

## 昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈先付〉 蛍烏賊酢味噌掛け 蛇腹胡瓜 生海苔 酢橘
- 〈前菜〉 筍 木の芽土佐和え 桜鯛手毬寿司 アスパラガスバター焼き
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 蟹真薯 花びら餡掛け
- 〈主菜〉 春野菜の天婦羅  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 桜海老と新生姜の炊き込み御飯 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〉 桜アイスクリーム 果物



写真はイメージです

## Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈 Amuse 〉 Firefly squid with vinegar "Miso" sauce, accordion cucumber and raw seaweed
- 〈 Appetizer 〉 Bamboo shoot dressed with bonito and soy sauce sea bream "Temarisushi" and sauteed asparagus in butter
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Crab "Shinjo" with thickened soy based sauce
- 〈 Main dish 〉 "Tempura" spring vegetables  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 "Sakura" shrimp and fresh ginger simmered rice, Japanese pickles, and brown "Miso" soup  
or  
3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Cherry blossom ice cream 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 ~さくら~

¥3,800

## Bento box

3,800 JPY

### 〈一の重〉

造り 桜鯛昆布 南蛮海老 本鮪

桜姫鶏照り焼き

筍 木の芽味噌和え

そら豆白和え

桜豆腐

螢烏賊旨煮

長芋梅肉添え

### 〈二の重〉

出し巻き玉子 鱈西京漬け 焼きたらこ 落色煮

蛸旨煮

桜海老御飯

味噌汁

桜ゼリー 桜アイスクリーム 桜餅



写真はイメージです

### 〈 First section 〉

"Sashimi" of sea bream with kelp ,shrimp, tuna

Chicken "Teriyaki"

Bamboo shoots with "Miso"

Fava beans dressed with "Tofu"

Cherry blossom "Tofu"

Simmered firefly squid

Japanese mountain yam with pickled plum paste

### 〈 Second section 〉

Grilled spanish mackerel with "Miso", japanese rolled omelet,

grilled cod roe, simmered butterbur stalks

Simmered octopus

"Sakura" shrimp rice

"Miso" soup

Cherry blossom jelly, ice cream and rice cake

## 丹頂御膳

¥2,800

天婦羅盛り合わせ

本日の小鉢二種

冷たいさくら蕎麦 薬味

細巻きと稲荷 味噌汁

本日の焼魚

本日の甘味

## Tancho original lunch set

2,800 JPY

Assorted "Tempura"

Today's 2 kind of side dish

Cold "Sakura Soba"

"Sushi" roll, fried "Tofu" stuffed with "Sushi" rice and "Miso" soup

Today's grilled fish

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

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.