

四季会席 ～北海道産帆立貝・牛フィレ肉～

¥13,200

- 〈旬彩〉 桜肉ロースト 螢烏賊沖漬け クリームチーズ胡桃ソース
つみれ花見団子 丘ひじきゼリー寄せ
- 〈吸物〉 蛤 白魚 生若芽 桜麩
- 〈造里〉 本鮪 白ミル貝 真鯛そぎ造り
- 〈蒸物〉 野付産帆立貝 白ワイン蒸し その貝出汁の泡 タラの芽 蕨
- 〈進肴〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 筍 木の芽焼き
- 〈食事〉 握り寿司 初鰹 牡丹海老 北寄貝
赤出汁
- 〈甘味〉 フルーツどら焼き 桜アイスクリーム



写真はイメージです

丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬彩〉 合鴨と烏賊 海老 山菜(独活、筍)のセルクル仕立て 木の芽味噌ソース
- 〈吸物〉 蛤 桜海老つみれ 生若芽 桜麩
- 〈造り〉 初鰹 甘海老 曹以
- 〈蒸物〉 桜鱒信州蒸し つくね芋 しらすを添えて
- 〈進肴〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き
- 〈食事〉 握り寿司 赤出汁
- 〈甘味〉 フルーツどら焼き 桜アイスクリーム



写真はイメージです

旬を味わう“丹頂会席” ～桜鱒・春告魚(鯧)～

¥7,200～¥10,500

- 〈旬彩〉 合鴨と烏賊 海老 山菜(独活、筍)のセルクル仕立て 木の芽味噌ソース
- 〈吸物〉 蛤 桜海老つみれ 生若芽 桜麩
- 〈造里〉 初鰹 甘海老 曹以
- 〈蒸物〉 桜鱒信州蒸し つくね芋 しらすを添えて
- 〈焼物〉 春告魚塩焼き タラの芽 落の莖薄衣揚げ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 ちらし寿司 錦糸玉子 穴子 海老 いくら 本日の魚二種 赤出汁
又は
握り寿司 赤出汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 フルーツどら焼き 桜アイスクリーム



写真はイメージです

なごみ御膳

¥5,300

本日の一品

真鯛のかぶと蒸し 鯛の子を添えて

天婦羅 桜鱒 こごみ タラの芽 蕨

知床どりモモ肉炙り焼き ピリ辛味噌ソース

生若芽 独活 烏賊 土佐酢仕立て

握り寿司 真鯛 初鯉 帆立貝 筍 海鮮白板昆布巻き

赤出汁

冷甘味 果物



写真はイメージです

一品
Appetizer

烏賊の塩辛(30g)
Salt and fermented squid

¥700

香の物五種盛り合わせ
Assorted 5 kinds of japanese pickles

¥800

湯葉と野菜サラダ
Soy milk skin and vegetables salad

¥900

蛸烏賊沖漬け
Squid marinated in soysauce

¥1,000

造里
SASHIMI

造里三種盛り合わせ
Assorted 3 kinds

¥2,900

帆立貝(70g)
Scallop

¥1,600

造里五種盛り合わせ
Assorted 5 kinds

¥4,000

本鮪(75g)
Tuna

¥2,300

牡丹海老(100g/4尾)
“Botan” shrimp

¥2,700

・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.

焼物

Grilled dish

春告魚(鯧)塩焼き(180g)
Grilled herring with salt

¥1,200

北海道産牛フィレ肉炙り焼き(80g)
"Hokkaido" beef tenderloin

¥3,900

焼きたらば蟹(200g)
King crab

¥4,600

蒸物

Simmered dish

山菜としらすの茶碗蒸し

Steamed egg with wild plant and whitebait

¥800

桜鱒信州蒸し つくね芋 しらすを添えて
蕎麦出汁

Steamed trout rolled
with "Soba" noodle, and taro served with whitebait

¥1,500

揚物

Deep fried dish

野菜の天婦羅五種盛り合わせ

Vegetables 5 kinds

¥1,600

牡丹海老の天婦羅(100g/4尾)
"Botan" shrimp

¥2,700

・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.

食事

Rice set

桜海老炊き込み御飯(1合)
香の物 赤出汁
Seasoned rice with shrimp
Japanese pickles with brown "Miso" soup

¥1,300

海鮮三種小丼
鮪(35g) 帆立貝(35g) いくら(20g)
香の物 赤出汁
Seafood bowl set
(Tuna, scallop and salmon roe)
Japanese pickles with brown "Miso" soup

¥2,300

甘味
Dessert

フルーツどら焼きと桜アイスクリーム
Bean jam pancake with fruits and cherry blossom ice cream

¥1,200

フルーツ四種盛り合わせ
Assorted 4 kinds of fruits

¥1,400