

昼会席

¥4,800~¥8,100

- 〈旬菜〉 蓮芋味噌漬け ホワイトアスパラガス豆腐 甘海老と白瓜の彩り和え
- 〈吸物〉 胡麻豆腐 素麺 順才 三つ葉
- 〈造り〉 鉢鮪 曹以 鱈たたき
- 〈煮物〉 帆立貝土佐煮 冬瓜 細竹 蓬麩
- 〈焼物〉 アトランティックサーモン塩焼き 稚鮎南蛮漬け 伏見唐辛子
柚子マスタード風味の白味噌ソース
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 かやく御飯 刻み新生姜 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〉 笹カスタード 果物



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY~8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Lotus potato pickled in "Miso" paste, white asparagus "Tofu" and seasoned shrimp and white melon
- 〈Soup〉 Soup with sesame "Tofu" and thin wheat noodles
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, rock fish and horse mackerel
- 〈Simmered dish〉 Simmered scallops with dried bonito
- 〈Main dish〉 Grilled Atlantic salmon and deep fried young sweet fish marinated in spicy vinegar and "Yuzu" mustard and "Miso" sauce
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Flavoured rice, Japanese pickles and "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Custard wrapped in bamboo grass, 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

ホワイトアスパラガス豆腐 隠元豆 ビーツ 胡麻ソース

小鉢二種

〈二の重〉

鮎魚女落味噌焼き ヤングコーン パプリカ 長芋しそ漬け スモーク鴨

豚バラ肉柔らか煮 みぞれ餡かけ 南瓜 細竹 蓬麩

かやく御飯 刻み新生姜 香の物

味噌汁

本日の甘味

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"

White asparagus "Tofu" and sesame sauce

2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled greeling with "Miso",vegetables and smoked duck

Simmered pork with grated Japanese white radish sauce and vegetables

Flavoured rice and 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.

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, trout, 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。