

# 四季会席 ～ 北海道産牛サーロインと松茸 ～

¥13,200

# “SHIKI” course

13,200 JPY

- 〈旬彩〉 筋子西京漬け 秋刀魚甘露煮 干し柿と銀杏の白和え  
無花果密煮 炙り太刀魚一口握り
- 〈吸物〉 松茸土瓶蒸し 穴子 甘海老 鶏肉 銀杏
- 〈造り〉 勤八薄造り 鰯鯖 花咲蟹塩茹で
- 〈蒸物〉 甘鯛松茸博多蒸し 里芋 南瓜
- 〈進肴〉 北海道産牛サーロイン炙り焼き 鮑ほう葉焼き 茄子 舞茸 インカのめざめ
- 〈食事〉 坊ちゃんかぼちゃと茸の炊き込み御飯 香の物 きのこの赤出汁
- 〈甘味〉 マロンブリュレ 栗のオレンジグラッセ添え 葡萄

- 〈 Appetizer 〉 Salted salmon roe pickled in sweet "Miso", candied pacific saury, dried persimmon and ginkgo nut mashed "Tofu" salad, boiled fig with sweet sauce and grilled scabbard "Sushi"
- 〈 Soup 〉 "Matsutake" mushroom steamed in an earthenware teapot, conger eel, shrimp, chicken and ginkgo nut
- 〈 "SASHIMI" 〉 Greater amberjack, mackerel, boiled blue king crab
- 〈 Simmered dish 〉 Steamed tilefish with "Matsutake" mushroom, taro, pumpkin
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef sirloin with abalone rolled with "Hoba" leaf, eggplant, "Maitake" mushroom and potato
- 〈 Rice set 〉 Seasoned rice with pumpkin and mushroom, Japanese pickles and brown "Miso" soup with mushroom
- 〈 Dessert 〉 Chestnut brulee with orange glaze and grape



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。

・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.

## 丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬彩〉 無花果と焼き茄子 生ハムを添えて 蓮根煎餅
- 〈吸物〉 松茸真丈 炙り舞茸 ずわい蟹 春菊 銀杏
- 〈造里〉 活蛸湯霜洗い 炙り太刀魚 甘海老
- 〈蒸物〉 秋鮭奉書蒸し いくら添え 菊花餡
- 〈焼物〉 北海道産牛フィレ肉の炙り焼き
- 〈食事〉 握り寿司 きのこの赤出汁
- 〈甘味〉 マロンブリュレ 栗のオレンジグラッセ添え 葡萄



写真はイメージです

## “TANCHO” special course

10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Fig and grilled eggplant served with raw ham, lotus root rice cracker
- 〈Soup〉 Clear soup with minced fish and "Matsutake" mushroom, grilled "Maitake" mushroom, snow crab, crown daisy, ginkgo nut
- 〈"SASHIMI"〉 Octopus, grilled scabbard fish, shrimp
- 〈Simmered dish〉 Steamed salmon served with salmon roe and chrysanthemum starchy sauce
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's "Sushi" and brown "Miso" soup with mushroom
- 〈Dessert〉 Chestnut brulee with orange glaze and grape

・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.

丹頂会席  
～錦秋の美味～

¥7,200～¥10,500

“TANCHO” course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈旬彩〉 無花果と焼き茄子 生ハムを添えて 蓮根煎餅
- 〈吸物〉 松茸真丈 炙り舞茸 ずわい蟹 春菊 銀杏
- 〈造り〉 活蛸湯霜洗い 炙り太刀魚 甘海老
- 〈蒸物〉 秋鮭奉書蒸し いくら添え 菊花餡
- 〈焼物〉 金目鯛実り焼き 雲丹ソース仕立て  
又は  
北海道産牛フィレ肉の炙り焼き 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 坊ちゃんかぼちゃと茸の炊き込み御飯 香の物 きのこの赤出汁  
又は  
握り寿司 きのこの赤出汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 マロンブリュレ 栗のオレンジグラッセ添え 葡萄



