

★は事前予約のみ

# LUNCH

## ★ アニバーサリーランチコース

5,000円 (税込)

デザートプレートにメッセージを添えて  
誕生日や記念日をお祝いにおすすめのランチコース  
(食後のコーヒー付き)

アミューズ 前菜 スープ パスタ 魚料理 メイン デザート

## ジビエランチコース

3,700円 (税込)

北海道のジビエを楽しむ!余市産エゾシカハンバーグ含む全4品  
(食後のコーヒー付き)

前菜 スープ お肉料理 デザート

## Unwindランチコース

3,500円 (税込)

余市産ワインポークのミラノ風カツレツを含む全5品  
(食後のコーヒー付き)

前菜 スープ 魚料理 肉料理 デザート

## The Ballランチコース

2,500円 (税込)

選べるパスタと選べるメインを含む全4品  
(食後のコーヒー付き)

前菜 パスタ メイン デザート

事前予約制 (利用日前日20時まで)

# DINNER

## マリアーージュコース

13,200円 (税込)

ホテルで定期開催しているイベント  
”Taste of Hokkaido UNWIND小樽ワイン&キュージーヌ”から、  
スタッフ選りすぐりのワイン4種とシェフの逸品料理の  
贅沢なマリアーージュをお楽しみいただけるディナーコース

アミューズ` 魚前菜 肉前菜 魚料理 肉料理 デザート

## セレクションコース

8,800円 (税込)

マリアーージュコースのと同内容のお料理をお楽しみいただけるコース  
季節の道産食材を駆使した逸品料理のディナーコース

アミューズ 魚前菜 肉前菜 魚料理 肉料理 デザート

## アニバーサリーコース

7,700円 (税込)

乾杯のスパークリングワイン&デザートプレート付  
誕生日や記念日におすすめのディナーコース

乾杯のスパークリングワイン  
アミューズ 前菜 スープ パスタ 魚料理 肉料理 デザート

## キュージーヌコース

6,600円 (税込)

北海道産食材をふんだんに使用したTHE BALLの定番ディナーコース

アミューズ 前菜 スープ 魚料理 肉料理 デザート

★RESERVATION ONLY  
**LUNCH**

★ **Anniversary Lunch Course**

5,000 Yen (tax-in)

Lunch course recommended for celebrating birthdays and anniversaries.  
Possibility of writing a special message on the dessert!  
(After lunch coffee included)

Amuse-Bouche Starter Soup Pasta  
Fish Dish Meat Dish Dessert

**Gibier Lunch Course (wild game meat)**

3,700 Yen (tax-in)

Lunch course recommended for Enjoy Hokkaido wild game!  
(with coffee after the course)

Starter Soup Meat Dish Dessert

**Unwind Lunch Course**

3,500 Yen (tax-in)

5 dishes including Milanese cutlet of Yoichi wine pork.  
(After lunch coffee included)

Starter Soup Fish Dish Meat Dish Dessert

**The Ball Lunch Course**

2,500 Yen (tax-in)

Four-course meal including choice of pasta and main dish.  
(After lunch coffee included)

Starter Pasta Main Dessert

RESERVATION ONLY  
**DINNER**

**Mariage Course**

13,200 Yen (tax-in)

From the "Taste of Hokkaido UNWIND Otaru Wine & Cuisine"  
Wine events held regularly at the hotel.  
A dinner course that allows you to enjoy  
a delicious pairing of three local wines selected by our wine  
advisor and the chef's exquisite cuisine.

Includes 4 glasses of paired wine  
Amuse-Bouche Fish Entree Meat Entree  
Fish Dish Meat Dish Dessert

**Selection Course**

8,800 Yen (tax-in)

Same dishes as the marriage course.  
A dinner course of exquisite dishes made with  
seasonal products from Hokkaido.

Amuse-Bouche Fish Entree Meat Entree  
Fish Dish Meat Dish Dessert

**Anniversary Course**

7,700 Yen (tax-in)

Recommended for  
celebrating birthdays and anniversaries.  
Possibility of writing a special message on the dessert!

Includes a glass of sparkling wine to toast  
(can be changed to non-alcoholic)  
Amuse-Bouche Starter Soup Pasta  
Fish Dish Meat Dish Dessert

**Cuisine Course**

6,600 Yen (tax-in)

THE BALL's standard dinner course.  
A dinner course made with  
seasonal products from Hokkaido.

Amuse-Bouche Starter Soup  
Fish Dish Meat Dish Dessert