

12月1日～30日

至福のとき

¥15,000

- 〈先付〉鴨コース蒸煮 蓮根 星人参 高野豆腐
- 〈旬菜〉毛蟹のクロケット しぼり大根のクリームチーズ掛け キャビア
鰯のカルパッチョ 鶏肉柚子胡椒焼き
- 〈造里〉牡丹海老 中トロ 白身魚
- 〈焼物〉ロブスター雲丹焼き
- 〈蒸物〉フォアグラと松茸の茶碗蒸し
- 〈主菜〉北海道産牛フィレ肉の炙り焼き
- 〈食事〉寿司 本鮪 いくら 海鮮太巻き 赤出汁
- 〈甘味〉チーズケーキ 白玉 餡 バニラアイスクリーム 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。

Special dinner course

15,000 JPY

- 〈Amuse〉Steamed duck breast with vegetables
- 〈Appetizer〉Fried crab, "Daikon" radish with cream cheese,
yellowtail carpaccio, grilled chicken with "Yuzu" pepper
- 〈"Sashimi"〉Shrimp, tuna, white fish
- 〈Grilled dish〉Grilled lobster with sea urchin
- 〈Steamed dish〉Foie gras and "Matsutake" mushroom steamed egg custard
- 〈Main dish〉Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉"Sushi" tuna, salmon roe, seafood roll and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉Cheesecake, vanilla ice cream 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.

12月1日～30日

丹頂特別会席

¥11,000

- 〈 先付 〉 河豚煮凝り
- 〈 酒菜 〉 高野豆腐なめ茸 サーモン黄身寿司 干し柿チーズ
- 〈 造里 〉 本日の造里三種
- 〈 煮物 〉 魚介のひろうす
- 〈 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 〉 お汁粉 白玉 おかき



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 〉 Jellied pufferfish
- 〈 A p p e t i z e r 〉 "Enoki" mushroom with freeze dried "Tofu", egg yolk "Sushi" with salmon, dried persimmons and cheese
- 〈 " 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 〉 Seafood deep fried "Tofu"
- 〈 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 red bean soup

・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.

12月1日～19日・ 26日～30日

旬を味わう
丹頂会席

¥7,500～¥11,000

- 〈 先付 〉

河豚煮凝り
- 〈 酒菜 〉

高野豆腐なめ茸 サーモン黄身寿司 干し柿チーズ
- 〈 造里 〉

本日の造里三種
- 〈 煮物 〉

魚介のひろうす
- 〈 主菜 〉

豚肉三色巻き
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g （追加料金 ¥2,300）
- 〈 食事 〉

蟹雑炊
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁（追加料金 ¥1,200）
- 〈 甘味 〉

お汁粉 白玉 おかき



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

- 〈 A m u s e 〉

Jellied pufferfish
- 〈 A p p e t i z e r 〉

"Enoki" mushroom with freeze dried "Tofu", egg yolk "Sushi" with salmon,
dried persimmons and cheese
- 〈 " 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 〉

Seafood deep fried "Tofu"
- 〈 M a i n d i s h 〉

3 kinds of pork rolls
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin （Additional charge 2,300 JPY）
- 〈 R i c e s e t 〉

Crab rice porridge
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup（Additional charge 1,200 JPY）
- 〈 D e s s e r t 〉

Sweet red bean soup

・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.

12月1日～12日

特別料理
椿

¥5,300

〈 先付
/ 造里 〉

河豚煮凝り

本日の造里三種

〈 主菜
/ 食事 〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き

蟹雑炊

〈 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 〉 Jellyed pufferfish

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

〈 2nd course 〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 Rice set 〉 Crab rice porridge

〈 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.

12月1日～12日

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

12月1日～12日

造里
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.

12月1日～12日

焼物

Grilled dish

ロブスター雲丹焼き

Lobster with sea urchin

¥1,800

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

・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。

12月1日～12日

天婦羅

"Tempura"

盛り合わせ

Assorted "Tempura"

¥3,000

・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.

12月1日～12日

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

12月1日～12日

甘味

Dessert

チーズケーキ

白玉 餡 バニラアイスクリーム 果物

Cheesecake, vanilla ice cream and fruit

¥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.