

ランチ帯

フリースドリンク付き 季節の二段重

¥6,200

〈一の重〉

本日の造里三種

オクラ胡麻和え

うざく

鰯煮凝り

スモークサーモン

揚げ出し豆腐

トマト蜜煮

〈二の重〉

出し巻き玉子 銀鰯西京焼き 太刀魚変わり揚げ 生麩田楽

枝豆信田巻き

鶏そぼろ御飯 香の物

味噌汁

本日の甘味

フリースドリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

・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国産です。
・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。

フリースドリンク付き
昼会席

¥7,200

〈先付〉 冷製コーンスープ

〈前菜〉 ほぐし鶏肉のごま和え 蛸マリネ 大根餅

〈造里〉 本日の造里三種

〈冷やし鉢〉 鱧の夏野菜添え

〈主菜〉 天婦羅盛り合わせ

〈食事〉 冷やし黒胡麻うどん

〈甘味〉 わらび餅

フリースドリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

ディナー帯

フリーストック付き 丹頂会席

¥10,000

〈先付〉 冷製コーンスープ

〈酒菜〉 ほぐし鶏肉のごま和え 蛸マリネ 大根餅

〈造里〉 本日の造里三種

〈冷やし鉢〉 鱧の夏野菜添え

〈主菜〉 太刀魚の変わり揚げと袖庵焼き なめこザンギ

〈食事〉 本日の丼の麺

〈甘味〉 わらび餅

フリーストックメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

・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。

ディナー帯

フリースドリンク付き 四季会席

¥16,000

〈先付〉 雲丹三昧 〜生・焼き・揚げの食べ比べ〜

〈冷吸物〉 冷製コーンスープ

〈前菜〉 蟹砵巻き順菜掛け 北寄貝と茄子の黄身酢 低温蒸し帆立貝 万願寺唐辛子の炙り

〈造里〉 本日の造里三種

〈煮物〉 北海道産欣喜の旨煮

〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き

〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁

〈甘味〉 ホホワイトチョコレートの南蛮羊羹

フリースドリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

・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。