

ピリカ冬だより

令和5年
12月10日
発行

【クリスマス及びおせちオードブルの決済について】

クアプラザピリカでのお支払い⇒現金の他、各種QRコード、交通系電子マネー、クレジットカードでのお支払いが可能です。
にぎわいハウスでのお支払い⇒現金のみ。但し、クアプラザピリカで事前決済された場合、購入レシートの提示で当日受取可。

加味丘diningで過ごす一夜限りのXmasディナー

スペシャルな料理と素敵な時間を、特別な場所で

CHRISTMAS DINNER



ポールスターワイン
or
ノンアルコールリング
サービスいたします

Christmas dinner menu

ANTIPASTO

若松ポークマンのトリュフ香るパテドカンパーニュ
真鯛のカルパッチョ
イタリア産モッツアレラのカプレーゼ
国産ウナギのブルスケッタ
ピリカイチゴとクリームチーズムースパイのミルフィーユ

Primo

大地鶏とリコッタチーズのタリアテッレ
(手打ち生パスタ)

Pesce

寒ブリとフォアグラのステーキ
和を取り入れたフォンドヴォーソース

Carne

今金食材をつつみ込んだホイル焼きシチュー仕立て
(今金と牛と今金男爵を始め、人参、玉葱、大根と全て今金産)

Dolce

パネトーネ&
ガトーショコラXmasバージョン

※仕入れ状況などにより、メニュー内容変更の場合があります。予めご了承ください。

～加味丘diningクリスマスディナーコース～

開催日 12 / 24 Sun 時間 18:30～ 価格 8,500 YEN (税込)

★クリスマスディナーコースは完全予約制となっております。

★当店のディナーはお箸もお使いいただけます。カジュアルにお気軽にお越しください。

★電話予約/レストラン直通 080-9005-2931 クアプラザピリカ 0137-83-7111

★SNSでのご予約/LINE、facebookメッセージ、Instagram DM

〒049-4151 北海道瀬棚郡今金町字美利河205-1 クアプラザピリカ内レストラン

おせちご予約承り期間 **12月25日** 月 まで

※限定数に達した場合、締め切り日前であってもご予約期間終了となります

《特典》温泉入浴券6枚付き (1年間有効)

加味丘diningの

限定 **50** セット おせち



【オードブル内容】仕入れ等により内容は変更となる場合があります。予めご了承ください。

熟成牛ローストビーフ/スペイン産生ハム/ミラノサラミ/海老グリル/フォカッチャ
のガーリックトースト/鮮魚のエスカベッシュ/自家製テリーヌ/ワッフル/イカスミ
のインサラータ・ディ・リーゾ/イタリアンピクルスなど、全10種以上。

●ご予約承り期間/12月25日まで

●お引き渡し日/12月31日 9時～15時

●お引渡し場所/元加味丘dining下(にぎわいハウス)またはクアプラザピリカ

●販売価格/15,000円 (税込) (5～6人前)

●電話予約/レストラン直通 080-9005-2931 クアプラザピリカ 0137-83-7111

●SNS予約/LINE・facebookメッセージ・Instagram DM



毎日営業
(毎週火曜定休日)
11:00~14:00(LO13:30)

ランチメニュー

※仕入れの状況などにより、メニュー内容変更場合があります。

全品
スープ・小鉢付
一部のメニューは除く

ワクワクを詰め込んだ
新生『ピリカダムカレー』
¥1,300



シェフおススメ!
『スルメイカと半熟卵の
たらこカルボナーラ』
¥1,200



『イタリアンシェフが作る
ポーグジンジャー』
¥1,200



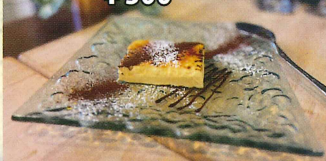
『かき揚げ蕎麦風
スープパスタ』
¥1,200



『今金男爵と
熟成ベーコンのピッツァ』
¥1,400



『カタラーナ』
¥500



【パスタ&ピッツァ】
・エビとアボガドのペペロンチーノ ¥1,200
・北海道産豚挽き肉のボロネーゼ ¥1,200
・熟成ベーコンの濃厚カルボナーラ ¥1,200
・昔ながらのナポリタン ¥1,200
・バジルとモッツァレラのマルゲリータ ¥1,400

【カレー&セットメニュー】
・チーズカツカレー ¥1,400
・デミ玉ハンバーグロコモコ風 ¥1,200
・トンカツ&エビフライ
和風オニオンソース ¥1,400
・サバの濃厚味噌煮込み ¥1,200

【サイドメニュー&デザート】
・今金男爵のフライドポテト ¥500
・若鶏の熟成から揚げ ¥600
・カニクリームコロッケ ¥600
・バニラアイス自家製チョコレート ¥400
・ジェラートティラミス ¥500

