

昼会席

¥4,800～¥8,100

〈先付〉 活蛸柔らか煮

〈前菜〉 平目龍皮昆布巻き 菜の花辛子味噌漬け
海老艶煮 菊花大根 ぶどう豆松葉打ち

〈造り〉 本日の造り三種

〈煮物〉 鯛旨煮 白蕪 人参 南瓜

〈主菜〉 豚肉の低温蒸し焼き 柚子胡椒ソース

又は

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)

〈食事〉 変りちらし寿司 味噌汁

又は

握り寿司三種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)

〈甘味〉 最中 あんこ チーズ いちご



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。

Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

〈Amuse〉 Simmered tender octopus

〈Appetizer〉 Flounder kelp rolls, rapeseed flowers with "Miso", simmered shrimp, chrysanthemum daikon radish, simmered black beans

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

〈Simmered dish〉 Simmered yellowtail and vegetables

〈Main dish〉 Steamed and grilled pork with "Yuzu" citrus pepper sauce

or

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

〈Rice set〉 "Chirashizushi" and "Miso" soup

or

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

〈Dessert〉 Wafer cake and red bean paste

・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

〈一の重〉

造里三種 南蛮海老 鮪 サーモン

うざく 黒酢ジュレ

ポテトサラダ ドライトマト添え

茄子とパプリカの揚げ出し

蛸柔らか煮

帆立貝道明寺蒸し

真鯛マリネ

〈二の重〉

鱈新引き揚げ 明太出し巻き玉子 鮭昆布巻き 松葉黒豆

鴨治部煮風 里芋 椎茸 牛蒡 黒七味

梅ひじき御飯 香の物

味噌汁

大学芋 莓求肥巻き



Bento box

3,800 JPY

〈 First section 〉

"Sashimi" of shrimp,tuna,salmon

Eel and cucumber of vinegared dish

Potato salad

Fried eggplant and bell pepper

Simmered tender octopus

Steamed scallop with "Domyoji" rice crust

Marinated red sea bream

〈 Second section 〉

Fried cod, spicy cod roe "Dashi" rolled egg, salmon kelp roll, simmered black beans

Simmered duck and vegetables

Plum and "Hijiki" rice, Japanese pickles

"Miso" soup

Sweet potatoes with syrup, strawberries wrapped in "Mochi"

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅盛り合わせ

本日の焼魚

温かいかしわ蕎麦

本日の小鉢二種

北海道産米 香の物

本日の甘味

Tancho original lunch set

2,800 JPY

Assorted "Tempura"

Today's grilled fish

Warm "Soba" noodles with chicken

Today's 2 kinds of side dish

Rice, Japanese pickles

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

*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

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

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

Today's dessert