

100% BEEF HOMEMADE SMASH BURGERS

AVALANCHE
BOLD&MESSY OUR #1 CROWD-PLEASER

¥4,500

HOMEMADE Brioche

HOMEMADE Mayo

SMOKED CHEDDAR CHEESE

SMASH BEEF PATTY

CRISPY BACON

CHEDDAR CHEESE

SMASH BEEF PATTY

GRILLED ONIONS

CUCUMBER PICKLES

HOMEMADE Mayo

HOMEMADE Brioche

POWDER CLASSIC
SIMPLE, JUICY AND PERFECT

¥3,750

HOMEMADE Brioche

KETCHUP

MUSTARD

CHEDDAR CHEESE

SMASH BEEF PATTY

DILL CUCUMBER PICKLE

SLICED FRESH TOMATO

FRESH LETTUCE

KETCHUP

MUSTARD

HOMEMADE Brioche

DOUBLE BLACK
RICH, SPICY AND A LITTLE DANGEROUS

¥4,100

HOMEMADE Brioche

CHIPOTLE AIOLI

SHARP AMERICAN CHEESE

JALAPEÑOS

BLACK GARLIC GLAZE

SMASH BEEF PATTY

SHARP AMERICAN CHEESE

JALAPEÑOS

BLACK GARLIC GLAZE

SMASH BEEF PATTY

CHIPOTLE AIOLI

HOMEMADE Brioche

MOUNTAIN MELT
FOR THE APRÈS-SKI INDULGENCE

¥4,750

HOMEMADE Brioche

TRUFFLE Mayo

SWISS CHEESE

CARAMELIZED ONION

SMASH BEEF PATTY

SWISS CHEESE

CARAMELIZED ONION

SMASH BEEF PATTY

SAUTÉED MUSHROOMS

TRUFFLE Mayo

HOMEMADE Brioche

VEGETARIAN GREEN RUN
FRESH, HEARTY AND FLAVOR-PACKED

¥4,500

HOMEMADE Brioche

GARLIC YOGURT SAUCE

ROASTED RED PEPPERS

AVOCADO

HALLOUMI CHEESE

ARUGULA

GARLIC YOGURT SAUCE

HOMEMADE Brioche

CHICKEN BURGER BLIZZARD BIRD
CRUNCHY, SPICY AND ADDICTIVE

¥4,350

HOMEMADE Brioche

RANCH DRESSING

CUCUMBER PICKLES

SPICY HONEY DRIZZLE

CRISPY BUTTERMILK CHICKEN THIGH

COLESLAW

RANCH DRESSING

HOMEMADE Brioche

Cheese Steak BLACK DIAMOND
A MEMORABLE 100% PREMIUM WAGYU BEEF

¥6,000

SOFT CAMPAGNE BREAD

BLACK PEPPER AIOLI

ARUGULA

SAUTÉED MUSHROOMS

SHARP AMERICAN CHEESE

100% PREMIUM WAGYU BEEF

GRILLED ONIONS

BLACK PEPPER AIOLI

SOFT CAMPAGNE BREAD

FRESH SALADS
REFRESHING VARIETY FOR EVERY STYLE

MINI BITES
A SELECTION OF APPETIZERS

FROM THE GRILL
SERVED WITH RICE OR BREAD & SMALL SALAD

PASTA
OUR 5-STAR RATINGS SELECTION

PIZZA
FROM THE CLASSIC TO THE SPECIALTY

Caesar Salad with Hokkaido Bacon. ¥2,400
A rich Caesar salad featuring crispy Hokkaido bacon, romaine lettuce, and parmesan with house Caesar dressing.
道産ベーコンを使ったシーザーサラダ、ロメインレタス、パルメザンチーズ、自家製ドレッシングで仕上げました。

Niseko Style Cobb Salad. ¥2,650
A hearty salad with mixed greens, eggs, avocado, chicken, and vegetables in the Niseko mountain style. 野菜、卵、アボカド、チキンを贅沢に使ったニセコスタイルのボリュームサラダ。

Greek Salad. ¥2,750
A refreshing mix of cucumbers, tomatoes, olives, feta cheese, and herbs in an olive oil-based dressing. きゅうり、トマト、オリーブ、フェタチーズをオリーブオイルで和えたさっぱりギリシャ風サラダ。

EZO Salad. ¥2,650
Seasonal Hokkaido greens with house dressing, inspired by the nature of Ezo (Hokkaido). 北海道産の新鮮な野菜を使用した、自然の恵みを感じるエゾ風サラダ

Mini Caprese. ¥2,000
Cherry tomatoes, mozzarella, and basil with balsamic glaze. チェリートマトとモッツアレラ、バジルを合わせた定番イタリアンサラダ。パルサミソース添え。

