラダ ¥1,400
Spinach With Roasted maple nuts
- ホームメイドオニオングラタンスープ ¥1,000
Home made Onion gratin soup

MAIN メインメニュー

- トマホークステーキ 1,000g ¥9,000
Tomahawk steak 1,000g
- 新潟県産黄金豚のトマホークとスペアリブの盛合せ 500g ¥4,000
Poak Tomahawk steak & Poak Spareribs 500g
- リブアイステーキ 200g ¥3,800
Ribeye steak 200g
- フライドチキン 220g ¥1,600
Fried chicken 220g
- ホームメイドローストビーフ 150g ¥2,200
Home made roast beef
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
- ワンプレートディッシュ ¥2,500
One plate dish

夕食券子供使えます

- ドットコムチーズフォンデュと黄金豚の炭火焼きプラン ¥5,000
Cheesefondue with grilled pork

夕食券使えます

- 八海山の酒粕とあご出汁で頂く黄金豚のしゃぶしゃぶプラン ¥5,000
Shabu-Shabu

夕食券使えます

DESSERT デザート

- ホームメイドティラミス ¥1,200
Home made Tiramisu
ドットコム渾身のティラミスができました。生地はクッキーを使い、コーヒをしっかりと染み込ませています。濃厚な味に仕上がりました。2名様以上でも十分な大きさです
- 焼きマシュマロ山小屋風 ¥750
Grilled marshmallow
- 桃のシャーベット ¥600
Peach sherbet



トマホークステーキ 1,000g Tomahawk steak 1,000g



新潟県産黄金豚のトマホークとスペアリブの盛合せ 500g Poak Tomahawk steak & Poak Spareribs 500g



リブアイステーキ 200g Ribeye steak 200g
リブローズの中心部を「リブアイ」と呼びます。赤身の良さを引き立てる焼き加減で提供します



10品目のパワーサラダ Power Salad



ほうれん草とナッツのサラダ Spinach With Roasted maple nuts



丸ごとモッツァレラのカプレーゼ Mozzarella Caprese



冷製バーニャカウダ Bagna cauda Cold style



ONE PLATE DISH

ワンプレートディッシュ

美味しいものを少しずつ。

※オレンジドリンクが付きませす

苗場プリンスホテル 夕食券 対応メニュー

COUPON



焼きマシュマロ 山小屋風 Grilled marshmallow



ホームメイドオニオングラタンスープ Home made Onion gratin soup

フワフワのマシュマロを山小屋の暖炉で焼いて頂く事をイメージして作りました。マシュマロの下にはチョコレートとバナナを入れて。

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。

夕食券対応 ¥5,000プラン COUPON



八海山の酒粕とあご出汁で頂く黄金豚のしゃぶしゃぶプラン 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、野菜が美味しく育ちます。そんな地元の味をお楽しみください。



ドットコムのチーズフォンデュと黄金豚の炭火焼きプラン Cheesefondue with grilled pork

※パンが付きませす

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。



黄金豚のソーセージと丸ごとじゃがいものラクレット Raclette cheese with Rocal pork sausage & Potato