



Available Thursdays
through Sundays
Limited to 20 guests
per day

<木曜～日曜限定>
1日20名様限定

Exclusive Chef's *Dinner*

Hokkaido Kuroge Wagyu Steak · Seafood Bouillabaisse

北海道黒毛和牛ステーキ / シーフードブイヤベース



SALAD & APPETISER

サラダ・前菜

Caesar Salad with Prosciutto · Shoestring Fries · Seasonal Grilled Vegetables

生ハムシーザーサラダ / シューストリングポテト / 季節のグリル野菜

MAIN — YOUR CHOICE OF

メインディッシュ（お選びください）

Hokkaido Kuroge Wagyu Steak / Tenderloin 130 g or Sirloin 220 g / “Bounty of the Sea” Bouillabaisse
北海道産黒毛和牛フィレ肉のステーキ（130g） / サーロインステーキ（220g） / 海の恵みブイヤベース

served with steamed rice or baguette ライスまたはバゲット付き

SET MENU
セットメニュー ¥16,000

À LA CARTE
単品（メインのみ） ¥13,000

inclusive of tax & service charge 税・サービス料込

DINNER FROM 17:00 — LAST ORDER 20:00

BARLEY GRILL AND BAR



Every M Moment tells a story.

HOKKAIDO BLACK WAGYU

Shiraoi Beef

An Unforgettable Culinary Journey Inspired by Hokkaido

北海道黒毛和牛 白老牛 北海道が誇る至高の美食体験

Discover the heritage of Hokkaido through the exceptional flavor of Shiraoi Beef, where local tradition, craftsmanship, and culinary artistry come together in every bite.

Hokkaido's Finest Wagyu Experience

Raised in the pristine natural surroundings of Shiraoi, Hokkaido, Shiraoi Beef is celebrated as one of Japan's most distinguished Wagyu brands. Nurtured with exceptional care and generations of expert craftsmanship, it embodies the finest traditions of Japanese beef production.

Renowned for its exquisite marbling, remarkable tenderness, and rich umami, Shiraoi Beef delivers a luxurious melt-in-your-mouth experience, complemented by a delicate sweetness and elegant finish. Its outstanding quality has earned recognition from discerning gourmets both in Japan and around the world.

At Hotel Sosei Sapporo MGallery Collection, our chefs showcase this exceptional local treasure in an exclusive dining experience, thoughtfully paired with the finest seasonal ingredients from Hokkaido.

We invite you to discover an unforgettable culinary journey, celebrating the authentic flavors and timeless heritage of Hokkaido.

北海道が誇る至高の黒毛和牛

北海道・白老町の豊かな自然と澄んだ水、そして生産者の卓越した肥育技術によって育まれる白老牛は、北海道を代表する黒毛和牛ブランドのひとつです。

きめ細やかな霜降りが織りなす上質な肉質は、口に含んだ瞬間にとろけるような柔らかさと、芳醇な旨味、そして上品な甘みをもたらします。その豊かな風味と繊細な味わいは、日本国内はもとより、世界中の美食家から高い評価を受けています。

ホテル創成札幌 Mギャラリーコレクションでは、この北海道が誇る白老牛を主役に、シェフが季節の食材とともに仕立てる特別なディナーをご用意しました。

北海道の大地が育んだ至高の味わいとともに、心に残る美食のひとつをお楽しみください。



SHIRAOI
白老町