



3月1日(土)～4月30日(水)

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

飯蛸旨煮 季節の野菜炊き合わせ
Simmered ocellated octopus
and season vegetables
- 〈 主 菜 〉
Main dish

鶏の炊焼き
Grilled chicken with vegetables
- 〈 食 事 〉
Rice set

桜御飯 香の物 味噌汁
Rice with cherry blossoms, pickles, miso soup
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert

本日のデザート
Today's dessert



3月1日(土)～4月30日(水)

季節の一会席
Japanese short course

¥4,800

- 〈 先 付 〉
Small dish

蛸烏賊と菜の花ジュレ掛け
Appetizers
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi

三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 蒸 物 〉
Steamed dish

鯛道明寺蒸し 新緑餡
Steamed red sea bream with green tea starchy sauce
- 〈 主 菜 〉
Main dish

牛肉と春菜の包み焼き
Oven-baked beef and spring greens wrapped in film
- 〈 食 事 〉
Rice set

桜そば
Soba with the scent of cherry blossoms
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert

本日の甘味物
Today's sweet dish

※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.



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

One Harmony 会員限定
ディナーコース

One Harmony members-only Dinner course
¥3,500

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

Boiled beef loin with aromatic 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



5月1日(木)～6月30日(月)

季節の小会席

Japanese short course

¥4,800

〈 先 付 〉
Small dish

枝豆腐 鯛の白子旨煮
独活と浅利の酢味噌和え
Appetizers

〈 お 造 り 〉
Sashimi

三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)

〈 煮 物 〉
Simmer dish

帆立と白魚の玉子とじ
Simmered scallop and white fish with egg

〈 主 菜 〉
Main dish

鱒の月冠焼き 白ワインソース
Grilled trout white wine sauce

〈 食 事 〉
Rice set

鰯のかば焼き御飯 香の物 味噌汁
Rice topped with kabayaki herring with pickles and miso soup

〈 甘 味 〉
Dessert

本日の甘味物
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.



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



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 pickles and miso soup

本日のデザート
Today's dessert

《单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.



5月1日(木)～6月30日(月)
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

鰯の梅煮
Simmered sardine with ume plum
- 〈 主 菜 〉
Main dish

豚肉揚げ焼き 豆乳スープ仕立て
Deep-fried pork with soy milk soup
- 〈 食 事 〉
Rice set

桜海老混ぜ御飯 香の物 味噌汁
Rice mixed with sakura shrimps
With pickles and miso soup
- 〈 甘 味 〉
Dessert

本日の甘味物
Today's dessert



4月1日(火)～6月30日(月)
十勝産牛肉のステーキ重御膳
Beef steak bowl dinner set
¥4,300

本日のサラダ
Today's salads

下記よりお選びください。
Please choose from 1 or 2

- 1.お造り二種盛り
- 2.本日の煮物

- 1.Assorted sashimi (two kinds)
- 2.Today's simmer dish

ステーキ重
Beef steak bowl

香の物 味噌汁
Pickles and miso soup

本日の甘味物
Today's dessert

《単品もご用意しております》
A single item is also available

ステーキ重 香の物 味噌汁
Beef steak bowl with pickles and miso soup

¥3,300

※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.



麺飯セット

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。

Please choose from 1 or 2

1.炒飯

2.五目あんかけ焼きそば(香港極細麺)

1. Stir fried rice

2. Fried noodles with starchy sauce

杏仁豆腐

Almond jelly



海鮮丼

香の物 味噌汁

Sashimi bowl
With pickles and miso soup

¥2,800



いくら丼

香の物 味噌汁

Salmon roe bowl
With pickles and miso soup

¥3,300



北海道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.

日本料理アラカルト
Japanese cuisine a la carte

中国料理アラカルト
Chinese a la Carte

芽室産枝豆 Boiled green soy beans ¥440	松前漬け Pickled herring roe and sea tangle ¥500	手作り焼き餃子 Pan fried dumplings ¥800	麻婆豆腐 Mapo tofu Spicy sichuan dish of tofu and minced meat ¥1,000
烏賊の沖漬け Pickled squid with soy sauce ¥620	蛸の唐揚げ Deep fried octopus ¥800	酢豚 Fried sweet and sour pork ¥1,500	点心四種 Assorted dim sum (four kinds) ¥1,500
香の物盛り合わせ Assorted pickles ¥900	烏賊の一夜干し Dried squid overnight ¥1,200	鶏の唐揚げ Deep fried chicken ¥1,500	海老のチリソース煮 Braised shrimp with chili sauce ¥1,600
縞ホッケの開き Grilled open Atka mackerel ¥1,500	天婦羅盛り合わせ Assorted tempura ¥1,500	海老のマヨネーズソース炒め Fried shrimp with mayonnaise ¥1,600	
お造り三種盛り Assorted sashimi (three kinds) ¥1,800		胡麻団子(1個) Sesame dumplings (1 piece) ¥200	杏仁豆腐 Almond Jelly ¥620

※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.