

Tasting Course

テイastingコース

シェフおすすめの料理をシェアしてお楽しみいただけるコースです。
This course allows you to enjoy sharing dishes recommended by the chef.

5,500

蝦夷鹿の生ハム
Ezo Venison Cured Ham

NORオリジナルデリサラダ
NOR original deli salad

和牛のタルタル
Obira wagyu beef tartare

本日のアヒージョ
Today's Ajillo

北海道チーズのリゾット
Hokkaido cheese risotto

おびら和牛内もも肉の炭火焼
Charbroiled Obira Wagyu beef inner thigh

北海道アイス
(夕張メロンorミルク)
Hokkaido Ice Cream (Yubari Melon or Milk)



※テイastingコースは2名様以上から人数様分でご注文承ります
(10歳未満のお子様は3000円)

*Tasting courses can be ordered for groups of two or more
(3,000 yen for children under 10 years old)



Starter

- 北海道産岩のりのゼッポリーネ 550
Zeppolline with Hokkaido rock seaweed
- ・スパイス香るミックスナッツ 550
Spicy mixed nuts
- ・十勝カマンベールと幻の十文字たくあん 780
Tokachi Camembert and the legendary Jumonji Takuan
- 蝦夷鹿の生ハム 1,400
Ezo deer ham
- ・究極のゆで卵 "ウフマヨ" 1個350
The ultimate boiled egg: "Ufu Mayo"
- ・ガーリックトースト 350
Garlic toast

冷菜

cold appetizer

- 低温調理済！おびら和牛のタルタル 1350
Low-temperature cooked Obira Wagyu beef tartare
- ・道産牛のローストビーフ カルパッチョ仕立て 980
Roast beef carpaccio
- 北海道モッツアレラとトマトのカプレーゼ 880
Hokkaido mozzarella and tomato caprese
- 知床産サクラマスのセビーチェ 980
Shiretoko cherry salmon ceviche
- よだれ鶏と北海道豆腐のやみつき冷奴 780
Hokkaido cold tofu and drool-inducing chicken

サラダ

Salad

- NORオリジナルデリサラダ 1,870 L
NOR original deli salad
- ・北海道の居酒屋定番食！ラーメンサラダ 780
A Hokkaido izakaya staple! Ramen salad
- ブッラータチーズとハーブのサラダ 1,870 L
Burrata Cheese and Herb Salad
- ・生ハムとグレープフルーツのサラダ 1100
Salad with prosciutto and grapefruit
- ・ほんのり温かい北あかりのポテトサラダ 550
Slightly warm Kitaakari potato salad
- ・ニース風サラダ 980
Nicoise-style salad

à la carte

温菜

バゲット 1ヶ 100

hot appetizer

- メンチカツなジンギスカン 2ヶ 900
Meatball Genghis Khan
- ・1週間かけて作った厚切りベーコンのステーキ 1,100
Thick-cut bacon steak made over a week
- ・北海道産百合根のロースト 焦がしバター 880
Slowly roasted Hokkaido Lily buib
- 砂肝とブロッコリー、マッシュルームのアヒージョ 1,100
Gizzard, broccoli and mushroom ajillo
- ・じゃがバターな春巻き 明太マヨソース 2本 700
Potato, butter and cheese spring rolls

パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

- 北海道チーズのリゾット 1,800
Hokkaido cheese risotto
- ・北海道産岩のりと帆立のリゾット 1,800
Hokkaido rock seaweed and scallop risotto
- ・北海道モッツアレラとトマトのタリアテッレ 1,800
Tagliatelle with Hokkaido mozzarella and tomatoes
- 濃香カルボナーラ 2,200
carbonara

炭火焼

Chacoal grilled

- おびら和牛ランプ 130g マルドン/山わさび 5,000
Obira wagyu beef rump 130g Maldon/mountain wasabi
- ・おびら和牛フィレ肉 130g マルドン/バルサミコ 8,800
Obira wagyu beef fillet 130g Maldon/balsamic
- ・おびら和牛うちもも肉 100g オニオンソース 3,500
Obira wagyu beef inner thigh 100g onion sause
- ・北海道日高産カムイ豚 150g ハニーマスタード 2,500
Kamui pork from Hidaka, Hokkaido honeymustard



DRINK MENU

ALCOHOL

BEER

- ・サッポロ黒ラベル パーフェクトビール（生） 900
- ・サッポロプレミアム ノンアルコールビール 800

HIGHBALL

- ・余市ハイボール 1300
- ・デュワーズハイボール 800
- ・NORオリジナルハイボール 650

GLASSWINE

- ・樽スパークリング ポールスター（甘口） 800
- ・本日のグラスワイン 赤/白 ask
- ・富良野町産りんごのスパークリング（辛口） 3000 グラス3杯分

SOUR & COCKTIAL

- ・NORオリジナルカクテル 900
- ・NORオリジナルサングリア（赤or白） 800
- ・ニセコ蒸留所オホ口のジントニック 1300
- ・ニセコ蒸留所オホ口のジンバック 1300
- ・1883 キティ 800
- ・1883 モヒート 900
- ・1883 レモンサワー 900
- ・1883 スーパーレモンサワー 1000
- ・1883 ザクロサワー 900

DRINK MENU

NON-ALCOHOL

NON-ALC WINE

- ・北海道味わい便り ノンアルコールワイン 赤 1000

1883メゾンルータン ドリンク

"アルプスの天然水で作られているフランス産の自然派シロップ"メゾンルータン"を使用したドリンクです。"

- ・レモネード 800
- ・クラフトジンジャエール 800
- ・ラベンダートニック 800
- ・トニックウォーター 800
- ・チャイティー 800
- ・ノンアル モヒート 800

JAPANESE TEA

- ・NORオリジナルブレンド茶(和紅茶+ハッカ) 700

SOFT DRINK

- ・ホットコーヒー 600
- ・アイスコーヒー 700
- ・ホットティー 600
- ・アイスティー 600
- ・オレンジジュース 550
- ・烏龍茶 550
- ・北海道コーン茶 550