



THE BARN PRIFIX COURSE ¥6,500

BREAD + APPETIZER + SOUP + MAIN + DESSERT



APPETIZER

- CAPRESE OF UNSHIU CITRUS AND BURRATA CHEESE

温州みかんとブルータチーズのカプレーゼ

- THE BARN SALAD

ザ・バーンサラダ

- TODAY'S FISH CARPACCIO FROM HOKKAIDO

北海道産本日鮮魚のカルパッチョ

- BEEF TONGUE CARPACCIO

牛タンカルパッチョ タスマニアマスタードソース



SOUP

- CRAB CHOWDER

北海道産紅ズワイガニのクラブチャウダー

- ONION GRATIN SOUP +¥200

オニオングラタンスープ



MAIN

- STEWED PORK IN RED WINE(200g)

豚の赤ワイン煮込み

- SPICY LAMB RACK

ケイジャンスパイス ラム

- WAGYU TENDERLOIN STEAK(100g~) +¥3,000

北海道産和牛フィレステーキ

- SAUTEED COD IN BROTH OF LEEKS

鱈のソテー ポワロースープ

- BAVETTE STEAK(200g)

バベットステーキ スペイン風チュミチュリソース

- WAGYU SIRLOIN STEAK(100g~)+¥2,000

北海道産和牛サーロインステーキ



DESSERT

- BASQUE CHEESECAKE

バスクチーズケーキ

- STRAWBERRY AND PISTACHIO PARFAIT

苺とピスタチオのパフェ

- SEASONAL CITRUS SEMIFREDDO

季節の柑橘セミフレッド

- TODAY'S GELATO

本日のジェラート



Wi-Fi

Pass

The Barn thebarnniseko



Why not follow us on Instagram?

Search for ID [Niseko_Thebarn]



Please order at least one drink per guest.



A LA CARTE MENU

APPETIZER

- CAPRESE OF UNSHIU CITRUS AND BURRATA CHEESE ¥1,900
温州みかんとブッラータチーズのカプレーゼ
- THE BARN SALAD ¥1,400
ザ・バーンサラダ
- FOIE GRAS SUSHI ¥900
フォアグラ寿司
- CRAB CHOWDER ¥1,000
北海道産紅ズワイガニのクラブチャウダー
- TODAY'S FISH CARPACCIO FROM HOKKAIDO ¥1,600
本日鮮魚のカルパッチョ
- BEEF TONGUE CARPACCIO . . . ¥1,800
牛タンカルパッチョ タスマニアマスタードソース
- HOMEMADE FRIED POTATO . . . ¥800
自家製フライドポテト〜倶知安じゃがいも〜
- ONION GRATIN SOUP ¥700
オニオングラタンスープ



MAIN

- STEWED PORK IN RED WINE(200g) ¥3,200
豚の赤ワイン煮込み
- SPICY LAMB RACK ¥4,200
ケイジャンスパイス ラム
- WAGYU TENDERLOIN STEAK(100g~) . ask
北海道産和牛フィレステーキ
- SAUTEED COD IN BROTH OF LEEKS ¥3,000
鱈のソテー ポワロースープ
- BAVETTE STEAK(200g) ¥3,800
バベットステーキ スペイン風チュミチュリソース
- WAGYU SIRLOIN STEAK(100g~) .. ask
北海道産和牛サーロインステーキ



DESSERT

- BASQUE CHEESECAKE ¥1,000
バスクチーズケーキ
- STRAWBERRY AND PISTACHIO PARFAIT ¥1,000
苺とピスタチオのパフェ
- SEASONAL CITRUS SEMIFREDDO ¥900
季節の柑橘セミフレッド
- TODAY'S GELATO ¥700
本日のジェラート



KID'S MENU

- KID'S PLATE
(JUICE, MEAL, MILK GELATO) . ¥1,400
キッズプレート
(ジュース, お食事, ミルクジェラート)



HP: <http://www.nisekobarn.com>

