

# SWEETS

## Menu

### SWEETS

デザート

クレマカタラーナ 季節のフルーツ添え ¥800  
*Crema catalana with seasonal fruits*

道産チーズのバスクチーズケーキ ¥1,200  
*Basque cheesecake made of Hokkaido cheese*

道産さつまいも 熟成「ゆっくり」の ¥1,200  
スイーツポテト  
*Hokkaido Yukkuri sweet potato*

グルテンフリー・パンケーキ ¥1,400  
道産ハスカップのコンフィチュール  
*Gluten free pancake with Hokkaido honeyberry jam*

### PARFAIT

パフェ

ニセコ町 二世古酒造の純米大吟醸原酒と ¥1,700  
サヴァランのパフェ  
*NISEKO ginjo sake savarin parfait*

ヴィーガンチョコレートパフェ ¥2,000  
*Vegan chocolate parfait*

苫小牧市 苫東ファームの苺「よつぼし」の ¥3,900  
シグネチャーパフェ  
*Signature parfait made with strawberries  
from TOMAKOMAI Tomatou farm*

# SOFT DRINK

## Menu

### COFFEES

コーヒー

#### HOT COFFEES

ホット

SAPPORO STREAM HOTEL オリジナルブレンド  
カフェオレ / カフェラテ

Original brend SAPPORO STREAM HOTEL  
cafe au lait / cafe latte

各¥750

本日のスペシャルティコーヒー  
-丸美珈琲 バリスタセレクト-

Today's specialty coffee -Marumi coffee Barista select- ¥850

#### ICE COFFEES

アイス

アイスコーヒー / アイスカフェオレ / アイスカフェラテ  
Ice coffee / Ice cafe au lait / Ice cafe latte

各¥800

### TEA SELECTION

紅茶

ルピシアの紅茶から、ニセコ工場で作られた8種をご用意。

NISEKO Lupicia made tea

#### SINGLE ORIGIN

シングルオリジン

アールグレイ / ダージリン・ザ・ファーストフラッシュ  
アッサム / ジャスミン

Earl Gray tea / Darjeeling tea / Assam tea / Jasmine tea

#### NON CAFFEINE

ノンカフェイン

エルダーフラワー&カモミール / ルイボス・レモン

Chamomile & Elder flower tea / Rooibos lemon tea

#### FLAVORED TEA

フレーバーティー

アップル / マスカット Apple tea / Muscat tea

Pot 各¥800

### JUICES

ジュース

オレンジ / アップル / パイナップル / コーラ

ジンジャーエール / クランベリー / ウーロン茶

Orange / Apple / Pineapple / Cola / Ginger ale

Cranberry / Oolong tea

各¥750

# CAFE

## Menu

### SNACKS

軽食

ニセコ町 シャルキュトリーアカイシの  
生ハムを削りたてで ¥1,700  
*Fresh shaved NISEKO Akaishi prosciutto*

トラディショナルなシーザーサラダ ¥1,600  
*Traditional Caesar salad* Half ¥900

### PASTA

パスタ

ファットリアビオのリコッタとトマトソース ¥1,480  
*Fattoria Bio ricotta cheese and tomato sauce*

道産水だこのボロネーズ ¥1,480  
*Hokkaido octopus bolognese*

茸と生ハムのクリーム仕立てトリュフ風味 ¥1,600  
*Creamy mushroom and prosciutto with truffle flavor*

※パスタには道産小麦の生パスタを使用しています。  
※For the pasta, we use fresh Hokkaido wheat pasta.

### PIZZA

ピッツァ

ニセコ町 シャルキュトリーアカイシの  
生ハムとセルバチコ ¥1,700  
*NISEKO Akaishi prosciutto and wild rocket pizza*

ファットリアビオのモッツアレラのマルゲリータ ¥1,800  
*Pizza Margherita made with fattoria Bio mozzarella cheese*

# ALCOHOL

## Menu

### BEER

ビール

サッポロクラシック  
Sapporo Classic

350ml ¥850  
450ml ¥1,100

本日のクラフトビール  
Today's craft beer

¥1,300

### VIN NATURE & BIO WINE

ワイン

[ Glass 100ml ]

**SPARKLING**  
スパークリング  
ワイン

マルク・テンペ クレマン・ダルザス  
ブリュット・ナチュール  
Marc Tempe Cremant D'Alsace Brut Nature

Glass ¥1,500

**WHITE**  
白ワイン

コート・デ・ローズ ブラン  
Cote des Roses Blanc

Glass ¥1,300

**RED**  
赤ワイン

コート・デ・ローズ ピノ・ノワール  
Cote des Roses Pinot Noir

Glass ¥1,300

**ORANGE**  
オレンジワイン

ルーナリア マルヴァジア・ピアンカ  
オレンジ・アンセストラル  
Lunaria Malvasia Bianca Orange Ancestral

Glass ¥1,100

**NON-ALCOHOL** ノンアルコールワイン

ヴァンドーム クラシック スパークリング  
VENDÔME CLASSIC Sparkling Bottle 200ml ¥1,500

葡萄ジュース(赤 / 白)  
Grape juice (red / white) Glass ¥1,100

### COCKTAIL

カクテル

**SIGNATURE COCKTAIL** シグネチャーカクテル

**食べるカクテル** Enjoy to eat fruit cocktail

Tomato & Lemon ¥1,300  
Tomato and lemon

苫東ファームのストロベリー ¥2,500  
Strawberry (Made in Tomatou Farm)

**選べるジントニック**  
Gin and Tonic (You can choose one)

ニッカ カフェジン / 9148クラフトジン  
積丹ジン 火の帆  
Nikka Coffey Gin / 9148 Craft Gin  
Shakotan Gin HINOHO  
各¥2,000

**RECOMMENDED COCKTAIL** おすすめカクテル

イタリアン レモネード ¥900  
Italian lemonade

クラフトジンジャーの  
モスコミュール ¥1,200  
Craft ginger Moscow mule

モヒート ¥1,200  
Mojito

ニッカ カフェウオッカの  
レモンサワー ¥1,300  
Nikka lemon sour of Coffey vodka

**MOCKTAILS** ノンアルコールカクテル

ヴァージンモヒート Virgin Mojito

大人のレモンスカッシュ  
Lemon squash  
各¥900

クラフトレモネード Craft lemonade

クラフトジンジャー  
Craft ginger  
各¥950