

四季会席
～夏の味覚～

¥13,200

- 〈先附〉 すっぽんゼリー寄せ 順才吸い酢 胡瓜 オクラ 木耳
- 〈吸物〉 玉蜀黍すり流し仕立て 骨切り鰻 おかひじき
- 〈造里〉 塩水ばふん雲丹 毛蟹塩茹で 本鮪
- 〈煮物〉 冷やし鉢 北海道産海老 煮穴子 冬瓜 南瓜 小茄子 蓮芋
- 〈焼物〉 北海道産牛ロース鰻巻き照り焼き
- 〈食事〉 握り寿司 太刀魚 北寄貝 塩水むらさき雲丹 赤出汁
- 〈甘味〉 バニラアイスクリーム わらび餅 和三盆糖蜜 北海道産赤肉メロン



写真はイメージです

“SHIKI” course

13,200 JPY

- 〈Appetizer〉 Jellied softshell turtle, vinegared water shield, cucumber, "Okra" and wood ear mushroom
- 〈Soup〉 Soup with corn, sea eel and "Hijiki" seaweed
- 〈"Sashimi"〉 Sea urchin, boiled hair crab and tuna
- 〈Cold simmered〉 Shrimp, conger eel, winter melon, pumpkin, eggplant and "Taro" potato
- 〈Main dish〉 "Teriyaki" flavored eel rolled with grilled Hokkaido beef loin
- 〈Rice set〉 "Sushi" scabbard fish, surf clam, sea urchin and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Vanilla ice cream, "Warabi mochi" with sugar syrup and Hokkaido melon

丹頂特別会席

¥10,500

- 〈先附〉 夏野菜と炙り蛸のトマト酢ジュレ
- 〈吸物〉 玉蜀黍すり流し仕立て 骨切鰻 おかひじき
- 〈造里〉 本鮪 皮はぎ 塩水紫雲丹
- 〈煮物〉 烏賊飯鑄込み 冬瓜 南瓜 小茄子 蓮芋 隠元
- 〈進肴〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 バニラアイスクリーム わらび餅 和三盆糖蜜 北海道産赤肉メロン



写真はイメージです

“TANCHO” special course

10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Vegetables and octopus with vinegared tomato jelly
- 〈Soup〉 Soup with corn, sea eel and "Hijiki" seaweed
- 〈"SASHIMI"〉 Tuna, thread-sail filefish and sea urchin
- 〈Simmered dish〉 Seasoned rice with squied, winter melon, pumpkin, eggplant, lotus root and green beans
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Vanilla ice cream, "Warabi mochi" with sugar syrup and Hokkaido melon

・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.

旬を味わう 丹頂会席

¥7,200～¥10,500

- 〈先附〉 夏野菜と炙り蛸のトマト酢ジュレ
- 〈吸物〉 玉蜀黍すり流し仕立て 骨切鰻 おかひじき
- 〈造里〉 本鮪 皮はぎ 塩水紫雲丹
- 〈煮物〉 烏賊飯鑄込み 冬瓜 南瓜 小茄子 蓮芋 隠元
- 〈焼物〉 太刀魚 木の芽焼き 合鴨燗焼き山椒風味 長芋煮揚げ 紫蘇味噌をのせて
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〉 生冷麦 俵じゃこ御飯
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 バニラアイスクリーム わらび餅 和三盆糖蜜 北海道産赤肉メロン



写真はイメージです

“TANCHO” course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Vegetables and octopus with vinegared tomato jelly
- 〈Soup〉 Soup with corn, sea eel and "Hijiki" seaweed
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, thread-sail filefish and sea urchin
- 〈Simmered dish〉 Seasoned rice with squid, winter melon, pumpkin, eggplant, "Taro" potato and green beans
- 〈Main dish〉 Grilled scabbard fish and Japanese pepper flavored duck, fried Chinese yam with "Miso"
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Cold noodle and rice with dried young sardines
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Vanilla ice cream, "Warabi mochi" with sugar syrup and Hokkaido melon

なごみ御膳

¥5,300

北海道産水雲 烏賊 海月 胡瓜

鯖山椒焼き

夏野菜の天婦羅 茄子 伏見唐辛子 ミニトマト 大葉

北海道産牛ロース冷しゃぶ

温野菜 南瓜 ロマネスコ ヤングコーン オクラ 胡麻たれ

握り寿司 本鮪 皮はぎ 太刀魚 鰻 じゃこ俵御飯

生冷麦

冷甘味 果物

“NAGOMI” set

5,300 JPY

Hokkaido "Mozuku" seaweed, squid, jellyfish and cucumber

Grilled mackerel with Japanese pepper

Vegetables "Tempura", eggplant, chili pepper, tomato and green "Shiso"

Hokkaido cold beef loin and vegetables with sesame sauce

"Sushi" tuna, thread-sail filefish, scabbard fish, eel,

rice with dried young sardines, and cold noodles

Dessert and fruits

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

北海道産水雲酢 烏賊 胡瓜 海月
Hokkaido "Mozuku" seaweed, squied, cucumber and jellyfish

¥850

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

¥900

夏野菜と炙り蛸のトマト酢ジュレ
Vegetables and octopus with vinegared tomato jelly

¥1,300

造里
Sashimi

三種盛り合わせ
Assorted 3 kinds

¥2,900

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

太刀魚 木の芽焼き 合鴨 鯉焼き 山椒風味
Scabbard fish and Japanese pepper flavored duck

¥2,000

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

¥3,900

たらば蟹 (200g)
King crab

¥4,600

冷し鉢
Cold dish

北海道産海老と煮穴子 野菜炊き合わせ 旨出汁 鰯
Shrimp and conger eel,
vegetables with starchy sauce

¥2,200

煮物
Simmered dish

烏賊飯 鱧込み 野菜炊き合わせ
Seasoned rice with squid and vegetables

¥1,800

天婦羅
Tempura

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

食事

Rice set

深川産ゆめぴりか釜炊き御飯(1合)
じゃこ有馬煮を添えて 香の物 赤出汁
Rice cooked in an iron pot with dried young sardines,
Japanese pickles and brown "Miso" soup

¥1,300

※30分～40分程お時間を頂戴いたします。

海鮮三種小井
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

本日の寿司七貫(握り寿司六貫、巻き寿司一貫) 赤出汁
7 kinds of "Sushi"and brown "Miso"soup

¥2,800

・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。

甘味

Dessert

バニラアイスクリーム わらび餅 和三盆糖蜜 果物
Vanilla ice cream, "Warabi mochi" with sugar syrup and fruits

¥800

北海道産赤肉メロン 1/6カット
Hokkaido melon

¥800

・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.