

2026年1月4日～8日

雪がきらめき、心が弾む。
SNOW & SPARKLE

特別料理「ふゆとなり」¥3,800

Meal Set "FUYUTONARI" 3,800 JPY

雪景色を思わせる、白をまとった季節限定のお弁当。
雪国の静けさとぬくもりを、丁寧に詰め込みました。

蕪白煮

長芋朧蒸し

ゆり根饅頭

造里三種

天婦羅 鶏天 カマンベールチーズ マッシュルーム 豚カツ 鮭

俵御飯 いくらのせ 香の物 味噌汁

甘味

Simmered turnip

Simmered Japanese mountain yam

Steamed bun lily bulb

Today's 3 kinds of "Sashimi"

"Tempura" chicken, cheese, mushroom and friedpork, cod

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

Dessert



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。 ·The price includes tax and 10% service charge.

・当店で使用しているお米は全て北海道産です。 ·All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

・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。 ·Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

・写真はイメージです。 ·Photograph for illustrative purpose only.

季節のおすすめドリンク

Seasonal Recommended Drink

<季節のノンアルコールカクテル>Non-alcoholic Cocktail

冬うらら

Fuyuurara

¥1,100



ノンアルコールスパークリングを使った、

甘やかな微炭酸のノンアルコールカクテル。

柚子の爽やかな香りが広がり、冬の清々しさをイメージしました。



<日本酒カクテル>Sake Cocktail

月光～げっこう～

Gekkou

¥1,200

ジンジャーハイボールを日本酒でアレンジ。

レモンと生姜が織りなす、すっきりとした味わいが、

静かな月夜を思わせるカクテルです。

2026年1月4日～8日

昼会席

¥4,800～¥8,100

〈前菜〉 スモークサーモンとチーズのサラダ仕立て カラスミ掛け

〈造り〉 本日の造り三種

〈煮物〉 魚介のひろうす

〈主菜〉 天婦羅 海老 鮭 茄子 しし唐

又は

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)

〈食事〉 俵御飯 いくらのせ 春の物 味噌汁

又は

握り寿司三種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)

〈甘味〉 お汁粉 白玉 おかき



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

〈Appetizer〉 Smoked salmon and cheese salad with dried mullet roe

〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"

〈Simmered dish〉 Seafood deep fried "Tofu"

〈Main dish〉 "Tempura" shrimp, salmon and vegetables

or

Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)

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

or

3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)

〈Dessert〉 Sweet red bean soup

2026年1月4日～8日

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅盛り合わせ

鴨せいろ

海鮮太巻き

海鮮サラダ

本日の小鉢

本日の甘味

Tancho original lunch set

2,800 JPY

Assorted "Tempura"

Cold "Soba"noodles with warm dipping duck sauce

Seafood rolls

Seafood salad

Today's side dish

Today's dessert

2026年1月4日～8日

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

*コーヒー、紅茶のホットのみノンカフェイン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

Child set

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.