

昼会席
～栗と秋鮭～

¥4,800～¥8,100

- 〈旬彩〉 インカのみぎめの吹き寄せ盛りサラダ
- 〈吸物〉 菊花真丈南瓜すり流し仕立て 色だし海老
- 〈造里〉 勘八野菜巻き 鉢鮪 甘海老
- 〈煮物〉 北海道産鶏肉治部煮 里芋 南瓜 舞茸
- 〈焼物〉 秋鮭田楽焼き 秋刀魚甘露煮 松茸 銀杏
又は
北海道産牛フィレ肉の炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 栗ご飯 香の物 きのこ汁
又は
握り寿司三貫 巻物二種 きのこ汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 白いお汁粉 葡萄のシャーベット



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Assorted potato salad
- 〈 S o u p 〉 Soup with minced fish and chrysanthemum, pumpkin and shrimp
- 〈 "SASHIMI" 〉 Greater amberjack wrapped in vegetable, tuna, shimp
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered Hokkaido chicken, taro, pumpkin and "Maitake" mushroom
- 〈 Main dish 〉 Grilled salmon with "Miso", candied pacific saury ,
"Mastutake" mushroom, ginkgo nut
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin 50g(Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Chestnuts rice, Japanese pickles and "Miso" soup with mushroom
or
Today's "Sushi" and "Miso" soup with mushroom
(Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Sweet red bean soup and grape sherbet

季節の二段重

¥3,600

Bento box

3,600 JPY

〈一の重〉

造里二種

焼き茄子と生ハムサラダ仕立て

胡桃豆腐 胡桃飴煮

小鉢二種

〈二の重〉

鯖利休焼き 丸十蜜煮 湯葉揚げ

北海道産鶏肉竜田揚げ 野菜甘酢あんかけ

秋刀魚つみれ 蕪 牛蒡 舞茸

栗ご飯 香の物

きのこ汁

冷甘味 果物

〈 First section 〉

2 kinds of "Sashimi"

Grilled eggplant and raw ham salad

Walnuts "Tofu" with sweetened walnut

2 kinds of dish

〈 Second section 〉

Grilled mackerel with sesame, sweet potato and fried soy milk skin

Deep fried Hokkaido chicken with vegetable sweet and sour starchy sauce

Minced pacific saury ball, turnip, burdock, "Maitake" mushroom

Chestnut rice and Japanese pickles

"Miso" soup with mushroom

Cold dessert and fruits



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.

彩り御膳
～秋の味覚～

¥2,400～¥3,800

本日の焼魚 丸十蜜煮
天婦羅 大統領椎茸 舞茸 ブラウンシャンピニオン インカのめざめ
海鮮サラダ 鉢鮪 烏賊
海老焼売 美味餡
本日の一品
栗ご飯 香の物 きのこと汁
又は
海鮮小井 いくら 勘八 サーモン きのこと汁(追加料金 ¥1,400)
冷甘味 果物



写真はイメージです

Tancho original lunch set

2,400 JPY～3,800 JPY

Today's grilled fish and candied sweet potato
Deep fried 3 kinds of mushroom and potato
Seafood salad tuna squid
Steamed shrimp dumpling with starchy sauce
Today's dish
Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup with mushroom
or
Seafood bowl with salmon roe, greater amberjack, salmon,
and "Miso" soup with mushroom
(Additional charge 1,400 JPY)

Cold dessert and fruits

おすすめドリンク
Recommended Drink



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。

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

