

Melt

BAR AND GRILL



JAPANESE SET MENU

セットメニューには小鉢、御飯、お椀、漬物、デザートをご用意しております。
Served with Chef's Amuse, Hokkaido Steamed Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert

- * サーモン親子丼 Salmon & Salmon Roe Rice Bowl Set ￥ 6,818 (￥ 7,500)
サーモン親子丼と野菜の天ぷら
Salmon & salmon Roe Rice Bowl, Seasonal Vegetables Tempura
- * 焼肉セット -こちらはご自身で焼いていただくスタイルとなります- ￥ 7,909 (￥ 8,700)
- Cook it your own way - Hokkaido's YAKINIKU Set
北海道産牛100g、真狩ハーブポーク100gと焼き野菜
Hokkaido Beef 100g, MAKKARI Herb Pork 100g and Vegetables
- * REN セット REN Set ￥ 7,363 (￥ 8,100)
お造り3種盛り、道産鶏のちゃんちゃん風、地元豆腐の白い麻婆豆腐、
穴子の香り揚げ、烏賊刺し松前漬け
Assorted selection of Sashimi, Hokkaido Chicken CHAN-CHAN Style,
Mapo Tofu, Deep-fried Conger Eel, Squid Sashimi MATSUMAEZUKE
- * しゃぶしゃぶセット Shabushabu Set ￥ 10,909 (￥ 11,200)
野菜各種、和牛80g、真狩ポーク100g
Hokkaido Wagyu 80g, Makkari Pork 100g and Rocal Vegetables

A LA CARTE MENU

- お刺身三種盛り合わせ(1~2名盛) 3Kinds of Sashimi Platter (1-2 person) ￥ 4,545 (￥ 5,000)
- ホッケの開き炙り焼き Grilled Hokkaido Atka Mackerel ￥ 3,181 (￥ 3,500)
- キングサーモンの塩焼き Grilled King Salmon ￥ 3,364 (￥ 3,700)
- 自家製北海道産鶏ザンギ 柚子のアイオリソース ￥ 2,000 (￥ 2,200)
Hokkaido Fried Chicken ZANGI served with Yuzu Aioli Sauce
- 海鮮と野菜の天ぷら盛り合わせ Assorted Seafood and Vegetable Tempura ￥ 4,545 (￥ 5,000)
- ソフトシェルクラブの唐揚げ 特製柚子アイオリソース Soft Shell Fried Crab ￥ 2,909 (￥ 3,200)

Price within brackets is inclusive of Consumption Tax and Service Charge.

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税およびサービス料金が含まれた金額になります

All produce is prepared in an area where allergens are present.

For those with allergies, intolerances. And special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used.

Please ask a member of the Management Team.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。

アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者にご確認ください。