【全品、スープ・小鉢付き】
・パスタ大盛 ¥+150
・ライス大盛 ¥+150
・粉チーズ ¥+150

※テイクアウトの場合、容器や箱代として別途150円(税込)頂戴いたします

宿泊者様
限定コース

ディナーメニュー

※仕入れの状況などにより、メニュー内容変更場合があります。

令和6年
1月1日(祝)~
※12月まで別メニューとなります

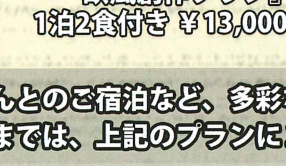
・本日の前菜 3種盛
・本日のスープ
・シェフ気まぐれカルパッチョ
・生ハムのシーザーサラダ
・ローストチキン(オニオンソース)
フライドポテト添え
・カニクリームコロッケ
(自家製トマトソース)
・ライス(今金産ふっくりんこ)

『スタンダードプラン』
1泊2食付き ¥9,500



・本日の前菜 5種盛
・本日のスープ
・シェフ気まぐれカルパッチョ
・生ハムのシーザーサラダ
・カニクリームコロッケ
(自家製トマトソース)
・鯖サバイオンソースのオープン焼き
・今金牛ハンバーグ(デミソース)
・パスタ
(たらこカルボナーラorボロネーゼ)
・ドルチェミスト

『シェフおすすめ
欧風創作プラン』
1泊2食付き ¥13,000



・素泊まりや朝食付き、ワンちゃんとのご宿泊など、多彩なプランをご用意。
・スキー場オープンからクローズまでは、上記のプランに2日分のリフト券付き。

クアプラザピリカ

Kur-Plaza-Pirika

瀬棚郡今金町字美利河 205-1 E-mail:info@kurplazapirika.net

TEL 0137-83-7111 FAX 0137-83-7163

公式アカウントをフォロー、いいね!して
最新情報やおトクな情報を受け取ろう!



クアプラザピリカ

ピリカ公式LINE



スキー場情報
やお得なクー
ポンを配信!



加味丘dining

PARTY COURSE

忘年会・新年会
ご友人・お仲間やご家族でも

ご予約
承り中

今金町・せたな町(一部を除く)
送迎承ります
(詳細はお問い合わせください)

カジュアルコース
¥5,000

前菜

イペリコ豚のテリーヌ
鮮魚のカルパッチョ
カプレーゼ/エスカベッシュ
フリッタータ
2種のピッツァ
マルゲリータ
今金男爵と熟成ベーコンのピッツァ

肉料理

ローストチキン自家製オニオンソース
2種の生パスタ
北海道産豚挽肉のボロネーゼ
アサリのボンゴレビアンコ

デザート

カタラーナ

飲み放題menu

¥2,000 (90分)

※飲み放題は一律注文とさせていただきます
※飲み放題無しのお客様にはアラカルト
ドリンクメニューをご用意しております

イタリアンフルコース
¥6,000

前菜

熟成牛のローストビーフ
鮮魚のカルパッチョ
バルマ産生ハム
ブルスケッタ
カマンベールとミラノサラミ
ピッツァ

熟成ボロネーゼとナスのピッツァ
魚料理

鯖のサバイオンソースのオープン焼き

肉料理

今金牛の手こねハンバーグ
生パスタ

ズワイガニのトマトクリーム
デザート

ガトーショコラ



・サッポロクラシック(生)
・スパークリングワイン
・赤ワイン(カベルネ)
・白ワイン(シャルドネ)
・ハイボール(ブラックニッカ)
・日本酒(金色のしずく)
・焼酎ピュアブルー(芋)
・伊佐大泉BLACK(麦)

・レモンサワー
・カシスソーダ
・カシスオレンジ
・カシスウロン
・ロマンチックハーモニー
・キールロワイヤル
・ミモザ
・ウォッカソーダ

・オレンジ
・カルピス
・ウーロン茶
・コーラ
・ジンジャーエール
・メロンソーダ

※価格は全て税込み価格です
※仕入れの状況などにより、メニュー内容変更場合があります

加味丘dining 送迎会食プランについてお願い

・水曜日と金曜日の曜日限定プランとなります。最低人数2名様からの受付です。
それ以外の曜日に付きましては10名様以上からとなります。
・会食は18:15~20:15 or 18:30~20:30の2時間を基本としております。
・ご予約は前日の12時までにレストラン直通080-9005-2931または0137-83-7111まで
LINE、facebookメッセージ、Instagram DMからもお申込みいただけます。
・送迎車は10人乗りハイエースと14人乗りハイエース(R6.1月中旬以降)でお迎え
に上がります。
・クリスマスディナーコースの送迎に関しましても、同様の条件となります。
・お料理や送迎について、お気軽にご相談ください。
※調理中や接客中など是对応できない場合があります。後ほど返信いたしますので、お待ちください。

