



季節の小会席
Japanese short course
¥4,800

〈 先 付 〉
Small dish

あん肝豆腐
管牛蒡牛大和煮
蟹とサーモンの無包み
Appetizers

〈 お 造 り 〉
Sashimi

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

〈 煮 物 〉
Simmer dish

水晶餅の包み 磯海苔餡
Suisho mochi dumpling with pork,vegetables and cheese
with nori soy sauce

〈 主 菜 〉
Main dish

おひょう塩こうじ焼き
Grilled halibut with shio koji marinade

〈 食 事 〉
Rice set

海鮮バラちらし お吸い物
Assorted Seafood Chirashi Sushi Clear Soup

〈 甘 味 〉
Dessert

本日の甘味物
Today's dessert



十勝産牛すき膳
Tokachi beef sukiyaki set meal
¥4,300

《プラス 2,000円にて十勝産黒毛和牛でのご提供も承ります。》
For an additional ¥2,000, you can upgrade to Tokachi Japanese Black Wagyu beef.

十勝産牛すき
Tokachi beef sukiyaki

本日のお造り二種盛り合わせ
Today's assorted sashimi (two kinds)

白身魚のかるかん揚げ 蟹餡かけ
Deep-fried white fish wrapped in grated yam
with Crab Sauce

白飯 香の物 味噌汁

または うどん

White rice, pickles, miso soup
or udon noodles

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

十勝産牛すき
Tokachi beef sukiyaki

¥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.



雪見月弁当
Seasonal Bento box

¥3,500

〈 八 付 〉
Hassun

銀鱈味噌漬け焼き サーモン小袖寿司
帆立旨煮 茸菊花和え たたき牛蒡
Appetizer

〈 お造り変り 〉
Sashimi

蟹と鰯の奉書巻き 黄身酢ソース
Crab and vinegared mackerel daikon roll
with egg yolk vinegar sauce

〈 蒸 物 〉
Steamed dish

白身魚のかぶら蒸し 美味餡
Steamed white fish with grated turnip and dashi glaze

〈 焼 物 〉
Grilled dish

鶏肉の南部焼き
Grilled chicken with sesame soy glaze

〈 食 事 〉
Rice set

炊き込みご飯 香の物 味噌汁
Seasoned rice, 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.



海鮮丼
香の物 味噌汁付き
Sashimi bowl with pickles and miso soup

¥3,300



ステーキ重
香の物 味噌汁付き
Beef steak 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

白飯
Rice

¥300

西洋料理アラカルト

Western cuisine a la carte



鶏肉と焼きネギの和風スパゲティ
Japanese-style spaghetti
with sauteed chicken and green onions

¥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

前菜四種盛り合わせ 每位彩拼盆
Assorted appetizer (four kinds)

手作り蒸し点心二種盛り合わせ 飲茶精点心
Steamed dim sum (two kinds)

海老と平貝のあっさり炒め 翡翠炒双鮮
Stir-fried shrimp and pen shells

和牛の低温調理オイスターソース風味 青椒和牛絲
Sous vide wagyu beef with oyster flavor

フカヒレあんかけ炒飯 魚翅扒炒飯
Fried rice with shark fin starch sauce

ジャスミン茶のブリュレ 茉莉花布甸
Crème brûlée au thé au jasmin



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

前菜三種盛り合わせ 每位彩拼盆
Assorted appetizer (three kinds)

海老のガーリック蒸し 蒜茸蒸蝦仁
Steamed shrimp with garlic

牛肉の黒胡椒炒め 黒椒牛柳条
Wok-fried beef with black pepper

広東風醬油焼きそば 豉油皇炒麵
Cantonese-style soy sauce fried noodles

杏仁豆腐 杏仁凍豆腐
Almond Jelly

※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

＜セット内容＞ Set Contents
本日のスープ 例湯 Today's soup
鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球 Deep fried chicken
点心二種盛り合わせ 飲茶双点心 Dim sum (two kinds)
ザーサイ 搾菜 Zha cai
杏仁豆腐 杏仁凍豆腐 Almond jelly

メインのお料理をお選びください。
Please choose your main dish

五目あんかけ焼きそば 鮮八珍炒麵
(香港極細麵)
Fried noodles with starchy sauce

海老のあんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵
(香港極細麵)
Shrimp stir-fried noodles with starchy sauce

牛肉オイスターソースあんかけ御飯 蠔油牛肉飯
Beef stir-fried with oyster sauce over rice

ズワイ蟹の炒飯 蛸肉精炒飯
Fried rice with snow crabmeat

中国料理アラカルト
Chinese a la Carte

手作り焼き餃子 香煎鍋貼餃
Pan fried dumplings
¥800

四川風ホイコーロー 川菜回鍋肉
Sichuan-style pork and cabbage stir-fry
¥1,500

点心四種盛り合わせ 蒸籠四点心
Assorted dim sum (four kinds)
¥1,500

酢豚 香醋咕老肉
Fried sweet and sour pork
¥1,500

海老のチリソース煮 乾焼鮮蝦仁
Braised shrimp with chili sauce
¥1,600

胡麻団子(1個) 豆沙芝麻球
Sesame dumplings (1 piece)
¥200

四川マーボー豆腐 四川麻婆豆腐
Mapo tofu
Spicy sichuan dish of tofu and minced meat
¥1,200

シンガポール風焼きビーフン 星州炒米粉
Singapore-style stir-fried rice noodles
¥1,500

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球
Deep fried chicken
¥1,500

牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲
Stir-fried beef and bell pepper strips
¥1,600

白飯
Rice
¥300

杏仁豆腐 杏仁凍豆腐
Almond Jelly
¥700

※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.