



Dinner Menu

Where alpine charm
meets culinary comfort.

Step into Zento,
where every dish tells a story.

From the snowy fields of Hokkaido
to the vibrant kitchens across Asia,
we pair locally-sourced ingredients
with time-honored culinary
techniques throughout the region.

Each creation is thoughtfully
crafted and deeply satisfying.

Rooted in the philosophy of
togetherness, taste the harmony of
cultures blending on a single plate.

雄大な自然に囲まれた地で味わう、
心安らく美食。

Zentoでは、

北海道の豊かな食材とアジア

各地の伝統的な調理技法を融合し、

一皿一皿丁寧に仕上げた料理をご

提供しています。

文化の味わいが調和するひとときを、
くつろぎの空間でお楽しみください。

STARTERS

Edamame with Yuzu-Chili Salt

枝豆 柚子唐辛子塩

¥1,000

Wagyu Gyoza

Truffle Ponzu Sauce

和牛餃子 トリュフポン酢添え

¥5,000

Tuna Tataki

Wasabi, Onion Dressing

鮭のたたき わさび、オニオンドレッシング

¥4,000

King Crab Ceviche

Jalapeno, Cucumber, Cilantro, Yuzu Dressing

タラバガニのセビーチェ

ハラペーニョ、キュウリ、コリアンダー、柚子ドレッシング

¥4,200

Miso-Orange Avocado

Caponata, Lettuce, Nori, Polenta Chips

味噌オレンジアボカド

カポナッタ、レタス、海苔、ポレンタチップス

¥2,900

Tofu-Seaweed Salad

豆腐海藻サラダ

¥1,800

Assorted 3 Kinds of Sashimi

刺身盛り合わせ

¥5,500 (1-2 persons | 1~2名様用)

¥10,500 (3-4 persons | 3~4名様用)

SOUPS

Spiced Pumpkin Soup-Backed Scallop

スパイスカボチャスープ ホタテのソテー添え

¥2,600

Potato Soup – Caviar Crostini

ポテトスープ キャビアクロスティニ

¥2,600

MAINS

Ramen Carbonara - Creamy Miso Broth, Pancetta, Parmesan, Onsen Egg
ラーメンカルボナーラ 味噌クリームスープ 温泉卵添え
¥3,500

Hokkaido Seafood Laksa - Prawns, Mussels, Scallops, Coconut-Spicy Broth
北海道産シーフードラクサ
¥4,500

Bulgogi Rice Bowl - Onsen Egg, Sweet Soy-Marinated Beef, Pickles, Sesame
ブルコギ丼 温泉卵添え
¥5,200

Grilled Salmon - Cauliflower Miso Pure, Yuzu Beurre Blanc, Green Onion Oil
グリルサーモン カリフラワー味噌ピューレ、柚子バターソース、ネギオイル
¥5,000

Lobster Fettuccine - Cherry Tomatoes, Miso Butter, Caviar
ロブスターのフェットチーネ チェリートマト、味噌バター、キャビア添え
¥10,000

Grilled Wagyu Tacos - Avocado, Feta Cheese, Coriander
焼き和牛タコス アボカド、フェタチーズ、コリアンダー
¥8,000

Sashimi Tacos - Choice of Tuna, Salmon or Yellowtail
Zento Sauce, Onion, Cilantro, Avocado, Tomato
タコス - マグロ、サーモン、またはブリからお選びいただけます
ゼントソース、玉ねぎ、香菜、アボカド、トマト
¥7,000

Hokkaido Lamb Rendang Curry Slow-Braised Lamb, Coconut & Spices
北海道ラム肉のルンダンカレー
¥8,000

Soba Noodles Shiso Pesto, Marinated Tofu, Yuzu Oil
蕎麦 しそペースト、漬け豆腐、柚子オイル
¥3,000

Zento Wagyu Burger
Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Gherkin, Zento Sauce
ゼント和牛バーガー 和牛パティ、ブリオッシュパンズ、トマト、レタス、ピクルス、ゼントソース
¥6,000

Shabu-Shabu Set - Hokkaido Wagyu Beef, Local Vegetables
しゃぶしゃぶセット 北海道和牛、地元野菜
¥16,000

Hokkaido Yakiniku Gozen
Wagyu Beef, Hokkaido Beef, Makari Herb Pork, Rice, Miso Soup, Tofu Salad
北海道焼肉御膳 和牛、北海道牛、真狩ハーブポーク、ご飯、味噌汁、豆腐サラダ
¥12,000

DESSERTS

Matcha Tiramisu

Creamy, Layered, Japanese-Italian Fusion

抹茶ティラミス

¥1,800

Black Sesame & Dark Chocolate Fondant

Molten, Rich, Hokkaido Cream

黒胡麻とダークチョコレートフォンダン

北海道生クリーム添え

¥2,000

Yuzu Cheesecake with Hokkaido Cheese

柚子チーズケーキ 北海道チーズ使用

¥1,500

Truffle and Ginger Crème Brulee

トリュフと生姜のクレームブリュレ

¥1,500

KIDS MENU



Corn Soup

コーンスープ

¥500

Vegetable Tempura

野菜の天ぷら

¥600

Seared Salmon with Sauteed Spinach

サーモンの塩焼き ほうれん草のソテー添え

¥1,200

Spaghetti - Bolognese, Napoli or Carbonara

スパゲッティボロネーゼ、ナポリタン、カルボナーラ

¥1,000

Chicken Nuggets (5 pieces) with Mashed Potato

チキンナゲット (5個) マッシュポテト添え

¥1,200

Mini Cheeseburger with French Fries

ミニチーズバーガー フライポテト添え

¥1,500



Price is inclusive of tax and service charge. | 表示料金には料金とサービス料が含まれています。

HINODE HILLS
NISEKO VILLAGE