

四季会席

¥13,500 ~ ¥18,500

- 〈先付〉 ずわい蟹と雲丹の醤油ジュレ掛け
- 〈前菜〉 カマンベールチーズたまり漬け 初鰹たたき ホヤ塩辛 かすべ煮凝り
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 時知らず いくら添え 男爵芋バター焼き
- 〈煮物〉 柳の舞 醤油煮 季節野菜
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 牛すじ煮込み 黒ニンニク
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 抹茶大福

会席に下記のお料理を
追加することができます

鮑造里	¥2,800
毛蟹土佐酢和え	¥2,200



写真はイメージです

"SHIKI" course

13,500 JPY ~ 18,500 JPY

- 〈Amuse〉 Snow crab and sea urchin with soy sauce jelly
- 〈Appetizer〉 Camembert cheese pickles in "Tamari" soy sauce, seared bonito, sea squirt salted and jellied skate fish
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Grilled dish〉 Grilled salmon and potatoes with butter
- 〈Simmered dish〉 Simmered seabastes steindachneri with soy sauce and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 "Matcha" rice cake

Available as a premium option for an additional charge.

Abalone "Sashimi"	2,800 JPY
Hairy crab in vinegar	2,200 JPY

・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。

・The price includes tax and 10% service charge.
・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〉 かすべ煮凝り
- 〈酒菜〉 グリーンアスパラガス直火焼き 桜鱈押し寿司 稚鮎南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 鹿の子帆立貝と春野菜の炊き合わせ
- 〈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〉 抹茶パフェ



写真はイメージです

"TANCHO" special course

11,000 JPY

- 〈 Amuse 〉 Jellied skate fish
- 〈 Appetizer 〉 Grilled green asparagus, pressed "Sushi" with cherry salmon, fried young sweetfish marinated in spicy vinegar sauce
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered scallops and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈 Rice set 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 "Matcha" parfait

・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。

・The price includes tax and 10% service charge.
・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〉 かすべ煮凝り
- 〈酒菜〉 グリーンアスパラガス直火焼き 桜鱈押し寿司 稚鮎南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 鹿の子帆立貝と春野菜の炊き合わせ
- 〈主菜〉 鮪レアカツ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈食事〉 海鮮ばらちらし 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〉 抹茶パフェ



写真はイメージです

"TANCHO" course

7,500 JPY~11,000 JPY

- 〈 Amuse 〉 Jellied skate fish
- 〈 Appetizer 〉 Grilled green asparagus, pressed "Sushi" with cherry salmon, fried young sweetfish marinated in spicy vinegar sauce
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered scallops and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Rare tuna cutlet
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Seafood "Chirashizushi", Japanese pickles and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈 Dessert 〉 "Matcha" parfait

・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。

・The price includes tax and 10% service charge.
・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〉

かすべ煮凝り

本日の造里三種

〈主菜
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g

海鮮ばらちらし 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 〉 Jellied skate fish

〈 " 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

〈 R i c e s e t 〉 Seafood "Chirashizushi", Japanese pickles and brown "Miso" soup

〈 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.
・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.

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

焼物
Grilled dish

北海道産牛フィレ肉炙り焼き(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。

温物
Simmered dish

鹿の子帆立貝と春野菜の炊き合わせ
Scallops and vegetables

¥1,500

・The price includes tax and 10% service charge.
・The rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

天婦羅
"Tempura"

盛り合わせ
Assorted "Tempura"

¥3,000

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

・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。

甘味
Dessert

抹茶パフェ
"Matcha" parfait

¥1,200

・The price includes tax and 10% service charge.
・The rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

お子様御膳

¥2,500～¥3,500

本日のスープ

フライドポテト 唐揚げ エビフライ ソーセージ

造里 サーモン 鮪

食事 稲荷 海苔巻き

煮込みハンバーグ 又は 牛フィレ肉(追加料金 ¥1,000)

本日の甘味



写真はイメージです

Children's set menu

2,500 JPY ~ 3,500 JPY

Today's soup

French fries, fried chicken, fried shrimp and sausage

"SASHIMI" Salmon and tuna

Fried "Tofu" stuffed with "SUSHI" rice and "SUSHI" roll

Stewed hamburger steak

or

Grilld Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 1,000 JPY)

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.
・Photograph for illustrative purpose only.