



3月1日(金)~4月30日(火)

季節の小会席
Japanese short course

¥4,800

- 〈 先 付 〉
Small dish
筍木の芽味噌和え 河豚煮凝り 数の子 からすみ
Bamboo shoots dressed with a leaf bud of miso
Jellied pufferfish Herring roe Dried mullet roe
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 蒸 物 〉
Steamed dish
豆乳蒸し
Steamed soy milk
- 〈 主 菜 〉
Main dish
すき焼き鍋
Sukiyaki hot pot
- 〈 食 事 〉
Rice set
白飯 または うどん
Steamed rice or udon
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
本日のデザート
Today's dessert



3月1日(金)~4月30日(火)

和食御膳
Japanese dinner set

¥3,000

- 〈 先 付 〉
Small dish
本日の小鉢
Today's appetizer
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉
Simmer dish
蛸旨煮
Simmered octopus
- 〈 主 菜 〉
Main dish
山菜の天ぷら
Wild vegetable tempura
- 〈 食 事 〉
Rice set
桜蕎麦
Soba with the scent of cherry blossoms
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
本日のデザート
Today's dessert

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
 ※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
 *Please ask staff for allergen information on each menu.
 *All our menus use Japanese rice.*The list price includes 10% service charge and sales tax.



5月1日(水)~6月30日(日)

季節の小会席
Japanese short course

¥4,800

- 〈 先 付 〉
Small dish
鯛の子旨煮 ホタルイカ沖漬け 露土佐和え
Boiled sea bream roe, pickled firefly squid,
Simmered butterbur with dried bonito
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 焼 物 〉
Grilled dish
鯖幽庵焼き
Grilled mackerel Yuan style
- 〈 主 菜 〉
Main dish
牛タン柔らか煮
Boiled beef tongue
- 〈 食 事 〉
Rice set
桜海老俵御飯
Sakura shrimp straw rice
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
本日のデザート
Today's dessert



5月1日(水)~6月30日(日)

和食御膳
Japanese dinner set

¥3,000

- 〈 先 付 〉
Small dish
本日の小鉢
Today's appetizer
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉
Simmer dish
鶏の治部煮
Jibuni simmered chicken
- 〈 主 菜 〉
Main dish
帆立貝焼き バター仕立て
Grilled scallops with butter
- 〈 食 事 〉
Rice set
茶飯
Rice boiled in tea
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
本日のデザート
Today's dessert

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産米です。
※仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.
* Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*The list price includes 10% service charge and sales tax.



中国料理ディナーコース
「麒麟」
Chinese dinner course "Kirin"
¥6,000

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

干し貝柱入りフカヒレスープ
Shark fin soup with dried scallops

本日の点心
Today's dim sum

牛フィレ肉のステーキ バーベキューソース
Beef fillet steak with barbecue sauce

海の幸入りあんかけ焼きそば
Fried noodles with starchy sauce

マンゴープリン
Mango pudding



One Harmony 会員限定
ディナーコース
One Harmony members-only Dinner course
¥3,500

One Harmony 会員向けのお得なプラン
Great plans for One Harmony members

クラゲの冷菜 / スモークサーモン
Cold jellyfish / smoked salmon

帆立入り海老蒸し餃子 / 翡翠蒸し餃子
Steamed shrimp dumplings with scallops / Jade steamed dumplings

十勝産牛ロースの湯引き 香味醤油かけ
Parboiled Tokachi beef loin with flavored soy sauce

トマト入り海老のチリソース
Braised shrimp with tomato in chili sauce

中華ちらし
Stir-fried pork and vegetables rice bow

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
*Please ask staff for allergen information on each menu.
*All our menus use Japanese rice.*The list price includes 10% service charge and sales tax.



麵飯セット

noodle or rice set

¥1,980

本日のスープ

Today's soup

鶏の唐揚げ

Deep fried chicken

点心二種

Dim sum (two kinds)

下記より、お選びください。

1.焼きそば(香港極細麺)

2.炒飯

Please choose from 1 or 2

1. Stir fried noodle

2. Stir fried rice

杏仁豆腐

Almond jelly



北海道産豚肉の豚丼御膳

Using pork from Hokkaido Teriyaki pork bowl set

¥1,980

本日の小鉢

Today's appetizer

お造り二種盛り

Assorted sashimi (two kinds)

魚介の南蛮漬け

Marinated seafood and vegetables in spicy sauce

豚丼 香の物 味噌汁

Teriyaki pork bowl with miso soup

本日のデザート

Today's dessert

《単品もご用意しております》

A single item is also available

北海道産豚肉の豚丼

香の物 味噌汁付き

Teriyaki pork bowl with miso soup

.....¥1,300

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
 ※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
 *Please ask staff for allergen information on each menu.
 *All our menus use Japanese rice.*The list price includes 10% service charge and sales tax.



晩酌セット

Evening drink set

¥2,200

九種の酒菜
Nine appetizers

お造り二種盛り

Assorted sashimi (two kinds)

1ドリンク

1 drink

《お好きなドリンクをお選びください》

Choose your favorite drink

生ビール Draft beer

焼酎(芋・麦) Shochu (potato/barley)

ワイン(赤・白) Wine (red/white)

日本酒 Sake

ウイスキー Whisky

ソフトドリンク Soft drink

プラス 600円にて
ミニチャーハン(スープ付き)を
追加いただけます。

Plus for 600 yen
You can add mini fried rice (with soup).

プラス 800円にて
60分飲み放題を
追加いただけます。

Plus for 800 yen
You can add 60minutes of all-you-can-drink.

〈 単 品 〉

à la carte

芽室産枝豆

Boiled green soy beans

¥440

いかの沖漬け

Pickled squid with soy sauce

¥620

焼き餃子

Pan fried dumplings

¥620

酢豚

Fried sweet and sour pork

¥1,250

海老のマヨネーズソース炒め

Fried shrimp with mayonnaise

¥1,500

松前漬け

Pickled herring roe and sea tangle

¥500

お造り三種盛り

Assorted sashimi (three kinds)

¥1,500

麻婆豆腐

Mapo TOFU
Spicy sichuan dish of tofu and minced meat

¥1,000

点心四種

Assorted dim sum (four kinds)

¥1,500

鶏の唐揚げ

Deep fried chicken

¥1,500

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥620



十勝産牛肉のホテルビーフシチュー
(パン または ライス付き)

Beef stew with bread or rice

¥2,400

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.
*The list price includes 10% service charge and sales tax.