

# Grand Menu

## グランドメニュー

---

水曜、第二・第四火曜定休

- 平日ランチ /11:00 - 15:00 (14:30 L.O.)  
ディナー /17:00 - 20:30 (20:00 L.O.)
- 土日ランチ /11:00 - 15:00 (14:30 L.O.)  
ディナー /18:00 - 22:00 (21:00 L.O.)

NIKAP

Atelier & Restaurant

SINCE 2026





## 鶏とホウレン草の チーズクリーム

Chicken and Spinach  
in Italian Cheese Cream Source

イタリア産グラナパダーノチーズと  
黒豚のパンチェッタを使用した濃厚  
なソース。

¥1,440

## 昔ながらのナポリタン

Napolitan

鉄板の上で仕上げた、焼き目の美味  
しい昔風。あつあつで召し上がれ。

¥840



## 二郎パスタ

Jiro Ramen-style Pasta

二郎系ラーメンがモチーフの  
パスタ。自家製チャーシュー  
にたっぷり乗ったニンニクが  
決め手。

¥1,100

※ニンニクましまし可







## ミートソース

Bolognese

平取町産の高級トマトジュース「ニシパの恋人」を使った、甘みとコクの強いソース。

¥740

## 虎杖浜たらこのパスタ

Japanese Style with Tarako

たらこと言えば虎杖浜。海苔の香りが食欲を誘います。

¥800



## 海老のアラビアータ

Arrabbiata with Shrimp

豪快に海老が入ったトマトソースのパスタ。

¥1,600





## 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



## 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。スープ付き。

とびっこチャーハン ¥1,200

チャーハン ¥900



## NIKAP ステーキ

NIKAP Steak

柔らかくジューシーな牛ステーキに、特製ギルティソースを合わせた一品。濃厚でクセになる味わい。

¥1,500





## ポークチャップ

Pork Saute

言わずと知れた道民の味。  
ご飯、汁物、サラダ付き。

¥1,300



## タコライス

Taco Rice

タコミートは特製スパイスの味付け。  
一口ごとに広がるスパイスの香りと  
深い旨味がクセになる、自慢の一品。

¥980



## 欧風牛すじカレー

European-style Curry  
with Beef Tendon

じっくり煮込んだオリジナルスパ  
イスのカレー。

¥1,050







## 日高定食

Hidaka Lunch Set

昆布、豚肉、ピーマン、日高の味が詰まった定食。 ¥960



## レバニラ定食

Stir-fried chives and liver

国産の牛レバーを使った贅沢な定食。レバーは旨味を引き出した自家製のタレで丁寧に仕上がりました。 ¥1,100





## とんかつ定食

Cutlet Lunch Set

¥950



## ヒレかつ定食

Fillet Cutlet Lunch Set

¥1,100



## 生姜焼き定食

Ginger Grilled Pork Lunch Set

¥800



# Special Dish

NIKAP だけの特別メニュー

— 要予約 —

ご来店 3 時間前までに  
ご予約ください。

TEL: 0146-49-0232

## 判官館 ポークチャップ

Hangandate Criff Pork Saute



お店の窓から見える名勝「判官館」の崖。その風景をイメージしたご当地メニューをご用意しました。700gの塊肉を炭火でじっくり焼き上げます。ご飯、豚汁、サラダ付き。

¥3,500



# Desert

NIKAPの自家製デザート

## 自家製アイスクリーム

*Home Made Icecream*



ミックスベリー ¥350

バニラをベースに自家製ソースをブレンド

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

バニラ ¥300

タヒチ産バニラビーンズたっぷり

ダークチョコ ¥400

ベルギー産チョコレート使用

## ティラミス コーヒーゼリー

*Tiramisu Coffee Jelly*

甘さ控えめのコーヒーゼリーにマスカルポーネチーズのティラミスを重ねました。

¥570







## ショコラシフォン

*Chocolate Chiffon Cake*

ベルギー産 71%ダークチョコを使い、濃厚でふんわり軽い仕上がり。ビターな風味と上品な口どけをお楽しみください。

¥450

## チーズタルト

*Basque Style Cheese Tarte*

直径 8 cm のちょっと大きめサイズ。  
なめらかバスクチーズケーキを  
タルトにしました。

¥870



## 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  
カラメルソースと一緒にどうぞ。

¥450





# Sweets From Niikappu

新冠特産のピーマン使用スイーツ

## カステラ

*Castella with Green Pepper*

新冠産ピーマンをパウダーにして混ぜ込みました。昔ながらの卵をたっぷり使用した五三焼きカステラ。

¥320



## 米粉のガトーショコラ

*Bell pepper and rice flour chocolate cake*

新冠産のピーマンとホワイトチョコを使用した新感覚のガトーショコラ。小麦粉、バター、生クリーム不使用で、軽やかでしっとりした仕上がり。

¥520





# CAFE MENU

## coffee

- コーヒー (ホット/アイス) … ￥480
- カフェラテ (ホット/アイス) … ￥550

## black tea

ハーブティーは全てポットでのご提供です

- アールグレイ … ￥680  
ウバ紅茶をベースに、柑橘類ベルガモットで  
香りをつけたフレーバーティー
- ダージリン … ￥680  
茶園での化学薬品を排除した茶葉で、落ち着いた  
香りと濃厚で丸みを帯びた味が特徴

## soft drink

- オレンジ
- パイナップル
- クランベリー
- グレープフルーツ
- コーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- 烏龍茶

ALL… ￥380

\* 価格はすべて税込です