

北海道の魅力あふれるひと皿を。  
**Discovery Dish**

JA グループ北海道 × JR タワーホテル日航札幌

JA グループ北海道とのコラボレーション企画

厳選されたこだわりの3つの食材を用いたメニューで、北海道の生産者や農畜産業の未来を応援します。

Vol.2 November-December



JAめむろ産じゃがいも  
“マチルダ”



斜里産豚肉  
“サチク麦王”



JAめむろ産  
“めむろごぼう”

本企画「Discovery Dish」を通じ、これからの北海道の農畜産業の未来に向けて、  
生産・飼育に取り組んでいる皆様の想いを繋ぐ一助になることを願っています。  
生産者の皆様の熱意が詰まった最高の食材をぜひご堪能ください。

総料理長 津田 敏治



3つのピックアップ食材を是非 **四季会席** にてお楽しみください。

## 四季会席

"SHIKI" course

¥13,200

13,200 JPY

- 〈 旬彩 〉  
Appetizer  
河豚皮煮凝り 鮑酒蒸し 鱒酢  
Jellied pufferfish skin, steamed abalone with sake, trout
- 〈 吸物 〉  
Soup  
焼き目河豚 白子袖庵蒸し 焼き葱 蓮根 法蓮草  
Soup with pufferfish, steamed milt dressed with soy and citrus based sauce
- 〈 造里 〉  
"SASHIMI"  
本鮪中トロ 松皮鰈 北寄貝  
Tuna, barfin flounder, surf clam
- 〈 煮物 〉  
Simmered dish  
斜里産豚肉「サチク麦王」柔らか煮  
JAめむろ産じゃがいも「マチルダ」の煮揚げを添えて  
JAめむろ産「めむろごぼう」のソースにて  
Simmered pork and potato with burdock sauce
- 〈 焼物 〉  
Grilled dish  
北海道産牛フィレ肉と鰻蒲焼挟み盛り 網笠柚子と柿の白和え  
Grilled Hokkaido beef tenderloin and eel, "Yuzu" and persimmon seasoned with "Tofu"
- 〈 食事 〉  
Rice set  
握り寿司 鰯 真鯛 帆立貝  
赤出汁  
"Sushi" yellowtail, sea bream, scallops  
and brown "Miso" soup
- 〈 甘味 〉  
Dessert  
りんごの和風ティラミス  
Apple tiramisu

・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.

・当店で使用しているお米は全て北海道産です。・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

・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。・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

・写真はイメージです。・Photograph for illustrative purpose only.

## 丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬彩〉 河豚皮煮凝り 公魚南蛮漬け 網笠柚子と柿の白和えを添えて
- 〈吸物〉 焼き目河豚 白子袖庵蒸し 焼き葱 蓮根 法蓮草
- 〈造里〉 鰯 真鯛松皮造り 甘海老
- 〈蒸物〉 鱈漬け蒸し 穴子八幡巻き 湯葉餡かけ
- 〈焼物〉 北海道産牛フィレ肉の炙り焼き 添え野菜 和風ソース 60g
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 りんごの和風ティラミス



写真はイメージです

## "TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Jellied pufferfish skin, deep fried Japanese pond smelt marinated in spicy vinegar sauce with "Yuzu" and persimmon seasoned with "Tofu"
- 〈Soup〉 Soup with pufferfish, steamed milt dressed with soy and citrus based sauce
- 〈"SASHIMI"〉 Yellowtail, sea bream, shrimp
- 〈Steamed dish〉 Steamed spanish mackerel, burdock wrapped in conger eel, "Yuba" with starchy sauce
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Apple tiramisu

・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.

# 旬を味わう 丹頂会席

¥7,200～¥10,500

- 〈旬彩〉 河豚皮煮凝り 公魚南蛮漬け 網笠柚子と柿の白和えを添えて
- 〈吸物〉 焼き目河豚 白子袖庵蒸し 焼き葱 蓮根 法蓮草
- 〈造里〉 鰯 真鯛松皮造り 甘海老
- 〈蒸物〉 鱈漬け蒸し 穴子八幡巻き 湯葉餡かけ
- 〈焼物〉 銀鱈西京焼き 帆立貝百合根と雲丹の香りのソース仕立て  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 蟹身餡かけ御飯 香の物 赤出汁  
又は  
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 りんごの和風ティラミス



写真はイメージです

# "TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Jellied pufferfish skin, deep fried Japanese pond smelt marinated in spicy vinegar sauce with "Yuzu" and persimmon seasoned with "Tofu"
- 〈Soup〉 Soup with pufferfish, steamed milt dressed with soy and citrus based sauce
- 〈"Sashimi"〉 Yellowtail, sea bream, shrimp
- 〈Steamed dish〉 Steamed spanish mackerel, burdock wrapped in conger eel, "Yuba" with starchy sauce
- 〈Grilled dish〉 Grilled black cod with lily bulb and sea urchin sauce  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Crab meat rice with starchy sauce  
and brown "Miso" soup  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Apple tiramisu

## なごみ御膳

¥5,300

本日の一品

ローストポークサラダ

鮎魚女幽庵焼き

鱈と帆立貝みぞれ鍋 大根 葱 椎茸 長葱 焼き豆腐

握り寿司 鱈酢 鰯 松皮鰯 甘海老 鮪叩き

赤出汁

本日の甘味

## "NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Roast pork salad

Grilled greenling with "Yuzu" citrus

Simmered Spanish mackerel and scallops with vegetables

"Sushi" trout, yellowtail, barfin flounder, shrimp and seared tuna  
and brown "Miso" soup

Today's dessert

一品  
Appetizer

烏賊の塩辛(30g)  
Salt and fermented squid

¥700

香の物五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of Japanese pickles

¥800

湯葉と野菜サラダ  
Soy milk skin and vegetables salad

¥900

公魚南蛮漬け  
Deep fried Japanese pond smelt marinated in spicy vinegar sauce

¥950

河豚皮煮凝り  
Jellied pufferfish skin

¥1,200

造里  
Sashimi

三種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds

¥2,900

五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds

¥4,000

帆立貝(70g)  
Scallop

¥2,000

本鮪(60g)  
Tuna

¥2,800

牡丹海老(3尾)  
"Botan" shrimp

¥2,900

焼物  
Grilled dish

銀鱈西京焼き 帆立貝百合根と雲丹の香りソース  
Black cod with lily bulb and sea urchin sauce

¥1,500

北海道産牛フィレ肉炙り(80g)  
Hokkaido beef tenderloin

¥5,200

焼き鱈場蟹(200g)  
King crab

¥6,800

温物  
Steamed dish

鱈漬け蒸し  
穴子八幡巻き 湯葉餡かけ  
Steamed spanish mackerel,  
burdock wrapped in conger eel,  
"Yuba" with starchy sauce

¥1,500

天婦羅  
Tempura

野菜五種盛り合わせ  
Vegetables 5 kinds

¥1,600

牡丹海老(3尾)  
"Botan" shrimp

¥2,900

## 食事

Rice set

海鮮三種小井  
鮪(30g) 帆立貝(35g) いくら(20g)  
香の物 赤出汁  
Seafood bowl set  
(Tuna, scallop and salmon roe)  
Japanese pickles with brown "Miso" soup

¥3,000

本日の寿司七貫(握り寿司六貫、巻き寿司一貫) 赤出汁  
Today's 7 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

¥2,800

・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。

## 甘味

Dessert

りんごの和風ティラミス  
Apple tiramisu

¥1,300

・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.