



十勝夏会席

Tokachi Summer Kaiseki

¥6,000

- | | |
|-----------------------------|--|
| 〈 先 付 〉
Sakizuke | 十勝産毛蟹のほぐし身 土佐酢ジュレ
Shredded horsehair crab with tosazu jelly |
| 〈 前 菜 〉
Appetizers | トマト甘酢漬け 芽室産枝豆出汁浸し
Tomato in sweet vinegar marinade Edamame simmered in dashi broth
とうきび豆腐 つぶ貝柑橘和え
Corn tofu Whelk dressed with citrus sauce
十勝産牛肉の葉わさび巻き
Beef rolled with wasabi leaves |
| 〈 お 造 り 〉
Sashimi | 三種盛り合わせ
Assorted sashimi (three varieties) |
| 〈 焼 物 〉
Grilled dish | 北海道産野菜の炙り 中札内田舎どり添え
Grilled vegetables with chicken |
| 〈 主 菜 〉
Main dish | 十勝産きんきの唐揚げ 美味出汁後掛け
Deep-fried alfonsino with savory dashi sauce on the side |
| 〈 食 事 〉
In place of rice | 冷豚しゃぶソーメン
Chilled somen noodles with pork shabu-shabu |
| 〈 甘 味 〉
Dessert | 北海道産メロンを使用したシャーベットとミルクプリン
Melon sorbet and milk pudding |



北の海鮮御膳

Sashimi bowl dinner set

¥4,300

本日の小鉢

Today's appetizer

冷製茶碗蒸し

Chilled egg custard

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

海鮮丼 味噌汁

Sashimi bowl

With miso soup

本日の甘味物

Today's dessert

※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.
* Prices include a 10% service charge and consumption tax.



松花堂弁当

Shokado Bento

¥3,500

〈お造り替り〉
Alternative
sashimi dish

季節の魚介と夏野菜のマリネ

Seasonal seafood and summer vegetables marinade

〈焼物〉
Grilled dish

鮑の二身焼き

Grilled abalone with savory fish paste filling

〈冷やし鉢〉
Chilled
small dish

南瓜と茄子の雲丹浸し

Chilled pumpkin and eggplant in sea Urchin dashi broth

〈揚物〉
Fried dish

カスベの唐揚げ

Deep-fried skate

〈食事〉
Rice set

枝豆御飯 香の物 味噌汁

Steamed rice with edamame, 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

《单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



北海道産野菜とシーフードの
ペペロンチーノスパゲティ
Spaghetti peperoncino with seafood and 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

※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.
* Prices include a 10% service charge and consumption 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 appetizers (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)

音更産キクラゲのサンラータン 鮮菇酸辣湯

Hot and sour soup with wood ear mushrooms

海老と紋甲イカのチリソース煮 乾焼魷魚蝦

Shrimp and cuttlefish in chili sauce

和牛もも肉のオイスターソース炒め 蠔油和牛肉

Stir-fried wagyu beef with oyster sauce

干し貝柱とアサリの葱生姜煮込み麺 干貝香撈麵

Braised noodles with dried scallops and clams
in scallion-ginger broth

杏仁アイス くるみ饅頭 冰果核桃包

Almond jelly ice cream and walnut steamed bun



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

冷製海鮮サラダ麺 海皇涼拼麵

Cold Seafood Salad Noodles

豚肉とピーマンの細切り春巻き 焼き餃子

脆皮肉絲卷

Spring roll with stir-fried shredded pork and green peppers,
pan-fried dumpling

赤魚の中国腸詰め蒸し 腊味蒸赤魚

Steamed red fish with Chinese sausage

白樺ポークのXO醬炒め XO炒猪肉

Stir-fried pork with XO sauce

タイ風茹で鶏飯 ”カオマンガイ” 海南白鶏飯

Thai-style poached chicken rice “Kao man gai”

マンゴープリン ココナッツ団子 甜点美麗盆

Mango pudding and coconut dumpling

※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.



麵飯セット
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 蚶肉精炒飯

Fried rice with snow crabmeat

中国料理アラカルト

Chinese cuisine a la carte



冷やし中華そば 醤味涼湯麺
Cold noodles with marinated meats in chilled broth
¥1,500

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

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

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

ソフトサラミ ”クラコウ” 腊味香焼腸
Soft salami “Krakow”
¥1,000

クラゲの冷菜 冷拌海蜇皮
Cold jellyfish salad
¥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

鶏の唐揚げ 脆皮炸鸡球
Deep fried chicken
¥1,500

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.