



十勝錦秋会席
Tokachi Kinshu Kaiseki

¥6,000

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 〈 先 付 〉
Sakizuke | とかちマッシュ酒粕和え
Tokachi mushrooms dressed with sake lees and saikyo miso |
| 〈 前 菜 〉
Appetizers | 炙り秋刀魚の小袖寿司 むかご真丈 銀杏松葉
Seared pacific saury sushi Mukago fish cake Ginkgo nuts on pine needles
広尾産ししゃもの焼き浸し 柿と春菊の白和え
Grilled shishamo smelt marinated in dashi
Persimmon and chrysanthemum greens with tofu dressing |
| 〈 お造り替り 〉
Sashimi
alternative | 北海道産秋鮭の炙り最中仕立て
Seared autumn salmon in monaka shell |
| 〈 蒸 物 〉
Steamed dish | 北海道産サメ鰯かぶら蒸し
Steamed turnip-wrapped samekarei (righteye flounder) |
| 〈 主 菜 〉
Main dish | 十勝産交雑牛サーロイン 五種の香味仕立て
インカのめざめ塩辛添え
Crossbred beef sirloin prepared with five aromatic condiments, Inca no mezame
potatoes with salted squid |
| 〈 食 事 〉
Rice set | 広尾産毛蟹御飯 香の物 味噌汁
Hairy crab rice with pickles and miso soup |
| 〈 甘 味 〉
Dessert | 十勝産小豆の白玉ぜんざいと柚子琥珀糖
Shiratama zenzai with red beans and yuzu kohakuto |



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



和食御膳

Japanese dinner set

¥3,500

〈 先 付 〉
Small dish

焼舞茸おろしポン酢和え

Grilled maitake mushrooms with grated daikon radish and ponzu sauce

〈 お 造 り 〉
Sashimi

三種盛り合わせ

Assorted sashimi (three varieties)

〈 蒸 物 〉
Steamed dish

北海道産秋鮭信州蒸し

Steamed autumn salmon wrapped with soba

〈 主 菜 〉
Main dish

鶏肉鋤焼き吹き寄せ盛り

Grilled chicken prepared in kuwayaki style with autumn garnish

〈 食 事 〉
Rice set

きのこ御飯 香の物 味噌汁

Mushroom rice, 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 varieties)

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



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

十勝産枝豆

Boiled green soybeans

¥500

松前漬け

Pickled herring roe and sea tangle

¥500

烏賊の沖漬け

Pickled squid with soy sauce

¥700

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 varieties)

¥1,800

白飯

Rice

¥300



宿泊のお客様限定
Great plans for One Harmony members

日本料理セット
Japanese set menu

¥2,200

中国料理セット
Chinese set menu

¥2,200

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

お造り

Assorted sashimi

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球

Deep fried chicken

かき揚げ

Mixed-vegetable and seafood tempura

四川マーボー豆腐 四川麻婆豆腐

Sichuan-style Mapo Tofu

豚の生姜焼き

Pan-fried ginger pork

酢豚 香醋咕老肉

Sweet and sour pork

< セット内容 >
Set Contents

小鉢 Side dish

本日の1品 Today's dish

白飯 Rice

香の物 Pickles

味噌汁 Miso soup

点心 Dim sum

白飯 Rice

ザーサイ Pickled mustard stem

スープ Soup

デザート dessert



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
Exclusive Value Package for Hotel Guests

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醤炒め 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



麵飯セット
noodle or rice set
¥2,200

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 ingredients 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 in 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 crab meat

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

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

ソフトサラミ "クラコウ" 腊味香焼腸

Soft salami "Krakow"

¥1,000

四川マーボー豆腐 四川麻婆豆腐

Mapo tofu

Spicy Sichuan-style dish of tofu and minced meat

¥1,200

クラゲの冷菜 冷拌海蜇皮

Cold jellyfish salad

¥1,500

点心四種盛り合わせ 蒸籠四点心

Assorted dim sum (four varieties)

¥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

酢豚 香醋咕老肉

Sweet and sour pork

¥1,500

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球

Deep fried chicken

¥1,500

海老のチリソース煮 乾焼鮮蝦仁

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

西洋料理アラカルト

Western cuisine a la carte



音更産キクラゲと鶏肉のクリームパスタ

Creamy pasta with wood ear mushrooms and chicken

¥1,400



北海道産牛肉のビーフカレー

Beef curry

¥1,500



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