

四季会席

¥13,500～¥18,500

- 〈先付〉 冷製コーンスープ
- 〈前菜〉 生雲丹食べ比べ バフン雲丹 むらさき雲丹 塩雲丹
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 欣喜塩焼き 炙り帆立貝 男爵バター焼き 万願寺唐辛子
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g
- 〈食事〉 鰻井 赤出汁
- 〈甘味〉 三色ゼリー 赤肉メロン わらび餅

会席に下記のお料理を
追加することができます

- 毛蟹土佐酢和え ¥2,200
- 鮑のバター焼き ¥2,800



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～18,500 JPY

- 〈Amuse〉 Cold corn soup
- 〈Appetizer〉 Compare food of sea urchin
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Grilled dish〉 Grilled Kinki with salt, Grilled scallops, and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Eel bowl and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 3 color jelly, melon and "Warabi-Mochi"

Available as a premium option for an additional charge.

- Hairy crab in vinegar 2,200 JPY
- Grilled abalone with butter 2,800 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〉冷製コーンスープ
- 〈酒菜〉生海苔土佐酢漬け 若芽玉子豆腐 鮭とばオイル漬け
- 〈造里〉本日の造里三種
- 〈冷やし鉢〉海老 帆立貝 冬瓜 茄子 トマト オクラ プチオニオン 茗荷
- 〈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〉水饅頭と果物盛り合わせ



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〉Cold corn soup
- 〈Appetizer〉Seaweed dressed with vinegar, egg "Tofu", salmon pickled in oil
- 〈"Sashimi"〉Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Cold dish〉Shrimp, scallop, and vegetables
- 〈Main dish〉Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉Water sweet bun and fruit

・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〉 冷製コーンスープ
- 〈酒菜〉 生海苔土佐酢漬け 若芽玉子豆腐 鮭とばオイル漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈冷やし鉢〉 海老 帆立貝 冬瓜 茄子 トマト オクラ プチオニオン 茗荷
- 〈主菜〉 鰯の唐揚げ 野菜餡掛け 針葱
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈食事〉 鶏牛蒡御飯 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〉 水饅頭と果物盛り合わせ



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〉 Cold corn soup
- 〈Appetizer〉 Seaweed dressed with vinegar, egg "Tofu", salmon pickled in oil
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Cold dish〉 Shrimp, scallop, and vegetables
- 〈Main dish〉 Deep fried flounder, vegetables bean paste
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈Rice set〉 Chicken and burdock rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈Dessert〉 Water sweet bun and fruit

・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〉

若芽玉子豆腐 生海苔添え

本日の造里三種

〈主菜
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き

冷蕎麦

〈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 〉 Egg "Tofu"

〈 "S a s h i m i" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"

〈2nd course〉

〈 M a i n d i s h 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 S o b a 〉 Cold soba

〈 D e s s e r t 〉 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

冷やし鉢
Cold dish

海老 帆立貝
冬瓜 茄子 トマト オクラ
プチオニオン 茗荷
Shrimp, scallop, and vegetables

¥1,500

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

わらび餅

"Warabi-Mochi"

¥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.