

四季会席

¥13,500～¥15,800

- 〈先付〉北寄貝と帆立貝のぬた 胡瓜 若芽 独活 葱
- 〈前菜〉伽羅落 稚鮎南蛮漬け プチトマト入り蟹サラダ アスパラガスバター焼き
- 〈造里〉本日の造里三種
- 〈煮物〉牛タン柔らか煮 人参 プチオニオン セロリ 椎茸
- 〈主菜〉鮑のステーキ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈食事〉本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉ほうじ茶ケーキ



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～15,800 JPY

- 〈Amuse〉Sakhalin surf clam and vegetables with vinegared "Miso"
- 〈Appetizer〉Butterbur, deep fried young sweet fish, crab salad with tomatoes, grilled asparagus with butter
- 〈"Sashimi"〉Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉Boiled beef tongue and vegetables
- 〈Main dish〉Abalone steak
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈Rice set〉Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉Roasted green tea cake

・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〉北寄貝と帆立貝のぬた 胡瓜 若芽 独活 葱
- 〈酒菜〉スモークサーモン砵巻き 鴨ロース蒸煮 ささみと丘ひじきの胡麻和え
- 〈造里〉本日の造里三種
- 〈焼物〉鯖からすみ焼き
- 〈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〉抹茶プリン



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。

"TANCHO" special course

11,000 JPY

- 〈Amuse〉Sakhalin surf clam and vegetables with vinegared "Miso"
- 〈Appetizer〉Smoked salmon, simmered duck, chicken and saltwort with sesame sauce
- 〈"SASHIMI"〉Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Grilled dish〉Grilled mackerel
- 〈Main dish〉Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉"Matcha" 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.

旬を味わう
丹頂会席

¥7,500～¥11,500

- 〈 先付 〉 北寄貝と帆立貝のぬた 胡瓜 若芽 独活 葱
- 〈 酒菜 〉 スモークサーモン砵巻き 鴨ロース蒸蒸日上 ささみと丘ひじきの胡麻和え
- 〈 造里 〉 本日の造里三種
- 〈 焼物 〉 鰯からすみ焼き
- 〈 主菜 〉 ラム肉のしゃぶしゃぶ
豆腐 白菜 大根 人参 長ネギ 椎茸 水菜
＊しゃぶしゃぶのみに、中華麺をご用意しております (追加料金 ¥500)
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈 食事 〉 餡掛け湯葉御飯 香の物 赤出汁
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,200)
- 〈 甘味 〉 抹茶プリン



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。

"TANCHO" course

7,500 JPY～11,500 JPY

- 〈 A m u s e 〉 Sakhalin surf clam and vegetables with vinegared "Miso"
- 〈 A p p e t i z e r 〉 Smoked salmon, simmered duck, chicken and saltwort with sesame sauce
- 〈 " S a s h i m i " 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 G r i l l e d d i s h 〉 Grilled mackerel
- 〈 M a i n d i s h 〉 Lamb "Shabu-shabu" with vegetables
*We offer Chinese noodles as a finishing touch to your shabu-shabu experience.
Chinese noodles (Additional charge 500 JPY)
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈 R i c e s e t 〉 Soy milk skin rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈 D e s s e r t 〉 "Matcha" 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.

特別料理
椿

¥5,300

〈先付
/ 造里〉

北寄貝と帆立貝のぬた 胡瓜 若芽 独活 葱

本日の造里三種

〈主菜
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g

鰹掛け湯葉御飯 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 〉 Sakhalin surf clam and vegetables with vinegared "Miso"

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

〈2nd course〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 Rice set 〉 Soy milk skin 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

牛タン柔らか煮
人参 プチオニオン セロリ 椎茸
Boiled beef tongue and vegetables

¥1,800

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

梅シャーベット
Plum sherbet

¥800

ほうじ茶ケーキ
Roasted green tea cake

¥1,200

・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.