

昼会席

¥4,800～¥8,100

〈 旬菜 〉	鮫鰯土佐酢漬け 胡麻豆腐 いくら
〈 吸物 〉	海老真丈 金時人参 椎茸 丘ひじき
〈 造里 〉	真鯛 サーモン
〈 煮物 〉	百合根饅頭 雲丹風味の餡
〈 進肴 〉	鰯利休田楽味噌焼き 天婦羅 公魚 蓮根 エリンギ 菜の花 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 〉	梅しらす御飯 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 〉	果物蜜漬け 緑茶のジュレ



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。

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

〈 Appetizer 〉	Monkfish soaking in vinegar, sesame "Tofu" with salmon roe
〈 S o u p 〉	Soup with minced shirimp, carrot, "Shiitake" mushroom
〈 "Sashimi" 〉	Sea bream, salmon
〈 Simmered dish 〉	Steamed lily bulb bun with sea urchin starchy sauce
〈 Main dish 〉	Grilled yellowtail with "Miso" and "Tempura" Japanese pond smelt and vegetables or Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
〈 Rice set 〉	Rice with plum and whitebait and Japanese pickles and "Miso" soup or Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
〈 Dessert 〉	Fruits soaking in syrup with green tea jelly

・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

〈 一の重 〉

本日の造里二種

小鉢二種

胡麻豆腐 牛肉八幡巻き 法蓮草浸し

〈 二の重 〉

赤魚西京焼き 鶏松風

天婦羅 公魚 エリンギ 隠元豆

蟹つみれ阿蘭陀煮 里芋 舞茸 パプリカ

梅しらす御飯 春の物

味噌汁

本日の甘味



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。

Bento box

3,600 JPY

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"

2 kinds of side dish

Sesame "Tofu", burdock wrapped in beef

〈 Second section 〉

Grilled pacific ocean perch with "Miso", Chicken with poppy seeds,

"Tempura" japanese pond smelt and vegetables

Simmered minched crab with vegetables

Rice with plum and whitebait with Japanese pickles

"Miso" soup

Today's dessert

・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

魚料理 陶板焼き 赤海老 サーモン 帆立貝

又は

肉料理 せいろ蒸し 北海道産豚肉 蕪 慈姑 椎茸 じゃが芋 法蓮草

小鉢二種

グリーンサラダ

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

・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。

Tancho original lunch set

2,500 JPY

Grilled shirimp, salmom, scallop and vegetables

or

Steamed pork and vegetables

Today's side dish

Green salad

"YUMEPIRIKA" rice, Japanese pickles

"Miso" soup

Today's dessert

・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。

・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。
・The price includes tax and 10% service charge.
・写真はイメージです。
・Photograph for illustrative purpose only.