

BISSE Luxury Winter Fest



3F

43°セット 2名様〜

サーロイン	お一人様 ¥7,300(税込)	前菜からデザートまでのフルセット
リブロース	お一人様 ¥8,400(税込)	
Tボーンステーキ	お一人様 ¥9,800(税込)	

43°STEAKHOUSE

SPECIAL DINNER

11/15 ▶ 12/25

〈tue〉 〈sun〉

1年の締めくくりは華やかに。
今宵はビッセにおまかせ。



4F

忘年会プラン 前日迄要予約 2名様〜

¥6,000 (税・サービス料込)
季節の前菜・本日の鮮魚・知床鶏精肉・
ビーマン肉詰め・カキのグラタン・フグザンギ・
豚角煮と大根のおでん・そば・甘味

期間限定 100分
飲み放題付

鳥焼き・おでん こう楽



4F

炙屋大通ビッセ6周年特別コース 前日迄要予約

お一人様 ¥4,500(税込)
本日のお通し・いかそーめん・道産牛フィレ菜味ポン酢で・
真鱈の寿し二種(鯛昆布の雲丹のせ・たち)・
かに茶碗蒸し・天婦羅盛り合わせ・野菜さらだ・
握り鮓(トロ・牡丹海老・いくら)・浅利の味噌汁

炭焼・寿し処 炙屋



4F

えらべる前菜 パーティープラン 2名様〜 ※5名様以上の場合、2日前迄要予約

¥2,300(税別)
● ¥1,500(税別)飲み放題120分
※飲み放題目15名〜1貫付可
●前菜(3種好きなものをお選びください)タコのカルパッチョ・柑橘ドレッシング・生ハムのフレッシュサラダ・自然卵と野菜のオムレツ・魚介のアヒージョ・野菜のスープ・どろ豚のリコッタ&ピクルス・焼き野菜ミックス・本日の前菜・温野菜サラダ・フライドポテト ●メイン料理(好きなものをお選びください)本日のパスタ・本日のメイン・鮮魚のボワレ(、600円)・白老牛のローストビーフ(、600円) ●ドリンク1杯

Durandelle



4F

冬の旬づくし 特別コース

お一人様 ¥8,000(税込)
サラダ・お通し・刺身盛り合わせ・焼き野菜2種盛り合わせ・握り・
スッポンの土瓶蒸し・真鱈の白子焼き・自家製銀鱈の西京焼き
※2時間のお暇になります ※写真は1名様分です ※入席祝儀により内容は変更になる場合があります
※ランチの場合前日までに要予約

鮭 葵



4F

サイドカー ¥1,000(税込)

ラフロイグ10年 ¥1,100(税込)

cafe・bar Bank



4F

特選精肉コース 2日前迄要予約 3名様〜

お一人様 ¥10,000(税込)
白菜キムチとナムル2種の盛り合わせ・料理長特製サラダ・北海道牛上タン・
本日のおススメ和牛・北海道和牛特選角切り盛り合わせ・北海道和牛特選
サーロインとモモの重ね焼き・本日の希少部位・北海道和牛特選ヒレ炙り
焼き・旬の焼野菜と包み菜・デザート ※写真は4名様分です

肉の割烹 田村



4F

特製オムハヤシライスプレート

¥1,180(税込) 単品 ¥980(税込)

オムライスのお店 OMS.