

四季会席

¥13,500 ~ ¥18,500

〈先付〉 活蛸柔らか煮

〈前菜〉 鮟鱇とも和え 唐墨大根 海鼠 水雲 河豚明太子和え

〈造り〉 本日の造り三種

〈焼物〉 欣喜塩焼き 焼き野菜添え

〈蒸物〉 魚介の玉地蒸し 鰯鰆あんかけ

〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉オイル焼き 50g
ガーリックチップ 揚げ牛蒡

〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁

〈甘味〉 小豆パフェ

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



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。

"SHIKI" course

13,500 JPY ~ 18,500 JPY

〈Amuse〉 Simmered tender octopus

〈Appetizer〉 Monkfish liver, bottarga radish, sea cucumber,
"Mozuku", pufferfish with spicy cod roe

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

〈Grilled dish〉 Grilled "Kinki"fish with salt and vegetables

〈Steamed dish〉 Steamed seafood egg custard shark fin sauce

〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

〈Dessert〉 Red bean parfait

Available as a premium option for an additional charge.

Grilled abalone 2,800 JPY

Hairy crab in vinegar 2,200 JPY

・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

"TANCHO" special course

11,000 JPY

〈先付〉 活蛸柔らか煮

〈酒菜〉 平目龍皮昆布巻き 白子豆腐 ブロッコリーオリーブオイル和え
ぶどう豆松葉打ち 海老艶煮

〈造里〉 本日の造里三種

〈煮物〉 豚肉柔らか煮 野菜の炊き合わせ

〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉オイル焼き 50g

〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁

〈甘味〉 和風クリームプリン

〈A m u s e 〉 Simmered tender octopus

〈Appetizer〉 Flounder kelp rolls, milt "Tofu", broccoli with olive oil,
simmered black beans, simmered shrimp

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

〈Simmered dish〉 Simmered pork and vegetables

〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

〈Dessert〉 Cream pudding



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。

・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〉 活蛸柔らか煮

〈酒菜〉 平目龍皮昆布巻き 白子豆腐 ブロッコリーオリーブオイル和え
ぶどう豆松葉打ち 海老艶煮

〈造り〉 本日の造り三種

〈煮物〉 豚肉柔らか煮 野菜の炊き合わせ

〈主菜〉 水雲とたちの天婦羅
又は

北海道産牛フィレ肉オイル焼き 50g (追加料金 ¥2,300)

〈食事〉 変りちらし寿司 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〉 和風クリームプリン



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。

"TANCHO" course

7,500 JPY～11,000 JPY

〈Amuse〉 Simmered tender octopus

〈Appetizer〉 Flounder kelp rolls, milt "Tofu", broccoli with olive oil,
simmered black beans, simmered shrimp

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

〈Simmered dish〉 Simmered pork and vegetables

〈Main dish〉 "Tempura" mozuku and sword fish
or

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

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

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

〈Dessert〉 Cream pudding

・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〉

活蛸柔らか煮

本日の造里三種

〈主菜
/食事〉

北海道産牛フィレ肉オイル焼き 50g

変りちらし寿司 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〉

〈 Amuse 〉 Simmered tender octopus and vegetables

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

〈2nd course〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

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

〈 Dessert 〉 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

本鮓(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オイル焼き (80g)

Hokkaido beef tenderloin

¥5,200

焼き鱈湯蟹 (200g)

King crab

¥7,500

温物

Simmered dish

豚肉柔らか煮

野菜の炊き合わせ

Pork and vegetables

¥1,500

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

甘味

Dessert

小豆パフェ

Red bean parfait

¥1,200

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.