



季節の小会席

Japanese short course

¥4,800

〈先付〉 公魚から揚げ 助子の水晶寄せ
百合根と菜の花の梅白和え
Appetizers

〈お造り〉 三種盛り合わせ
Sashimi
Assorted sashimi (three kinds)

〈蒸物〉 鰯の柚子釜蒸し
Steamed dish
Yuzu-steamed Spanish mackerel

〈主菜〉 合鴨ロースの三種巻き
味噌バルサミコと木の芽味噌ソース
Duck breast rolls with three vegetables
with miso balsamic and kinome miso sauce

〈食事〉 鰯蕎麦
Rice set
Herring Soba noodles

〈甘味〉 本日の甘味物
Dessert
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.



和食御膳
Japanese dinner set

¥3,000

〈先付〉

本日の小鉢
Today's appetizer



北海道産豚肉の豚丼御膳
Teriyaki pork bowl set

¥1,980

〈お造り〉

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

〈焼物〉

鶏肉の山賊焼きサラダ添え
Grilled chicken "Sanzoku-yaki" with salad

〈主菜〉

鰯のちら鍋
Hot pot with cod and vegetables

〈食事〉

白飯 香の物 味噌汁
Rice, pickles and miso soup

〈甘味〉

本日の甘味物
Today's dessert

本日の小鉢
Today's appetizer

お造り二種盛り合わせ
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。
※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.



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

海老と野菜のクリームスパゲティ
Creamy spaghetti with shrimp & vegetables

¥1,400



北海道産牛肉のビーフカレー
Beef curry

¥1,450



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

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

お造り三種盛り合わせ

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。
※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 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。
※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.



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 脆皮炸鷄球 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)

Stir-fried noodles with assorted mix in starchy sauce

海老のあんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵

(香港極細麵)

Stir-fried noodles with shrimp and 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 蟹肉精炒飯

Fried rice with snow crabmeat

中国料理アラカルト

Chinese cuisine a la carte

手作り焼き餃子 香煎鍋貼餃
Pan fried dumplings

¥800

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

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 脆皮炸鷄球
Deep fried chicken

¥1,500

酢豚 香醋咲老肉
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。
※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.