



季節の小会席

Japanese short course

¥4,800

〈先付〉
Small dish

あん肝豆腐
管牛蒡牛大和煮鉄込み
蟹とサーモンの蕪包み
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

おひよう塩こうじ焼き
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



北海道産豚肉の豚丼御膳
Teriyaki pork bowl set

¥1,980

〈 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

本日の小鉢
Today's appetizer

〈お造り変り〉
Sashimi

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

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

〈 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

豚丼 香の物 味噌汁
Teriyaki pork bowl with pickles and miso soup

〈 焼 物 〉
Grilled dish

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

本日の甘味物
Today's dessert

〈 食 事 〉
Rice set

炊き込みご飯 香の物 味噌汁
Seasoned rice, pickles, miso soup

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

〈 甘 味 〉
Dessert

本日の甘味物
Today's dessert

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

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

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

※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 黑椒牛柳条

Wok-fried beef with black pepper

広東風醤油焼きそば 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 捣菜 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

牛肉オイスタークリーミーあんかけ御飯 蠔油牛肉飯

Beef stir-fried with oyster sauce over rice

ズワイ蟹の炒飯 蟹肉精炒飯

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

四川マー婆豆腐 四川麻婆豆腐 Mapo tofu

Spicy sichuan dish of tofu and minced meat

¥1,200

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

¥1,500

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

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

¥1,500

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球 Deep fried chicken

¥1,500

酢豚 香醋咕老肉 Fried sweet and sour pork

¥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

海老のチリソース煮 乾燒鮮蝦仁 Braised shrimp with chili sauce

¥1,600

白飯 Rice

¥300

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

¥200

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.