

## 昼会席

¥4,800～¥8,100

〈旬菜〉	桜豆腐 螢烏賊と独活の黄味酢かけ
〈吸物〉	浅蜷真丈 筍 蕨 若芽 柚子
〈造里〉	本鮪 真鯛
〈煮物〉	干し鯨旨煮 蕪 うるい 京落
〈焼物〉	本鱈 木の芽味噌焼き かすべ唐揚げ 落の薑 タラの芽 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〉	桜海老炊き込み御飯 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〉	桜餅 果物



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〉	Cherry blossoms "Tofu" and squid and "Udo" with yolk vinegar
〈Soup〉	Soup with minched clam bamboo shoots,bracken and seaweed
〈"Sashimi"〉	Tuna and sea bream
〈Simmered dish〉	Boiled dried herring
〈Main dish〉	Grilled trout with "Miso" and fried ray and wild plants or Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
〈Rice set〉	Seasoned rice with "Sakura" shrimp, Japanese pickles and brown "Miso" soup or Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
〈Dessert〉	"Sakuramochi" and fruits

・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  
桜豆腐 浅蜷貝 ごとみお浸し  
小鉢二種

〈 二の重 〉

鯉塩麴焼き カステラ玉子 豚肉味噌漬け  
信田巻き 南瓜 京路  
桜海老炊き込み御飯 香の物

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"  
Cherry blossoms "Tofu", boiled seasoned clam and fiddlehead fern vegetables  
2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled herring with salt malted rice and grilled pork with "Miso"  
Rolled roots vegetables with deep fried "Tofu"  
Seasoned rice with "Sakura" shrimp

"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.

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅 海老 鱈 野菜三種

季節の茶碗蒸し

温製豆乳蕎麦

本日の握り寿司四貫

本日の小鉢

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。

Tancho original lunch set

2,800 JPY

"Tempura" shrimp, sand borer, vegetables

Egg custard

Soy milk noodle "Soba"

Today's 4 kinds of "Sushi"

Today's side dish

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.