

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.3 January-February



JAあしょろ産いちご
“スウィーティー・アマン”



“白老牛”



JA道北なよろ産
“なよろ星空雪見法蓮草”

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

JAあしょろ産いちご「スウィーティー・アマン」の白酢仕立て

蒸鮑 赤貝 北寄貝 独活

Strawberry with white vinegar, steamed abalone, ark shell,surf clam,"Udo"

〈吸物〉
Soup

蛤潮仕立て 海老真丈 金時人参 椎茸 丘ひじき

Soup with clam and minced shirimp, carrot, "Shiitake" mushroom,saltwort

〈造里〉
"SASHIMI"

河豚薄造り 本鮪中トロ 目抜昆布

Puffer fish, tuna, yelloweye rockfish

〈蒸物〉
Steamed dish

JA道北なよろ産「なよろ星空雪見法蓮草」と甘鯛 白煮蕪 慈姑
法蓮草の餡

Steamed spinach and tilefish, turnip,arrowhead,starchy sauce

〈焼物〉
Grilled dish

「白老牛」サーロイン炙り焼き 筍 蓮根 カリフラワー 隠元豆

Grilled beef sirloin with vegetables

〈食事〉
Rice set

握り寿司 欣喜焼き霜造り 牡丹海老 勘八

赤出汁

"Sushi" "Kinki" fish, shirimp, greater amberjack and brown "Miso" soup

〈甘味〉
Dessert

柚子のムース キャラメルアイスクリームを添えて

"Yuzu" mousse with caramel ice cream

・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.

- 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〉 スモークサーモンと独活白酢かけ 鮫鰯土佐酢漬け 胡麻豆腐 いくら
- 〈吸物〉 蛤潮仕立て 海老真丈 金時人参 椎茸 丘ひじき
- 〈造里〉 本鮪 勘八 帆立貝
- 〈蒸物〉 真鱈と雲子昆布蒸し 葱姑 旨出汁餡
- 〈焼物〉 鰯利休田楽味噌焼き 天婦羅 ずわい蟹 公魚 蓮根 エリンギ 菜の花
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〉 柚子のムース キャラメルアイスクリームを添えて



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" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Smoked salmon, "Udo" with white vinegar, monkfish soaking in vinegar, sesame "Tofu" with salmon roe
- 〈Soup〉 Soup with clam and minced shirimp, carrot, "Shiitake" mushroom, saltwort
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, greater amberjack, scallop
- 〈Steamed dish〉 Steamed cod and cod mit starchy sauce with vegetables
- 〈Grilled dish〉 Grilled yellowtail with "Miso" and
"Tempura" crab and Japanese pond smelt with vegetables
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Rice with crab , Japanese pickles
and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 "Yuzu" mousse with caramel ice cream

・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.

なごみ御膳

¥5,300

本日の一品

真鱈と雲子のちり鍋

天婦羅 公魚 エリンギ 蓮根 隠元豆

本日の小鉢

スモークサーモンサラダ

握り寿司 本鮪 目抜昆布 縞鰻 帆立貝 ゆかり俵御飯

赤出汁

本日の甘味

"NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Steamed cod and cod milt with vegetables

"Tempura" Japanese pond smelt and vegetables

Today's side dish

Smorked salmon salad

"Sushi" tuna, yelloweye rockfish, striped jack, scallops, rice with dried "Shiso"

and brown "Miso" soup

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.

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

鮫鰯土佐酢漬け
Monkfish soaking in vinegar

¥900

スモークサーモンと独活の白酢かけ
Smoked salmon, "Udo" with white vinegar

¥1,300

・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。

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

・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.

焼物 Grilled dish
鰯利休田楽焼き 天婦羅 ずわい蟹 公魚 Yellowtail with "Miso" and "Tempura"crab and Japanese pond smelt
¥2,500
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
・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。

温物 Simmered dish	天婦羅 Tempura
百合根饅頭 雲丹風味の餡 Lily bulb bun with sea urchin starchy sauce	野菜五種盛り合わせ Vegetables 5 kinds
¥1,200	¥1,600
真鱈と雲子の昆布蒸し Cod and cod mit	牡丹海老(3尾) "Botan" shrimp
¥1,800	¥2,900
・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.	

食事

Rice set

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

海鮮三種小丼
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

甘味

Dessert

柚子のムース キャラメルアイスクリームを添えて
"Yuzu" mousse with caramel ice cream

¥1,300

・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.