J

RESTAURANT

※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.



十勝晩秋会席
Tokachi Late Autumn Kaiseki

¥6,000

〈 前 菜 〉
Appetizers

南瓜豆腐　管牛蒡鶏つくね鋳込み　蕪の柚子風味
Pumpkin tofu　Chicken meatball stuffed in burdock root　Turnip with yuzu flavor

黒豆百合根茶巾　焼舞茸くるみ味噌和え
Black soybean and lily bulb dumpling　Grilled maitake mushrooms with walnut miso

菊花と法蓮草お浸し
Chrysanthemum flowers and spinach in seasoned dashi

〈 お 造 り 〉
Sashimi

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

〈 一 品 〉
À la carte

広尾産ししゃもと北海道産北寄貝の炙り
Seared shishamo and surf clam

〈 小 鍋 〉
Small hot pot

北海道産鱈の和風ブイヤベース仕立て
Japanese-style bouillabaisse with cod

〈 主 菜 〉
Main dish

十勝産牛フィレ肉の朴葉包み焼き　味噌バター
Grilled beef tenderloin wrapped in magnolia leaf with miso butter

〈 揚 物 〉
Fried dish

広尾産オオズワイガニ磯辺揚げ
Seaweed-coated Queen crab tempura

〈 食 事 〉
Noodles

湯葉餡かけうどん
Udon noodles with yuba thickened broth

〈 甘 味 〉
Dessert

十勝産丸十羊羹　栗渋皮煮　飲む牛乳ジェラート
Sweet potato yokan　Simmered chestnuts in astringent skin　Drinkable milk gelato



北 の 海 鮮 御 膳

Sashimi bowl dinner set

¥4,300

本日の小鉢

Today’s appetizer

茶碗蒸し

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

茸と水菜のお浸し

Mushrooms and mizuna in dashi broth

〈 焼 物 〉
Grilled dish

鰤照り焼き

Teriyaki yellowtail

〈 揚 物 〉
Fried dish

蓮根挟み揚げと秋野菜の天婦羅

Stuffed lotus root fritters and autumn vegetable tempura

〈 煮 物 〉
Simmered dish

鱈ちり蒸し

Steamed cod with vegetables

〈 食 事 〉
Rice set

ばらちらし 香の物 味噌汁

Scattered sushi with 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

かき揚げ
Mixed-vegetable and seafood tempura

豚の生姜焼き
Pan-fried ginger pork

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球
Deep fried chicken

四川マーボー豆腐 四川麻婆豆腐
Sichuan-style Mapo Tofu

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　干貝香撈麺

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　海皇涼拌麺
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



十勝の恵みを味わう 中国料理膳
A Chinese Set Meal Featuring the Bounty of Tokachi

¥3,000

十勝産食材を取り入れた多彩な中国料理をお楽しみください。

Please enjoy our diverse selection of Chinese dishes featuring ingredients from the Tokachi region.

十勝産大豆ミートの麻婆サラダ
Mapo-style soy meat salad

十勝産ホワイトコーンの中華風コーンスープ
Chinese-style white corn soup

中札内田舎どりとネバリスターの黒酢ソース
Chicken and Nebarister with black vinegar sauce

春巻皮のエビフライ　チリソースかけ
Crispy shrimp coated in shredded spring roll pastry with chili sauce

十勝産リブロースのよだれ牛
Sichuan-style seared ribeye

白飯
Rice

りんごのコンポート　ジャスミンゼリー
Apple compote with jasmine jelly

中国茶　阿里山金萱茶
With Alishan Jin Xuan Tea



麺飯セット
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 鮮八珍炒麺
（香港極細麺）
Stir-fried noodles with assorted ingredients in starchy sauce

海老あんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麺
（香港極細麺）
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 蛤肉精炒飯
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
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



十勝産白樺ポークを使った自家製ベーコンのナポリタン

Spaghetti Napolitan with homemade bacon

¥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