Gate Lounge Menu

Viennoiseries パン

ショコラティエのパン・オ・ショコラ ¥320

Soft Cream ソフトクリーム

ショコラ／ホワイト／ミックス ¥380

Sandwiches 北海道シャルキュトリーのバゲットサンド ～カカオニブ&マスタード～

ルスツもち豚のモモハムサンド ¥680

エゾ鹿のモルタデッラサンド ¥680

有馬山椒のリエットサンド ¥740

Assiette プレート［店内限定メニューとなります。］

北海道産
乳製品
使用

マリアテレサ ¥600

マルガーシュ ¥500

ガトーショコラ ¥400

フォンダンショコラ ¥650
【ソフトクリーム添え】

Chocolats ショコラ

北海道産
乳製品・フルーツ
使用

マサール ¥240
苦味・酸味・香りが強く、カカオの鮮明な味わいと軽やかな口どけを感じるボンボン。

厚真ハスカップ ¥240
甘みと酸味をあわせ持つ北海道厚真町産ハスカップの自家製ピューレを合わせたボンボン。

滝上黒ミント ¥240
甘く上品に香る北海道滝上町産黒ミントとカカオが織りなす爽やかな味わいのボンボン。

フランボワーズ&焙じ茶 ¥260
北海道余市・仁木町産完熟フランボワーズの自家製コンフィチュールと焙じ茶のガナッシュ。

キャラメル ¥240
ドミニカ共和国産カカオ64%のガナッシュに自家製キャラメル・ムーを合わせた2層仕立てのボンボン。

千歳限定セット ¥1,580
ここでしか味わえない北海道産のフルーツを詰め込んだスペシャルなセット。

Boisson ドリンク

HOT ICE	ドリップコーヒー “レインフォレストブレンド”	¥380
HOT ICE	カフェラテ	¥430
HOT ICE	ショコララテ	¥540
HOT ICE	キャラメルラテ	¥520
HOT	ショコラドリンク	¥600

Alcool アルコール

ビール “サッポロクラシック” ¥520

ハイボール “竹鶴（ピュアモルト）”／“余市（シングルモルト）” ¥520

北海道産
豚肉・エゾ鹿肉
使用

北海道シャルキュトリー
盛り合わせ ¥530

Drink Set

ドリンクセットにすると¥50引きです。（ショコラ単品、ソフトクリームを除く）

全て税込価格

Sandwiches バゲットサンド

北海道シャルキュトリーのバゲットサンド ～カカオニブ＆マスタード～

「お肉の個性で北海道を旅する」をコンセプトに札幌にて“ハンバーグ専門店”を構えるノースコンチネントが
仕立てた唯一無二のシャルキュトリーをバゲットサンドに使用しています。

Jambon
ルスツもち豚のモモハムサンド

¥680

北海道産 豚肉 使用

じっくりと漬け込んだ豚もも肉を、
“火入れギリギリの低温”でゆっくりと加熱。
しっとりと肉汁を含んだ加熱ハムです。
特別な仕立てはせずに“時間で旨味・温度で食感”を。
ミズナラのチップで燻製をかけたビールの進むハムです。

Mortadella
エゾ鹿のモルタデッラサンド

¥680

北海道産 エゾ鹿肉 使用

北海道新得町のハンター物エゾ鹿100%使用。
野趣あふれるミネラル感は本物のジビエならでは。
味わいのミッドから湧き上がる“鉄”のニュアンスに
“土と青草”を思わせるスパイスを合わせ、白ポルトで華やかさを。

※モルタデッラ：ボローニャ特産のソーセージ。

Rillettes
有馬山椒のリエットサンド

¥740

北海道産 豚肉 使用

コラーゲン質の多い豚のウデ、スネ肉を長時間煮込み、
繊維を活かしたままペースト状に仕上げたリエット。
マニゲットに似た風味を持つ、和製スパイス“有馬山椒”を効かせ、
ブランデーを惜しみなく使用。

※リエット：豚のバラ肉や肩肉を角切りまたはみじん切りにし、弱火でゆっくりと加熱し
脂肪分がペースト状になるまで冷やしたパテに似たフランスの肉料理。

North Continent ノースコンチネント

北海道産ハンバーグ専門店 ノースコンチネント宮の森店・まちのなか店他、
3店舗を札幌で営業中。歴史ある食肉加工技術から「さらなる美味い」を導き出すべく、
食肉製品製造の自社工房で北海道産の肉を磨く。

North Continent