

【ホテル開業記念】
特別企画～和と洋の6大珍味～特別会席「創」

¥13,000

- 〈旬彩〉 鯧旨煮 こごみ 蓮芋味噌漬け
- 〈吸物〉 鯖焼き霜 胡麻豆腐 素麺 順才 三つ葉
- 〈造里〉 本鮪中トロ 松皮鰯 とり貝 烏賊糸造里"海鼠腸かけ" "トリュフ"醤油
- 〈蒸物〉 "フォアグラ玉蒸し" 旨出汁餡 柚子
- 〈進肴〉 北海道産牛肉西京焼き 柚子マスタード風味の白味噌ソース
真狩産ハーブ豚バラ肉のカルボナード
- 〈食事〉 握り寿司 帆立貝と"唐墨粉" 真鯛と"キャビア" 甘海老と"生雲丹" 赤出汁
- 〈甘味〉 抹茶テリーヌ 果物



写真はイメージです

"SOU" course

13,000 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Simmered herring, "Kogomi" wild vegetable, lotus potato pickled in "Miso" paste
- 〈 S o u p 〉 Soup with Spanish mackerel, sesame "Tofu" and thin wheat noodles
- 〈 "SASHIMI" 〉 Tuna, barfin flounder, cockle, squid with salted guts of a sea cucumbers
- 〈 Simmered dish 〉 Steamed egg with foie gras with starchy sauce
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef and porkbelly carbonade
- 〈 Rice set 〉 "Sushi" scallops with dried mullet roe powder, sea bream and caviar, shrimp and sea urchin, and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Terrine "Matcha" 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.

丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬彩〉 甘海老と白瓜の彩り和え 子持ち昆布とこごみ土佐仕立て 合鴨ロースト
- 〈吸物〉 鯖焼き霜 胡麻豆腐 素麺 順才 三つ葉
- 〈造里〉 本鮪 曹以 鱈たたき
- 〈煮物〉 蛸柔らか煮 丸茄子煮浸し 細竹 季節の麩 干し海老
- 〈焼物〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 和風ソース 60g
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 抹茶テリーヌ 果物



写真はイメージです

"TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Seasoned shrimp and white melon, herring roe on kelp and "Kogomi" wild vegetable with dried bonito and roasted duck
- 〈 Soup 〉 Soup with spanish mackerel, sesame "Tofu" and thin wheat noodles
- 〈 "SASHIMI" 〉 Tuna, rockfish and horse mackerel
- 〈 Simmered dish 〉 Boiled octopus and simmered eggplant with dried shrimp
- 〈 Grilled dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈 Rice set 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Terrine "Matcha" 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.

旬を味わう 丹頂会席

¥7,200～¥10,500

- 〈旬彩〉 甘海老と白瓜の彩り和え 子持ち昆布とこごみ土佐仕立て 合鴨ロースト
- 〈吸物〉 鱈焼き霜 胡麻豆腐 素麺 順才 三つ葉
- 〈造里〉 本鮪 曹以 鮭たたき
- 〈煮物〉 蛸柔らか煮 丸茄子煮浸し 細竹 季節の麩 干し海老
- 〈焼物〉 時鮭塩焼き アスパラガス スナッフエンドウ 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 和風ソース 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 帆立貝山椒煮御飯 お茶漬けスタイル 香の物
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 抹茶テリーヌ 果物



写真はイメージです

"TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Seasoned shrimp and white melon, herring roe on kelp and "Kogomi" wild vegetable with dried bonito and roasted duck
- 〈Soup〉 Soup with spanish mackerel, sesame "Tofu" and thin wheat noodles
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, rockfish and horse mackerel
- 〈Simmered dish〉 Boiled octopus and simmered eggplant with dried shrimp
- 〈Grilled dish〉 Grilled salmon with vegetables and "Yuzu" mustard and "Miso" sauce
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Seasoned rice with scallops, "Ochadzuke" style and Japanese pickles
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Terrine "Matcha" 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.

なごみ御膳

¥5,300

本日の小鉢

豚肉の柔らか煮みぞれ鍋 冬瓜 南瓜 椎茸 長葱 水菜 蓬麩

天婦羅 鱈 海老 野菜三種

スモーク鴨サラダ

握り寿司 本鮪 真鯛 帆立貝 甘海老 かやく俵御飯

赤出汁

本日の甘味

"NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Simmered pork with grated Japanese white radish, and vegetables

"Tempura" trout, shrimp, vegetables

Smoked duck salad

"Sushi" tuna, sea bream, scallops, shrimp, flavoured rice

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
"Yuba" and vegetables salad

¥900

鯧旨煮
Simmered herring

¥950

子持ち昆布とこごみ土佐仕立て
Herring roe on kelp and "Kogomi" wild vegetable with dried bonito

¥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

時鮭塩焼き アスパラガス スナップエンドウ
柚子マスタード風味の白味噌ソース
Salmon with vegetables and "Yuzu" mustard and "Miso" sauce

¥2,000

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
Simmered dish

蛸柔らか煮 丸茄子煮浸し
Boiled octopus and simmered eggplant

¥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

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

甘味

Dessert

抹茶テリーヌ 果物を添えて
Terrine "Matcha" and fruits

¥1,300