

四季会席

¥13,500 ~ ¥18,500

- 〈先付〉 螢烏賊酢味噌掛け 蛇腹胡瓜 生海苔 酢橘
- 〈前菜〉 筍 木の芽土佐和え 鯛の子含め煮 桜鯛手毬寿司 鱈西京焼き
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 水蛸の石焼き バジルソース
- 〈煮物〉 蟹真薯 花びら餡掛け
- 〈主菜〉 北海道産牛ロースの鮎巻き 肝ソース 筍
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 桜ゼリー 果物

会席に下記のお料理を
追加することができます

北寄貝と帆立貝のバター焼き ¥2,800

毛蟹土佐酢和え ¥2,200



写真はイメージです

"SHIKI" course

13,500 JPY ~ 18,500 JPY

- 〈Amuse〉 Firefly squid with vinegar "Miso" sauce, cucumber and raw seaweed
- 〈Appetizer〉 Bamboo shoot dressed with bonito and soy sauce, simmered sea bream roe, sea bream "Temarisushi", grilled spanish mackerel with "Miso"
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈Grilled dish〉 Stone-grilled octopus, basil sauce
- 〈Simmered dish〉 Dumpling of crab with thickened soy based sauce
- 〈Main dish〉 Hokkaido beef sirloin wrapped in abalone, liver sauce, bamboo shoots
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Cherry blossom jelly and fruit

Available as a premium option for an additional charge.

Grilled whelk and scallop with butter 2,800 JPY

Hairy crab in vinegar 2,200 JPY

・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.

丹頂特別会席

¥11,000

- 〈先付〉 螢烏賊酢味噌掛け
- 〈酒菜〉 桜豆腐 つぶ貝の旨煮 鮭南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 蛤真丈 筍含め煮 鳴門わかめ
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 桜餅 桜アイスクリーム



写真はイメージです

"TANCHO" special course

11,000 JPY

- 〈Amuse〉 Firefly squid with vinegar "Miso" sauce
- 〈Appetizer〉 Cherry blossom "Tofu", sweet simmered whelk and deep fried salmon marinated in spicy vinegar sauce
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Hard clam "Shinjo", bamboo shoots simmered in soy sauce and seaweed
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Cherry blossom rice cake and ice cream

・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〉 蛍烏賊酢味噌掛け
- 〈酒菜〉 桜豆腐 つぶ貝の旨煮 鮭南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 蛤真丈 筍含め煮 鳴門わかめ
- 〈主菜〉 北海道産牛の小鍋仕立て
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,300)
- 〈食事〉 桜海老と新生姜の炊き込み御飯 香の物 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〉 桜餅 桜アイスクリーム



写真はイメージです

"TANCHO" course

7,500 JPY~11,000 JPY

- 〈 Amuse 〉 Firefly squid with vinegar "Miso" sauce
- 〈 Appetizer 〉 Cherry blossom "Tofu", sweet simmered whelk and deep fried salmon marinated in spicy vinegar sauce
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Hard clam "Shinjo", bamboo shoots simmered in soy sauce and seaweed
- 〈 Main dish 〉 Hokkaido beef in a small pot
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈 Rice set 〉 "Sakura" shrimp and fresh ginger simmered rice, Japanese pickles, and brown "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Cherry blossom rice cake and ice cream

・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.

特別料理 椿

¥5,300

〈先付
/ 造里〉

蛍烏賊酢味噌掛け

本日の造里三種

〈主菜
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g

桜海老と新生姜の炊き込み御飯 香の物 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〉 Firefly squid with vinegar "Miso" sauce

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

〈2nd course〉

〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈Rice set〉 "Sakura" shrimp and fresh ginger simmered rice, Japanese pickles, 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

本鮪(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炙り焼き(80g)
Hokkaido beef tenderloin

¥5,200

焼き鱈場蟹(200g)
King crab

¥7,500

・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。

温物
Simmered dish

蛤真丈 筍含め煮
Hard clam "Shinjo",
bamboo shoots simmered in soy sauce

¥1,500

・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.

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

桜ゼリー
Cherry blossom jelly

¥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.