



季節の一会席
Japanese short course
¥4,800

- | | |
|------------------------|---|
| 〈 先 付 〉
Small dish | スモーク秋刀魚の小袖寿司
鶏肉と秋野菜の煮浸し
螺と大豆の旨煮
Appetizers |
| 〈 お 造 り 〉
Sashimi | 三種盛り合わせ
Assorted sashimi (three kinds) |
| 〈 煮 物 〉
Simmer dish | 十勝産長いもの饅頭と野菜炊き合わせ
Grated yam dumpling with simmered seasonal vegetables |
| 〈 主 菜 〉
Main dish | 朴葉焼き（魚介・牛肉・季節の野菜）
Grilled miso on magnolia leaf (seafood, beef and vegetables) |
| 〈 食 事 〉
Rice set | かき揚げ蕎麦（温かい / 冷たい）
Soba noodles topped with kakiage tempura (cold or hot) |
| 〈 甘 味 〉
Dessert | 本日の甘味物
Today's dessert |



北の海鮮御膳
Sashimi bowl dinner set
¥4,300

- | | |
|-------------------------|---|
| 〈 先 付 〉
Small dish | 本日の小鉢
Today's appetizer |
| 〈 蒸 物 〉
Steamed dish | 冷製茶碗蒸し
Cold steamed egg custard |
| 〈 揚 物 〉
Fried dish | 天婦羅盛り合わせ
Assorted tempura |
| 〈 食 事 〉
Rice set | 海鮮丼 味噌汁
Sashimi bowl
With miso soup |
| 〈 甘 味 〉
Dessert | 本日の甘味物
Today's dessert |

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

海鮮丼 香の物 味噌汁
Sashimi 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。
※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.



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

三種盛り合わせ
Assorted sashimi (three kinds)

〈 煮 物 〉
Simmer dish

豚肉と茸の小鍋
Mini hot pot of pork and mushrooms

〈 主 菜 〉
Main dish

鮭ちゃんちゃん焼き
Grilled salmon with miso

〈 食 事 〉
Rice set

十勝産小豆の御飯 香の物 味噌汁
Rice cooked with adzuki beans, pickles, miso soup

〈 甘 味 〉
Dessert

本日の甘味物
Today's dessert



北海道産豚肉の豚丼御膳
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

本日の甘味物
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
Teriyaki pork bowl with pickles and 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.



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

¥3,300



いくら丼
香の物 味噌汁付き
Salmon roe bowl with pickles and miso soup

¥3,300

日本料理アラカルト Japanese cuisine a la carte

芽室産枝豆
Boiled green soy beans

¥440

松前漬け
Pickled herring roe and sea tangle

¥500

烏賊の沖漬け
Pickled squid with soy sauce

¥620

蛸の唐揚げ
Deep fried octopus

¥800

香の物盛り合わせ
Assorted pickles

¥900

烏賊の一夜干し
Dried squid overnight

¥1,200

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

お造り三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)

¥1,800

西洋料理アラカルト

Western cuisine a la carte



パンチェッタとキノコのクリームスパゲティ
Spaghetti with pancetta
and mushroom cream sauce

¥1,400



エスカロップ
Pork cutlet on butter rice with demi-glace sauce
バターライスの上にポークカツ・デミグラスソースをのせた
北海道東端での郷土料理です。

¥ 1,700



北海道産牛肉のビーフカレー
Beef curry

¥1,450



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.



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

※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(香港極細麵)

1. Stir fried rice

2. Fried noodles with starchy sauce

杏仁豆腐

Almond jelly

中国料理アラカルト

Chinese a la Carte

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

酢豚

Fried sweet and sour pork

¥1,500

点心四種

Assorted dim sum (four kinds)

¥1,500

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

海老のマヨネーズソース炒め

Fried shrimp with mayonnaise

¥1,600

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.