

四季会席

¥13,500～¥18,700

- 〈先付〉 魚菜のりんご酢掛け
- 〈前菜〉 帆立貝毬栗見立て 鯖棒寿司 柿白和え オオズワイガニのマリネ 丸十煎餅
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 ゆり根饅頭 雲丹のクリーム餡掛け
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g
- 〈食事〉 本日の握り寿司 赤出汁
- 〈甘味〉 甘酒蒸し饅頭 若桃 果物

会席に下記のお料理を
追加することができます

- 松茸土瓶蒸し ¥3,000
- 毛蟹土佐酢和え ¥2,200



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。

"SHIKI" course

13,500 JPY～18,700 JPY

- 〈Amuse〉 Fish with apple cider vinegar
- 〈Appetizer〉 Fried scallop, mackerel "Sushi", persimmom with mashed "Tofu", marinated crab
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Steamed lily root, cream of sea urchin
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Steamed buns with "Amazake"

Available as a premium option for an additional charge.

- Steamed "Matsutake" mushrooms 3,000 JPY
- Hairy crab in vinegar 2,200 JPY

・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

¥11,000

- 〈 先付 〉 魚菜のりんご酢掛け
- 〈 酒菜 〉 くるみ豆腐 秋刀魚甘露煮 ブリ南蛮漬け
- 〈 造里 〉 本日の造里三種
- 〈 蒸物 〉 秋鮭のきのこ餡掛け いくら添え
- 〈 主菜 〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g
- 〈 食事 〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈 甘味 〉 さつまいもプリン 果物



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" special course

11,000 JPY

- 〈 A m u s e 〉 Fish with apple cider vinegar
- 〈 A p p e t i z e r 〉 Walnut "Tofu", simmered saury with sweet soy sauce, fried yellowtail marinated in spicy vinegar sauce
- 〈 " S a s h i m i " 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 S i m m e r e d d i s h 〉 Simmered salmon, "Dashi" sauce with mushrooms
- 〈 M a i n d i s h 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈 R i c e s e t 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 D e s s e r t 〉 Sweet potato pudding and fruits

・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

¥7,500～¥11,000

- 〈先付〉 魚菜のりんご酢掛け
- 〈酒菜〉 くるみ豆腐 秋刀魚甘露煮 ブリ南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 秋鮭のきのご飯掛け いくら添え
- 〈主菜〉 焙烙焼き
銀鰺 海老 帆立貝 烏賊 栗 舞茸 銀杏 しし唐 巣立 味噌ソース
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈食事〉 栗ご飯 香の物 赤出汁
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,200)
- 〈甘味〉 さつまいもプリン 果物



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

7,500 JPY～11,000 JPY

- 〈Amuse〉 Fish with apple cider vinegar
- 〈Appetizer〉 Walnut "Tofu", simmered saury with sweet soy sauce,
fried yellowtail marinated in spicy vinegar sauce
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Simmered salmon, "Dashi" sauce with mushrooms
- 〈Main dish〉 Steamed flounder, seafood and chestnut
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈Rice set〉 Chestnut rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈Dessert〉 Sweet potato pudding and fruits

・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.

特別料理
椿
¥5,300

〈先付
/ 造里〉

魚菜のりんご酢掛け

本日の造里三種

〈主菜
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き

栗ご飯 香の物 赤出汁

〈甘味〉 本日の甘味



写真はイメージです

Course meal set "TSUBAKI"
5,300 JPY

〈1st course〉

〈 A m u s e 〉 Fish with apple cider vinegar

〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"

〈2nd course〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 Rice set 〉 Chestnut rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup

〈 Dessert 〉 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

¥800

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

¥1,200

海鮮サラダ
Seafood salad

¥1,800

造り
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

・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.

焼物
Grilled dish

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

¥7,500

温物
Simmered dish

ゆり根饅頭 雲丹のクリーム餡掛け
Steamed lily root, cream of sea urchin

¥1,200

松茸土瓶蒸し
鶏胸肉 穴子 南蛮海老 三つ葉 銀杏 巣立
Steamed "Matsutake" mushrooms

¥4,500

天婦羅
"Tempura"

盛り合わせ
Assorted "Tempura"

¥3,000

・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.

食事

Rice set

本日の握り寿司七貫 赤出汁

Today's 7 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

¥3,500

甘味

Dessert

さつまいもプリン 果物

Sweet potato pudding and fruits

¥1,000

・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.