昼会席
Lunch course

¥4,800～¥8,100
4,800 JPY～8,100 JPY

〈 前菜 〉 〈 Appetizer 〉
グリーンアスパラガス生ハム巻き　ささみと丘ひじきの胡麻和え　山独活酢味噌和え
Prosciutto wrapped asuparagasu, chicken and saltwort with sesame sauce, wild vegetables with vinegared "Miso"

〈 吸物変り 〉 〈 S o u p 〉
野菜のポトフ仕立て
Vegetables soup

〈 造里 〉 〈 "S a s h i m i" 〉
本日の造里三種
Today's 3 kinds of "Sashimi"

〈 蒸物 〉 〈 Simmered dish 〉
枝豆豆腐　細竹　エリンギ　ラワンブキ
Green soy beans "Tofu" and vegetables

〈 主菜 〉 〈 Main dish 〉
天婦羅　海老　鱚　春菊　ピーマン　オクラ
"Tempura" shrimp, sand borer and vegetables

又は or

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50ｇ（追加料金 ¥2,200）
Grilled Hokkaido beef tenderloin（Additional charge 2,200 JPY）

〈 食事 〉 〈 Rice set 〉
えんどう豆御飯　香の物　味噌汁
Pea rice, Japanese pickles and "Miso" soup

又は or

本日の握り寿司三種　味噌汁（追加料金 ¥1,100）
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup（Additional charge 1,100 JPY）

〈 甘味 〉 〈 Dessert 〉
梅シャーベット
Plum sherbet

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。

季節のおすすめドリンク

梅酒蔵おおやま

大分県日田市大山町で栽培された国産梅を100%使用し、長期熟成を重ねたこだわりの梅酒を販売する梅酒蔵。ニッカウヰスキーと技術提携し、余市蒸留所の古樽で熟成された高級梅酒を造るなど、北海道とも深いつながりを持っています。

3年熟成熟成梅酒ゆめひびき　¥1,200
鴬宿梅の秀品青梅のみを使用し3年以上の熟成を重ねて造られた本格熟成梅酒。

5年熟成樽仕込高級梅酒ゆめひびき　¥2,400
3年熟成した鴬宿梅の梅酒を、ニッカウヰスキーより譲り受けた高級ウイスキーを抜いたオーク樽に再貯蔵しさらに熟成を重ねました。ウイスキーの香りと木樽の香り、梅の香りが絶妙にマッチした味わいです。

完熟梅甘酒　¥1,000
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、完熟南高梅のほんのりとした酸味がすっきりとした後味を引き立てます。

ノンアルコールカクテル
香爽-かそう-

¥1,100

パッションフルーツシロップとオレンジジュースにミントの爽やかさを加え、新緑の到来をイメージしたノンアルコールドリンクです。

・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.

季節の二段重

¥3,600

〈 一の重 〉

アスパラガスの浸し　桜海老　枝豆豆腐

本日の造里二種

牡丹鱧湯引き　胡瓜　若芽　梅肉

スモーク鰊のサラダ仕立て

〈 二の重 〉

眼張幽庵焼き　鯖塩焼き　ベビー帆立貝旨煮

蟹とほうれん草の信田巻き　季節野菜炊き合わせ

鶏もも肉西京焼き

青菜としらすの混ぜご飯　香の物

味噌汁

本日の甘味

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。

Bento box

3,600 JPY

〈 First section 〉

Boiled asuparagasu, sakura shrimp, green soy beans "Tofu"

Today's 2 kind of "Sashimi"

Parboiling conger and vegetables

Smoked herring salad

〈 Second section 〉

Grilled rock fish, grilled mackerel with salt, baby scallops

Crab and spinach fried "Tofu" rolls, vegetable simmered dish

Grilled chicken marinated with miso paste and vegetables

Mixed rice of vegetables white bait and Japanese pickles

"Miso" soup

Today's dessert

・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

季節の天麩羅

本日の煮物の炊き合わせ

蕎麦　なめこおろし　切海苔

海鮮ちらし

本日の小鉢

本日の甘味

・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 original lunch set

2,800 JPY

"Temmpura"

Today's simmered dish

"Soba" with mushroom, seaweed

Seafood bowl

Today's side dish

Today's dessert

・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.

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

＊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。

・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.

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。