

昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈先付〉 カマンベールチーズ 帆立貝 豆苗胡麻掛け
- 〈前菜〉 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
- 〈焼物〉 柳の舞 味噌ソース添え しし唐 茗荷 昆布旨煮
- 〈主菜〉 かすべの唐揚げ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 じゃこ御飯 香の物 味噌汁
又は
握り寿司三種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 自家製プリンと果物



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈 Amuse 〉 Camembert cheese, scallops, pea sprouts with sesame dressing
- 〈 Appetizer 〉 Grilled green asparagus, pressed "Sushi" with cherry salmon, fried young sweetfish marinated in spicy vinegar sauce
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 Grilled dish 〉 Grilled seabastes steindachneri with "Miso" sauce and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Fried skate fish
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Rice with dried young sardines, Japanese pickles and "Miso" soup
or
3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Pudding and fruit

・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.

季節の二段重

¥3,800

Bento box

3,800 JPY

〈一の重〉

本日の造里三種
小松菜と油揚げ 胡麻油風味
山うど酢味噌掛け
グリーンアスパラガス翡翠餡掛け
桜鱒とじゃが芋の山椒煮
行者にんにくと帆立貝の浸し
豆苗胡麻和え

〈二の重〉

あおさ入り出し巻き玉子 銀鮭 鯨生姜焼き そら豆
豚肉柔らか煮
えんどう豆御飯 香の物

味噌汁

抹茶パフェ



写真はイメージです

〈 First section 〉

Today's 3 kinds of "Sashimi"
Japanese mustard spinach and fried "Tofu"
"Wild Udo" with vinegared "Miso" sauce
Boild green asparagus with thickened salty broth
Cherry salmon and potatoes simmered with Japanese pepper
Wild garlic and scallops marinated in broth
Pea sprouts with sesame dressing

〈 Second section 〉

Dashi rolled egg with sea lettuce, grilled salmon with salt,
grilled herring with ginger and soy sauce, fava beans
Simmered pork
Green peas with rice, Japanese pickles

"Miso" soup

"Matcha" parfait

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅盛り合わせ

本日の造里二種

蕎麦二種食べ比べ

じゃこ俵御飯 香の物 味噌汁

本日の小鉢

本日の甘味

Tancho original lunch set

2,800 JPY

Assorted "Tempura"

Today's 2 kinds of "Sashimi"

2 kinds of "Soba"

Rice with dried young sardines, Japanese pickles and "Miso" soup

Today's 2 kinds of side dish

Today's dessert

ソフトドリンク
Soft Drink

アップルジュース
Apple Juice ¥950

オレンジジュース
Orange Juice ¥950

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice ¥950

ウーロン茶
Oolong Tea ¥950

コカコーラ
Coca Cola ¥950

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥950

ペリエ
Perrier ¥950

コーヒー [ホットまたはアイス]
Coffee [Hot or Cold] ¥950

紅茶 [ホットまたはアイス]
Tea [Hot or Cold] ¥950

*ホットのみ、カフェインレスのコーヒー、デカフェの紅茶のご用意もございます。

おすすめドリンク
Recommended Drink



冷し玉露
Ice Green Tea ¥950

煎茶よりも苦味成分が少なく、お茶本来の甘みと
コクのある味わいをお楽しみください。



ゆずスカッシュ
Yuzu Squash ¥950

優しい甘みと、芳醇なゆずの香りが楽しめるアレンジドリンク。
繊細な和食料理とも相性が良い炭酸ドリンクです。

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.