

Dinner Menu

ディナーメニュー

通常メニュー以外の日替わりのお料理もご用意しています。

Dinner / 17:00-22:00 (21:00 L.O.)

水曜定休

NIKAP

Atelier & Restaurant

SINCE 2026



ニカプサラダ

Nikap Salad

フレッシュベジタブル&海の幸。

¥600



グラウンドペチカの フライドポテト

Fried Potato

希少品種を使用した、本場ベルギー
の2度揚げフリッツスタイル。

¥370



たこ ピーマンと蛸のキムチ

Kimuchi with Green Pepper and Octopus

日高特産の蛸とピーマンを使用した
オリジナルキムチ。

¥880



吊るし焼きチャーシュー

Hanging Grilled Pork

燻製機を使用し、肉汁でスモークした
特製焼豚。

¥530

こぶ黒牛の ローストビーフ

Roasted Kobukuro Beef

新ひだか町三石のブランド牛のかめのこ
部位使用。低温調理で仕上げました。

¥1,500



豚ハラミと キャベツの鉄板焼

Pork Skirt and Cabbage Teppanyaki

ニンニク香るスタミナ焼き。特製の辛味噌
で味変してお召し上がりください。

¥580





とびっこチャーハン

Fried Rice with Flying Fish Roa

焼豚やメンマまで自家製のこだわり。
とびっこの意外な食感がマッチ。

とびっこチャーハン ¥1,200

チャーハン ¥830

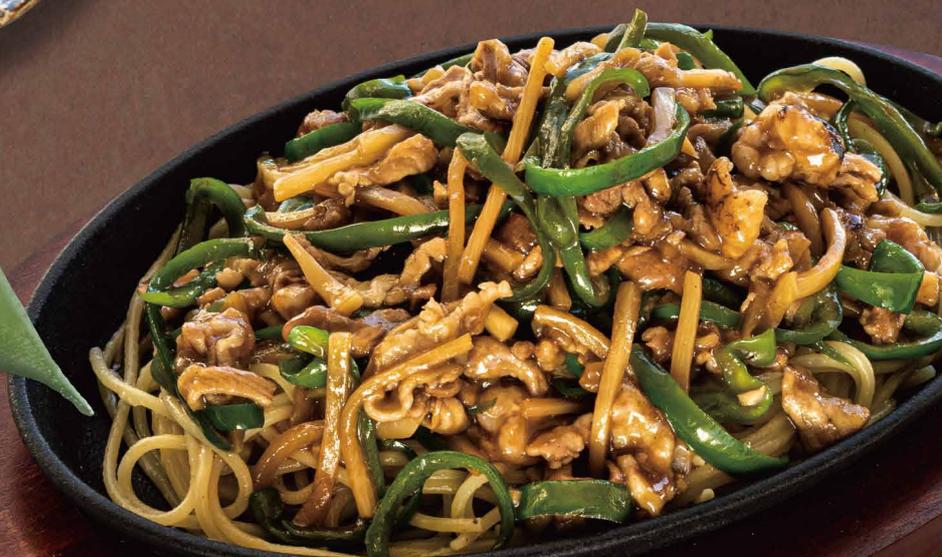
チンジャオロースー

青椒肉絲パスタ

Stir-fried Green Pepper and Pork

ごま油香る中華アレンジの
オリジナルパスタ。

¥1,100



熟成シカ肉のボロネーゼ

Bolognese with Aged Deer Meat

熟成加工されたエゾシカ挽肉を使った
ミートソース。グラナパダーノチーズ
を振りかけて。

¥1,200



Desert

自家製スイーツ

ソルベ *Home Made Sorbet*

ミックスベリー、マンゴー
フレッシュレモン ¥320



アイスクリーム *Home Made Icecream*



ミックスベリー ¥350
バニラベースに自家製ソース

バニラ ¥300
タヒチ産バニラビーンズたっぷり

ピーナッツ ¥350
ほんのり塩気をプラス

抹茶 ¥350
京都宇治抹茶使用

ダークチョコ ¥400
ベルギー産チョコレート使用

クラシックプリン *Classic Pudding*

固めの食感に仕上げたプリン。ほろ
苦いキャラメルソースと一緒にどうぞ。

¥450

