

昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈旬菜〉 公魚南蛮漬け 網笠柚子と柿の白和えを添えて
- 〈吸物〉 野菜飛龍頭 焼き葱 蓮根 法蓮草
- 〈造里〉 鰯 真鯛松皮造り
- 〈煮物〉 豚肉柔らか煮 大根白煮 葱姑 湯葉餡かけ
- 〈焼物〉 銀鱈西京焼き 鮫鱈唐揚げ
- 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〉 鶏牛蒡炊き込み御飯 生姜おかか 香の物 味噌汁
- 又は
本日の握り寿司三種 巻物二種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 抹茶のプリン 濃い茶のソース



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Deep fried Japanese pond smelt marinated in spicy vinegar sauce with "Yuzu" and persimmon seasoned with "Tofu"
- 〈Soup〉 Soup with vegetables "Ganmodoki"
- 〈"Sashimi"〉 Yellowtail and sea bream
- 〈Simmered dish〉 Simmered pork and vegetables, soy milk skin with starchy sauce
- 〈Grilled dish〉 Grilled black cod with "Miso" and fried monkfish
- or
Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Seasoned rice with chicken and burdock, Japanese pickles, "Miso" soup
- or
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Green tea pudding

・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.

季節の二段重

¥3,600

Bento box

3,600 JPY

〈一の重〉

本日の造里二種
百合根豆腐 焼き茄子 蟹身
小鉢二種

〈二の重〉

鮎魚女幽庵焼き 鮫鱈唐揚げ しし唐 椎茸 胡麻麩田楽 ローストポーク
野菜飛龍頭 蛸柔らか煮 大根白煮
鶏牛蒡炊き込み御飯 香の物

味噌汁
本日の甘味

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"
Lily bulb "Tofu", grilled eggplant, crab meat
2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled greenling with "Yuzu" citrus, fried monkfish and vegetables,
sesame wheat with "Miso", roast pork
Vegetables "Ganmodoki" and boiled octopus
Seasoned rice with chicken and burdock, Japanese pickles

"Miso" soup
Today's dessert



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.

旬菜御膳

¥2,500

焼き茄子浸し

グリーンサラダ

本日の小鉢

魚料理 宝楽盛り 鮎魚女幽庵焼き 帆立貝塩焼き

しし唐 牛蒡 椎茸 胡麻麩田楽

又は

肉料理 牛肉すき煮風

ゆめぴりか白飯 香の物

味噌汁

本日の甘味



写真は魚料理イメージです



写真は肉料理イメージです

Tancho original lunch set

2,500 JPY

Simmered egg plant

Green salad

Today's side dish

Grilled greenling with "Yuzu" citrus, grilled scallop and vegetables,
sesame wheat with "Miso"

or

Simmered beef with vegetables

"YUMEPIRIKA" rice, Japanese pickles

"Miso" soup

Today's dessert

・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.

ソフトドリンク
Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	¥950
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥950
ウーロン茶 Oolong Tea	¥950
コカコーラ Coca Cola	¥950
ジンジャーエール Ginger Ale	¥950
ペリエ Perrier	¥950
コーヒー〔ホットまたはアイス〕 Coffee〔Hot or Cold〕	¥950
紅茶〔ホットまたはアイス〕 Tea〔Hot or Cold〕	¥950

おすすめドリンク
Recommended Drink



ひやしぎょくろ
冷し玉露
Ice Green Tea

¥950

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。



ゆずスカッシュ
Yuzu squash

¥950

優しい甘みと、芳醇なゆずの香りが
楽しめるアレンジドリンク。
繊細な和食料理とも相性が良い炭酸ドリンクです。