



The Barn by Odin
170-323 Yamada, Kutchan-cho
Abuta-gun, Hokkaido
044-0081, Japan

FOOD MENU

<Opening hours>
Dinner from 5:00pm-11:30pm
<Last order>
Food 10:30pm / Drinks 11:00pm

THE BARN COMBINATION

¥5,000

 COLD APPETIZER + BAVETTE STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE

STARTER

SEARD WAGYU BEEF SUSHI

和牛炙り寿司 1piece:1,000 / 6piece:5,500

FOIE GRAS SUSHI

フォアグラ寿司 1piece:1,300 / 6piece:7,300

“KITAOKARI” POTATO SALAD

ごろっと“キタアカリ”のポテトサラダ 800

TRUFFLE FRENCH FRIES

トリュフポテト 1,000

“KUTCHAN 540” FRENCH FRIES

五四〇 1,300

COLD APPETIZER

BARN SALAD

BARNサラダ

1,300

FRESH “HOKKAIDO SALMON” CARPACCIO

北海道産サーモンのカルパッチョ

1,500

BURRATA CHEESE WITH STRAWBERRIES AND TOMATOES

いちごとトマトのブルータチーズ

1,600

BEEF TONGUE CARPACCIO

牛タンカルパッチョ

1,800



KID'S

BARN ORIGINAL PLATE

ケチャップライス 唐揚げ ポテトサラダ フライドポテト サラダ

1,500

TAKE OUT

BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ (直径12cm)

2,500

MAIN

“HOKKAIDO COD” SEAFOOD SOUP

北海道産 鱈 魚介スープ仕立て

2,800

GRILLED BLOWFISH TAPENADE WITH VAN BLANC SAUCE

旬河豚のタブナード焼き ヴァンブランソース

3,200

GRILLED “RUSUTU PORK” WITH LILY ROOT

ルスツポークのグリル 百合根

3,200

BAVETTE STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE

バベットステーキ チミチュリソース

3,600

CRISPY LAMB CUTLET WITH BROWNED BUTTER

ラムのカツレツ 焦がしバターソース

3,800

GRILLED WAGYU BEEF SIRLOIN

黒毛和牛 サーロインのグリル

7,500

GRILLED WAGYU BEEF FILLET

黒毛和牛 フィレのグリル

8,500

BREAD IS SERVED AT ¥200 / TABLE CHARGE.
お席料としてパンを200円/1名様にて頂戴いたします。

Wi-Fi: The Barn
PASS: thebarnniseko

Instagram
@niseko_thebarn



WEB



HOT APPETIZER

ONION GRATIN SOUP

オニオングラタンスープ

1,000

CLAM CHOWDER

クラムチャウダー

1,000

SNOW CRAB GRATIN

ずわいガニのグラタン

1,300

SHRIMP WITH SPICY BUTTER

丸ごとシュリンプのスパイシーバター

1,500

“HOKKAIDO OCTOPUS” WITH ROMESCO SAUCE

北海道産真だこ ロメスコソース

1,300



DESSERT

MARINATED RED FRUITS

赤い果実のマリネ

800

TARTE TATIN

タルトタタン

1,000

FONDANT CHOCOLAT

フォンダンショコラ

1,000

BASQUE CHEESECAKE

バスクチーズケーキ

800

TODAY'S GELATO

本日のジェラート

600