Edamame 枝豆. ¥1,000

Fried Potato フライドポテト. ¥1,000

Onion Rings ジューシーなオニオンリング. ¥1,500

Ezo Original Nachos. ¥2,850
House-made nachos topped w/ cheese, salsa & jalapeños. エゾ特製のナチョス。チーズとサルサ、ハラペーニョをトッピング

Buffalo Wings (4P). ¥3,200
Spicy chicken wings with a tangy buffalo sauce. ビリ辛パッファローソースを絡めたチキンウイング(4本入り)

Homemade Hummus & Pita Bread. ¥3,000
Tomato salsa&falafel served w/ smooth hummus&warm pita. 自家製フムスに、トマトサルサとファラフェル、ピタパンを添えた一皿。

OUR SPECIALS
PERFECT STARTER FOR SHARING

Shakshuka w/ Homemade Bread (Tomato Sauce). ¥2,650
Poached eggs in a rich spiced tomato sauce w/ house bread. シャクシュカと自家製ブレッド(トマトソース)。スパイス香るトマトソースに卵を落とした中東風シャクシュカ。自家製ブレッド付き。

Shakshuka w/ Homemade Bread (Cream Sauce). ¥2,650
A creamy twist on the traditional shakshuka, perfect for brunch. シャクシュカと自家製ブレッド(クリームソース)。クリーミーなソースが特徴のシャクシュカ。ブランチにおすすめ。

Grilled Back Ribs with Smoked Flavor Sauce (300g). ¥8,500
Slow-cooked ribs with a rich smoky BBQ glaze. スモーク風味のBBQソースを絡めた柔らかいバックリブ。

T-Bone Steak (400g). ¥12,400
Tender and juicy premium steak with bone- in flavor. 骨付きで旨味たっぷりのTボーンステーキ。

Hokkaido Wagyu Beef Sirloin (100g). ¥10,300
A5 wagyu sirloin, grilled to perfection. 北海道産A5和牛サーロインを香ばしく焼き上げました。

Hokkaido Wagyu Beef Tenderloin (100g). ¥11,800
Premium tenderloin with delicate marbling. きめ細かな霜降りが特徴の和牛テンドーロイン。

Homemade Falafel Spread Platter. ¥4,000
A variety of Mediterranean dips & falafel w/ pita. 自家製ファラフェル盛り合わせ地中海ディップの盛り合わせ。ファラフェルとピタパン付き。

Mediterranean Plate (Chicken Skewers). ¥7,000
Chicken skewers served with hummus, baba ghanoush, and more. 地中海風プレート(チキン串焼き)。鶏肉の串焼きと多彩なスプレッドを楽しめる地中海プレート

Bolognese Pasta. ¥3,500
Rich meat sauce slow-cooked with herbs over pasta. ハーブで煮込んだ濃厚なミートソースの Pasta。

Potato Gnocchi with Quattro Cheese Cream Sauce. ¥2,700
Soft gnocchi in creamy four-cheese sauce. ポテトニョッキに4種のチーズクリームソースをたっぷり。

Ravioli w/ Mozzarella Cheese&Spinach. ¥3,700
Stuffed ravioli served in a light tomato sauce. モッツアレラとほうれん草入りのラビオリをトマトソースで。

Fettuccine Quattro Formaggi Sauce. ¥3,200
Fettuccine in rich (4-cheese) sauce. フェットチーネの濃厚4種チーズソース仕立て。

OUR SIGNATURE
ARTISAN SANDWICHES

Classic Reuben. ¥4,800
Corned beef, Sauerkraut Swiss, Russian dressing on grilled dark rye. クラシック ルーベンビーフ、ザワークラウト スイスチーズ、ロシアンドレッシングを挟んだ香ばしく焼いたライ麦パンのサンドイッチ

Pizza Margherita. ¥3,300
Classic tomato, mozzarella, and basil pizza. トマト、モッツアレラ、バジルの定番マルゲリータ。

Meat Lovers Pizza. ¥4,400
Topped with sausage, ham, bacon & pepperoni. お肉好きにはたまらないソーセージ、ベーコン、ハム、ペパロニのスパイシーピザ。

Seafood Pizza. ¥4,750
Shrimp, squid&scallops on a seafood cream base. 海老、イカ、ホタテを使用した贅沢シーフードピザ。

Black Forest. ¥4,750
Smoky-flavored pizza. スモーキーな味わいのユニークなブラックフォレストピザ。

The Godfather. ¥4,800
Salami, prosciutto, mozzarella, roasted peppers, arugula, and pesto on ciabatta. ザ ゴッドファーザーサラミ、生ハム、モッツアレラチーズ、ローストペッパー、ルッコラをペストソースと一緒にチャパタでサンド