

# さくら弁当

¥3,600

- 〈口取り〉 赤蒲鉾 三色団子 鴨燻製 螢烏賊  
〈Appetizer〉 Fsh cake, three colored "Mochi", smoked duck and firefly squid
- 〈焼物〉 桜鱈塩焼き 春鯨 鱈 出し巻き玉子  
〈Grilled dish〉 Grilled trout with salt, herring spanish, mackerel and lily bulb, "Dashi" rolled egg
- 〈蒸物〉 桜鯛道明寺蒸し 筍 桜麩  
〈Steamed dish〉 Steamed sea bream and bamboo shoots
- 〈天婦羅〉 桜海老かき揚げ 野菜の新引き揚げ  
〈Tempura〉 "Tempura" shrimp and vegetables
- 〈造り〉 本日の造り  
〈"Sashimi"〉 Today's "Sashimi"
- 〈一品〉 明太ポテトサラダ  
〈Small dish〉 Potato salad with spicy pollack roe
- 〈食事〉 三色御飯 桜でんぶ 炒り卵 牛そぼろ 味噌汁  
〈Rice set〉 Three colored rice "Sakura denbu", egg and minced meat and "Miso" soup
- 〈甘味〉 桜プリン 大福いちご  
〈Dessert〉 Cherry blossoms pudding and strawberry wrapped in "Mochi"



写真はイメージです

季節のおすすめドリンク  
～桜と梅と一緒に咲く札幌ならではの楽しみ方を～

# 梅 UME



## 梅酒蔵おおよま

大分県日田市大山町で栽培された国産梅を100%使用し、長期熟成を重ねたこだわりの梅酒を販売する梅酒蔵。ニッカウキスキーと技術提携し、余市蒸留所の古樽で熟成された高級梅酒を造るなど、北海道とも深いつながりを持っています。

3年熟成熟成梅酒ゆめひびき ¥1,200

鶯宿梅の秀品青梅のみを使用し3年以上の熟成を重ねて造られた本格熟成梅酒。

5年熟成樽仕込高級梅酒ゆめひびき ¥2,400

3年熟成した鶯宿梅の梅酒を、ニッカウキスキーより譲り受けた高級ウイスキーを抜いたオーク樽に再貯蔵しさらに熟成を重ねました。ウイスキーの香りと木樽の香り、梅の香りが絶妙にマッチした味わいです。

完熟梅甘酒 ¥1,000

米と麴のみを使った甘酒に、大山産完熟南高梅をブレンド。甘酒本来の優しく自然な甘みに、完熟南高梅のほんのりとした酸味がすっきりとした後味を引き立てます。



## 桜吹雪

¥1,100

桃のさわやかな甘みに、桜の香りがマッチした春を感じるノンアルコールカクテルです。

# 桜 SAKURA

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です。  
・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。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。 ・The price includes tax and 10% service charge.

## 昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈前菜〉 鶯豆腐 鯛の子八方煮 長芋甘酢漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 鮎魚女木の芽味噌焼き 桜鱒塩焼き
- 〈主菜〉 春の山菜天婦羅 筍 独活 蕨 うるい 落 タラの芽 ごとみ 落の蓼  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 桜蕎麦  
又は  
本日の握り寿司三種 味噌汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 桜餅 いちごアイス



写真はイメージです

## Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Green peas "Tofu", simmered sea bream,  
Chinese yam pickled in sweet vinegar
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Grilled dish〉 Grilled greenling with "Miso" and trout with salt
- 〈Main dish〉 "Tempura" wild vegetables  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 "Soba"  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Cherry blossoms rice cake and strawberry ice cream

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です。  
・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。

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.  
・Photograph for illustrative purpose only.

## 丹頂御膳

¥2,800

天麩羅 桜海老かき揚げ 鮎魚女 山菜

本日の焼き魚

蕎麦 長芋 山わさび 切海苔

海苔巻きと稲荷寿司

本日の小鉢

本日の甘味

## Tancho original lunch set

2,800 JPY

"Tempura" shrimp, greenling and wild vegetables

Today's grilled fish

"Soba" with Chinese yam

"Sushi" roll and fried "Tofu" stuffed with "Sushi" rice

Today's side dish

Today's dessert

ソフトドリンク  
Soft Drink

オレンジジュース  
Orange Juice ¥950

グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice ¥950

ウーロン茶  
Oolong Tea ¥950

コカコーラ  
Coca Cola ¥950

ジンジャーエール  
Ginger Ale ¥950

ペリエ  
Perrier ¥950

コーヒー [ホットまたはアイス]  
Coffee [Hot or Cold] ¥950

紅茶 [ホットまたはアイス]  
Tea [Hot or Cold] ¥950

おすすめドリンク  
Recommended Drink



ひやしぎょくろ  
冷し玉露  
Ice Green Tea

¥950

煎茶よりも苦味成分が少なくお茶本来の甘みと  
コクのある味わいをお楽しみください。



ゆずスカッシュ  
Yuzu squash

¥950

優しい甘みと、芳醇なゆずの香りが  
楽しめるアレンジドリンク。  
繊細な和食料理とも相性が良い炭酸ドリンクです。