

昼会席

¥4,800~¥8,100

- 〈旬菜〉 桜豆腐 蛸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 春菊 京路
- 〈焼物〉 本鮪 木の芽味噌焼き かすべ唐揚げ アスパラガス 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

Lunch course

4,800 JPY~8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Cherry blossoms "Tofu" and squid and "Udo" with yolk vinegar
- 〈Soup〉 Soup with minced 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 asparagus with 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

・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
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

〈 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



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.

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

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

・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。