



十勝の春薫る会席  
Tokachi spring Kaiseki

¥6,000

- 〈 先 付 〉  
Sakizuke  
行者にんにくのお浸し 十勝産クリームチーズの黒豆茶巾  
十勝産インカのめざめレモン煮 浅利真丈 烏賊ワラビ焼き  
Appetizers
- 〈 お 造 り 〉  
Sashimi  
季節の三種盛り合わせ  
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 焼 物 〉  
Grilled dish  
二種盛り合わせ  
八角味噌焼き (協力: 広尾漁業協同組合)  
筍土佐焼き  
Assorted grilled dish (two kinds)  
Miso-glazed hakkaku  
Tosa-style bamboo shoots with boni to flakes
- 〈 煮 物 〉  
Simmered dish  
十勝産百合根の桜蒸し  
Lily bulb steamed in cherry leaf
- 〈 主 菜 〉  
Main dish  
十勝産牛もも肉の包み焼き たまり醤油ソース  
Beef wrapped and baked in parchment paper with tamari soy sauce
- 〈 食 事 〉  
Rice set  
十勝産牛蒡の炊き込みご飯 香の物 味噌汁  
Seasoned rice with burdock root, pickles and miso soup
- 〈 甘 味 〉  
Dessert  
十勝産ヨーグルトを使用した  
イチゴとブルーベリーのムース  
Strawberry and blueberry yogurt mousse



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.



春彩松花堂弁当  
Spring Shokado Bent

¥3,500

〈 口 取 り 〉  
Small dish

蛭烏賊と独活の酢味噌和え  
笹竹木の芽揚げ 天豆  
鮎並山椒煮  
Appetizers

〈 お 造 り 〉  
Sashimi

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

〈 焼 物 〉  
Grilled dish

鰯かまくら焼き 菜の花昆布 花蓮根  
Grilled herring “Kamakura style dome”  
Kombu-cured rapeseed blossoms  
Flower-shaped lotus root

〈 煮 物 〉  
Simmered dish

合鴨治部煮  
Simmered Duck “Jibu-ni”

〈 食 事 〉  
Rice set

桜海老と青菜の混ぜご飯 香の物 味噌汁  
Rice mixed with sakura shrimp and greens,  
pickles and 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

¥2,200

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

¥1,500

※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

## 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

### お造り三種盛り合わせ

Assorted sashimi (three kinds)

¥1,800

### 白飯

Rice

¥300

## 西洋料理アラカルト

Western cuisine a la carte



魚介と十勝産わだのごぼうの  
マルセイユ風スパゲティ  
～サフランと桜の香り～

Marseille-style seafood and burdock spaghetti  
with saffron and cherry blossoms aroma

¥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

※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.

※3/9～3/11の期間は提供をお休みさせていただきます。



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

※3/9～3/11の期間は提供をお休みさせていただきます。



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.

※3/9～3/11の期間は提供をお休みさせていただきます。



麺飯セット  
noodle or rice set  
¥2,200

<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 榨菜 Pickled mustard stem

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

海老あんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵

(香港極細麵)

Stir-fried noodles with shrimp 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 cuisine 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

※3/9-3/11 お休み

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

※3/9-3/11 お休み

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

¥1,600

※3/9-3/11 お休み

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

※3/9-3/11 お休み

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

※3/9-3/11 お休み

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

※3/9-3/11 お休み

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。  
※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.