



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 | 十勝産さんきの唐揚げ 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

〈揚げ物〉

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 soybeans

¥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

鰯ホッケの開き

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

※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

※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

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 脆皮炸鶏球 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

Sichuan-style Mapo Tofu

¥1,200

クラゲの冷菜 凉拌海蜇皮

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 脆皮炸鸡球

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

※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.

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.