

瑞雲会席

¥10,000

〈先付〉	ゆず釜盛 毛蟹剥き身 いくら つく羽根
〈前菜〉	数の子醤油漬け 昆布巻き 黒豆 海老艶煮 たたき牛蒡 柿バター
〈造里〉	牡丹海老 鰯 鮪
〈蒸物〉	真鯛の昆布蒸し 季節野菜添え
〈主菜〉	北海道産牛フィレ肉炙り焼き 金柑 花蓮根 伊達巻き
〈食事〉	手毬寿司 赤出汁
〈甘味〉	金団 栗渋皮煮 花びら餅



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。

ZUIUN course

10,000 JPY

〈 A m u s e 〉	"Yuzu" bowl, hairy crab, salmon roe
〈 A p p e t i z e r 〉	Pickled herring roe in soy sauce, rolled kelp, simmered shrimp, burdock and dried persimmons and butter
〈 " S a s h i m i " 〉	Botan shrimp, yellowtail, tuna
〈 Simmered dish 〉	Simmered red sea bream and vegetables
〈 M a i n d i s h 〉	Grilled Hokkaido beef tenderloin, rolled omelet
〈 R i c e s e t 〉	"Temarisushi" and brown "Miso" soup
〈 D e s s e r t 〉	Chestnut paste and rice 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.

新春会席

¥6,000

- 〈 前菜 〉 数の子醤油漬け 鮭昆布巻き 紅鮭飯寿司
- 〈 造里 〉 本日の造里三種
- 〈 煮物 〉 真鯛潮煮 季節野菜
- 〈 主菜 〉 ロブスターニ味焼き
- 〈 食事 〉 俵御飯 いくらのおせ 香の物 味噌汁
- 〈 甘味 〉 金団 栗渋皮煮 花びら餅



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。

Lunch course

6,000 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Pickled herring roe in soy sauce, rolled kelp in salmon, salmon "IZUSHI"
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered red sea bream and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled lobster with 2 kinds of taste
- 〈 Rice set 〉 Rice rolls with salmon roe, Japanese pickles and "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Chestnut paste and rice 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.

新春弁当
華

¥4,000

〈一の重〉

数の子 糸賀喜

きのこ栗の白和え

海老艶煮 柿バター 昆布巻き

蛸なます

〈二の重〉

たたき牛蒡 紅白飾り

伊達巻き 鮭 鯛 帆立貝

炊き合わせ 椎茸 筍 牛蒡 手毬麩 高野豆腐と人参の市松

生ハムとささみサラダ

〈三の重〉

本日の造里三種

俵御飯 いくらのだし 香の物 味噌汁

冷甘味 果物



写真はイメージです

Bento box

4,000 JPY

〈 First section 〉

Herring roe

Mushrooms and chestnuts with mashed "Tofu"

Simmered shrimp, rolled kelp and dried persimmons and butter

Pickled octopus in vinegar

〈 Second section 〉

Pounded burdock root

Rolled omelet, salmon, sea bream, scallop

Simmered vegetables

Prosciutto and chicken salad

〈 Third section 〉

Today's 3 kinds of "Sashimi"

Rice rolls with salmon roe, Japanese pickles and "Miso" soup

Cold dessert and fruits

・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.
・Photograph for illustrative purpose only.