



北海道ぎょれん × JRタワーホテル日航札幌

北海道で漁獲量が急増している「ブリ」や、近年取れるサイズが大きくなり、その魅力から人気急増の「オオズワイガニ」。

美味しいけれど、北海道民にはまだ馴染みの薄い2つの“新顔おさかな”をホテルで味わっていただくレストランフェアを開催中です。

新たな海の恵みをこの機会にぜひご賞味ください。

丹頂では、さつま芋や栗をテーマにした秋のお弁当に、“新顔おさかな”をはじめとする海の幸を盛り込み海と山の味覚を楽しむお弁当に仕立てました。



写真はイメージです

秋彩弁当

Bento Box

¥3,600
3,600 JPY

〈 一の重 〉 First section

造里三種

秋刀魚甘露煮

くるみ豆腐

さつま芋揚げ浸し

ブリ南蛮漬け

本日の小鉢

3 kind of "Sashimi"

Simmered saury with sweet soy sauce

Walnut "Tofu"

Fried and soaked sweet potato

Fried yellowtail marinated in spicy vinegar sauce

Today's side dish

〈 二の重 〉 Second section

出し巻き玉子 赤魚西京漬け 鶏八幡巻き

オオズワイガニのブリ巻き 味噌クリームソース

栗ご飯 香の物 味噌汁

甘味

"Dashi" rolled egg, Grilled red fish with "Miso", chicken rolled with vegetables

Crab wrapped with yellowtail, "Miso" cream sauce

Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup

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。 ・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.

昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈 先付 〉

魚菜のりんご酢掛け
- 〈 前菜 〉

秋刀魚甘露煮 揚げ茄子クリームチーズ掛け 梨の生ハム巻き
- 〈 造里 〉

本日の造里三種
- 〈 煮物 〉

南瓜饅頭 牛蒡 長芋
- 〈 主菜 〉

オオズワイガニのブリ巻き 味噌クリームソース
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈 食事 〉

栗ご飯 香の物 味噌汁
又は
握り寿司三種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈 甘味 〉

さつまいもプリン



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。

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈 A m u s e 〉

Fish with apple cider vinegar
- 〈 A p p e t i z e r 〉

Simmered saury with sweet soy sauce, fried eggplant
with cream cheese, wrapped pear with prosciutto
- 〈 " S a s h i m i " 〉

Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈 S i m m e r e d d i s h 〉

Simmered pumpkin
- 〈 M a i n d i s h 〉

Crab wrapped with yellowtail, "Miso" cream sauce
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 R i c e s e t 〉

Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup
or
3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 D e s s e r t 〉

Sweet potato pudding

・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

天婦羅盛り合わせ

本日の造里二種

月見そば 鶏卵 とろろ 薬味

栗ご飯 香の物 味噌汁

焼魚

甘味

Tancho original lunch set

2,800 JPY

Assorted "Tempura"

Today's 2 kind of "Sashimi"

Soba noodle soup with raw egg

Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup

Grilled fish

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

アップルジュース
Apple Juice

¥950

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

*コーヒー、紅茶のホットのみノンカフェインのご用意もございます。

おすすめドリンク
Recommended Drink

<季節のノンアルコールカクテル>Non-alcoholic Cocktail

橙花 -とうか- ¥1,100
Touka

紅茶とオレンジの果皮を丸ごとつけたジャムを
合わせたノンアルコールカクテル。
爽やかで上品な香りをお楽しみください。



完熟梅甘酒 (梅酒蔵おおやま) ¥1,000
Fully Ripe Ume Plum Amazake

米と麹のみを使った甘酒に、大山産完熟南高梅をブレンド。
甘酒本来の優しく自然な甘みに、完熟梅のほんのりとしたした
酸味がすっきりとした後味を引き立てます。



冷し玉露 ¥950
Ice Green Tea

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 ¥950
Yuzu Squash

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。



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