

2026年1月4日～8日

四季会席

¥13,500～¥18,500

"SHIKI" course

13,500 JPY～18,500 JPY

〈先付〉 河豚煮漬り

〈前菜〉 穴子胡瓜巻き 数の子土佐和え 帆立貝スモーク サーモン砧巻き

〈造里〉 本日の造里三種

〈蒸物〉 鮯ちらり 豆腐 白菜 大根 筍 人參 長葱 春菊

〈主菜〉 北海道産牛フィレカツ ポン酢 オーロラソース

〈食事〉 四種の手毬寿司 赤出汁

〈甘味〉 長芋のモンブラン

〈Amuse〉 Jellied pufferfish

〈Appetizer〉 Conger eel rolls, herring roe with dressed with bonito flakes, smoked scallop, salmon and vegetable roll

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

〈Simmered dish〉 Simmered cod and vegetables

〈Main dish〉 Fried beef tenderloin with "Ponzu" sauce and Aurora sauce

〈Rice set〉 4 kinds of "Temarisushi" and brown "Miso" soup

〈Dessert〉 Japanese mountain yam mont blanc

会席に下記のお料理を
追加することができます

鮑オイル焼き ¥2,800

毛蟹土佐酢和え ¥2,200

Available as a premium option for an additional charge.

Grilled abalone 2,800 JPY

Hairy crab in vinegar 2,200 JPY



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。

・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.

2026年1月4日～8日

丹頂特別会席

¥11,000

"TANCHO" special course

11,000 JPY

〈先付〉 河豚煮凝り

〈A m u s e 〉 Jellied pufferfish

〈酒菜〉 高野豆腐なめ茸 サーモン黄身寿司 干し柿チーズ

〈A p p e t i z e r 〉 "Enoki" mushroom with freeze dried "Tofu", egg yolk "Sushi" with salmon, dried persimmons and cheese

〈造里〉 本日の造里三種

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

〈煮物〉 魚介のひろうす

〈Simmered dish〉 Seafood deep fried "Tofu"

〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g

〈M a i n d i s h 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁

〈R i c e s e t 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

〈甘味〉 お汁粉 白玉 おかき

〈D e s s e r t 〉 Sweet red bean soup



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。

・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.

2026年1月4日～8日

旬を味わう
丹頂会席

¥7,500～¥11,000

"TANCHO" course

7,500 JPY～11,000 JPY

〈先付〉 河豚煮凝り

〈酒菜〉 高野豆腐なめ茸 サーモン黄身寿司 千し柿チーズ

〈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

〈A m u s e 〉 Jellied pufferfish

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

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

〈Simmered dish〉 Seafood deep fried "Tofu"

〈Main dish〉 3 kinds of pork rolls

or

Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)

〈Rice set〉 Crab rice porridge

or

Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)

〈Dessert〉 Sweet red bean soup



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。

・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.

2026年1月4日～8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〉

〈 Amuse 〉 Jellied pufferfish

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

〈2nd course〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 Rice set 〉 Crab rice porridge

〈 Dessert 〉 Today's dessert

2026年1月4日～8日

一品

Appetizer

烏賊の塩辛(30g)
Salt and fermented squid

¥800

春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

造り

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

本鮓(60g)
Tuna

¥2,800

牡丹海老(3尾)
"Botan" shrimp

¥2,900

2026年1月4日～8日

焼物

Grilled dish

北海道産牛フィレ肉炙り (80g)

Hokkaido beef tenderloin

¥5,200

温物

Simmered dish

鱈ちらり

豆腐 白菜 大根 篠 人参 長葱 春菊

Cod and vegetables

¥1,500

天婦羅

"Tempura"

盛り合わせ

Assorted "Tempura"

¥3,000

焼き鱈場蟹 (200g)

King crab

¥7,500

2026年1月4日～8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

甘味

Dessert

長芋のモンブラン

Japanese mountain yam mont blanc

¥1,000

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

Grilled 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.