

昼会席 ～桜鯛・鯖～

¥4,800～¥8,100

- 〈食前酒〉 フルーツ甘酒 若桃
- 〈旬彩〉 しらすとクレソンサラダ 筍 アボカド 烏賊 トマト
- 〈造里〉 桜鯛カルパッチョ仕立て
- 〈蒸物〉 鯖若竹蒸し 若芽 筍 ズワイ蟹 卵白寄せ
- 〈焼物〉 知床どりモモ肉塩焼き 蕪 タラの芽 照り焼きソース
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 桜海老炊き込み御飯 春告魚(鯰)蕎麦 香の物
又は
握り寿司 味噌汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 桜のケーキ 果物 ピスタチオ



写真はイメージです

・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。
・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。

季節の二段重

¥3,600

〈一の重〉

造里二種

鰯唐揚げ 筍 タラの芽 舞茸

烏賊 蟹奉書巻き 胡瓜 若芽 酢味噌仕立て

丘ひじきゼリー寄せ 錦玉子 花びら百合根

〈二の重〉

本日の焼き魚 鴨ロースト 海老つみれ きやら落

豚角煮 大根 蒸し芋

桜海老炊き込み俵御飯 海鮮中巻き 甘酢生姜

味噌汁

冷甘味 果物



写真はイメージです

彩り御膳 ～春の味覚～

¥2,400～¥3,800

天婦羅 海老かき揚げ ハゼ タラの芽 舞茸

春告魚(鯧)塩麴焼き 烏賊黄味焼き

造里二種

浅蜷貝の茶碗蒸し

本日の小鉢

桜海老炊き込みご飯 味噌汁 香の物

又は

海鮮小丼 帆立貝 甘海老 いくら 味噌汁(追加料金 ¥1,400)

冷甘味 果物



写真はイメージです

- ・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。
- ・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。

おすすめドリンク Recommended Drink



オリジナルカクテル

Original Cocktail

¥1,100

純米吟醸に爽やかな柚子の風味を合わせた
カクテルソーダです。
アルコール度数3%に仕上げており、
お酒が苦手なお客様にもお勧めです。



オリジナルモクテル

～ローズマリー・スターアニス・ライム～

Original Mocktail

Rosemary・Star anise・Lime

¥1,100

モクテルとは
【 ロンドン発祥のモクテルは、リキュールやシロップを
多用せずフレッシュジュースやフルーツ・ハーブを
使用した自然志向のノンアルコールカクテルです。 】



ひやしぎょくろ 冷し玉露

Ice Green Tea

¥870

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。

ビール Beer

生ビール [サッポロクラシック] Draft Beer [Sapporo Classic]	¥1,000
瓶ビール 小瓶334ml [サッポロ、麒麟、アサヒ、エビス] Bottle Beer [Sapporo, Kirin, Asahi, Yebisu]	¥900
ノンアルコールビール [麒麟零ICHI] 小瓶 334ml Non-Alcoholic Beer	¥870

ワイン Wine

グラス
GLASS

ボトル
BOTTLE

<白ワイン> White Wine

ベルジェ バロン ボルドー ブラン (ドライ) Berger Baron Bordeaux Blanc ハーブのような爽やかな香りと、ほのかなコクが心地よい辛口のワインです。	¥850	¥4,600
---	------	--------

<赤ワイン> Red Wine

ベルジェ バロン ボルドー ルージュ (ミディアム) Berger Baron Bordeaux Rouge カシスなどの黒い果実を連想させる香りと、スパイシーな味わいのボルドーワインです。	¥850	¥4,600
---	------	--------

ソフトドリンク Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	¥870
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥870
ウーロン茶 Oolong Tea	¥870
コカコーラ Coca Cola	¥870
ジンジャーエール Ginger Ale	¥870
ペリエ Perrier	¥870