写真はイメージです

- 〈 Appetizer 〉 Fig and grilled eggplant served with raw ham, lotus root rice cracker
- 〈 Soup 〉 Clear soup with minced fish and "Matsutake" mushroom, grilled "Maitake" mushroom, snow crab, crown daisy, ginkgo nut
- 〈 "SASHIMI" 〉 Octopus, grilled scabbard fish, shrimp
- 〈 Simmered dish 〉 Steamed salmon served with salmon roe and chrysanthemum starchy sauce
- 〈 Main dish 〉 Grilled red bream with sea urchin sauce  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin 60g (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Seasoned rice with pumpkin and mushroom, Japanese pickles, brown "Miso" soup with mushroom  
or  
Today's "Sushi" and brown "Miso" soup with mushroom (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Chestnut brulee with orange glace and grape

## なごみ御膳

¥5,300

本日の一品

秋刀魚甘露煮

天婦羅 子持ち柳葉魚 松茸 丸十 舞茸

茶碗蒸し 穴子 甘海老 栗 牛蒡 鶏肉

秋鮭味噌仕立て鍋 蟹爪 浅蜷貝

握り寿司 本鮪 鰯 花咲蟹軍艦 いくら軍艦 茸の炊き込み俵御飯

冷甘味 果物



写真はイメージです

## “NAGOMI” set

5,300 JPY

Today's dish

Candied pacific saury

"Tempura" smelt, "Matsutake" mushroom, sweet potato, "Maitake" mushroom

Steamed egg with conger eel, shrimp, chestnut, burdock and chicken

"Miso" flavored Japanese stew with crab, salmon, "Asari" clams

"Sushi" Tuna, mackerel, blue king crab, salmon roe, seasoned rice with mushroom

Cold dessert and fruits

・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.



おすすめ料理  
Recommended dish

柳葉魚の一夜干し(4尾)  
Grilled smelt fish

¥1,500



写真はイメージです

秋刀魚塩焼き(1本)  
Grilled pacific saury with salt

¥1,800



写真はイメージです

花咲蟹塩茹で(600g)  
Boiled blue king crab

1杯  
One crab

¥7,800

半身  
Half body

¥3,900



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。

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

いくら醤油漬(35g)  
Salmon roe pickled in soy sauce

¥1,100

・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.

造里  
SASHIMI

---

造里三種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds

¥2,900

造里五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds

¥4,000

帆立貝(70g)  
Scallop

¥1,600

本鮪(75g)  
Tuna

¥2,300

牡丹海老(100g/4尾)  
"Botan" shrimp

¥2,700

焼物  
Grilled dish

---

舞茸(40g)と松茸(50g)  
"Maitake" mushroom and "Matsutake" mushroom

¥3,000

北海道産牛フィレ肉(80g)  
Hokkaido beef tenderloin

¥3,900

## 蒸物

Simmered dish

秋鮭奉書蒸し いくらを添えて  
Steamed salmon served with salmon roe

¥1,000

甘鯛松茸博多蒸し  
Steamed tilefish with "Matsutake" mushroom

¥1,800

## 天婦羅

Deep fried dish

野菜五種盛り合わせ  
Vegetables 5 kinds

¥1,600

牡丹海老(100g/4尾)  
"Botan" shrimp

¥2,700

舞茸(40g)と松茸(50g)  
"Maitake" mushroom  
and "Matsutake" mushroom

¥3,000

## 食事

Rice set

坊ちゃんかぼちゃと茸の炊き込み御飯  
香の物 きのこの赤出汁 (1合)  
Seasoned rice with pumpkin and mushroom,  
Japanese pickles,  
brown "Miso" soup with mushroom

※釜炊きの為、30分~40分程お時間を頂戴いたします。

¥1,300

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

¥2,300

本日の寿司7貫(握り寿司六貫 巻物一貫)  
きのこの赤出汁  
7 kinds of "Sushi"  
and brown "Miso" soup with mushroom

¥2,800

## 甘味

Dessert

マロンブリュレ  
栗のオレンジグラーゼ添え 葡萄  
Chestnut brulee  
with orange glaze and grape

¥800

白いお汁粉  
葡萄のシャーベット  
Sweet red bean soup and grape sherbet

¥800