



中国料理ディナーコース  
「麒麟」  
Chinese dinner course "Kirin"  
¥6,000

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

干し貝柱入りフカヒレスープ

Shark fin soup with dried scallops

本日の点心

Today's dim sum

牛フィレ肉のステーキ バーベキューソース

Beef fillet steak with barbecue sauce

海の幸入りあんかけ焼きそば

Fried noodles with starchy sauce

マンゴープリン

Mango pudding



7月1日(月)～8月31日(土)

夏会席  
「涼風」  
Japanese dinner course "Suzukaze"  
¥8,500

〈先付〉 冷製コーンスープ  
Small dish Cold corn soup

〈前菜〉 蛸沖漬け 野菜の煮びたし  
Appetizers Pickled octopus, Simmered vegetables,  
蟹とオクラの土佐酢和え  
Crab and okra with Tosa vinegar

〈お造り変わり〉 鮑、ツブ貝、雲丹の塩水仕立て  
Sashimi Abalone, whelk and sea urchin in saltwater

〈蒸物〉 キンキのちり蒸し  
Steamed dish Steamed Kinki

〈主菜〉 帆立の牛ロース巻 雲丹ソース  
Main dish Scallops wrapped in beef loin with sea urchin sauce

〈食事〉 まむし巻 お吸い物  
Rice set Steamed eel roll with soup

〈デザート〉 本日のデザート  
Dessert Today's dessert

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
\*Please ask staff for allergen information on each menu.  
\*All our menus use Japanese rice.\*The list price includes 10% service charge and sales tax.



7月1日(月)~8月31日(土)

北の海鮮御膳  
Northern Sashimi bowl dinner set

¥4,300

- 〈 先 付 〉      本日の小鉢  
Small dish      Today's appetizer
  
- 〈 蒸 物 〉      冷製茶碗蒸し  
Steamed dish      Cold steamed egg custard
  
- 〈 揚 物 〉      天婦羅盛り合わせ  
Fried dish      Assorted tempura
  
- 〈 食 事 〉      海鮮丼 味噌汁  
Rice set      Sashimi bowl  
With miso soup
  
- 〈 デ ザ ー ト 〉      本日のデザート  
Dessert      Today's dessert



7月1日(月)~8月31日(土)

和食御膳  
Japanese dinner set

¥3,000

- 〈 先 付 〉      本日の小鉢  
Small dish      Today's appetizer
  
- 〈 お 造 り 〉      三種盛り  
Sashimi      Assorted sashimi (three kinds)
  
- 〈 煮 物 〉      鰯の煮凝り  
Simmer dish      Jelly simmered flatfish
  
- 〈 主 菜 〉      豚肉のロースト  
Main dish      Roasted pork
  
- 〈 食 事 〉      そうめん  
Rice set      Cold thin wheat flour noodles "somen"
  
- 〈 デ ザ ー ト 〉      本日のデザート  
Dessert      Today's dessert

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産米です。  
 ※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。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
 \*Please ask staff for allergen information on each menu. \*All our menus use Japanese rice.  
 \*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.  
 \*The list price includes 10% service charge and sales tax.



One Harmony 会員限定  
ディナーコース  
One Harmony members-only Dinner course  
¥3,500

One Harmony 会員向けのお得なプラン  
Great plans for One Harmony members

クラゲの冷菜 / スモークサーモン  
Cold jellyfish / smoked salmon

帆立入り海老蒸し餃子 / 翡翠蒸し餃子  
Steamed shrimp dumplings with scallops / Jade steamed dumplings

十勝産牛ロースの湯引き 香味醤油かけ  
Boiled beef loin with aromatic soy sauce

トマト入り海老のチリソース  
Braised shrimp with tomato in chili sauce

中華ちらし  
Stir-fried pork and vegetables rice bowl



北海道産豚肉の豚丼御膳  
Using pork from Hokkaido Teriyaki pork bowl set  
¥1,980

本日の小鉢  
Today's appetizer

お造り二種盛り  
Assorted sashimi (two kinds)

魚介の南蛮漬け  
Marinated seafood and vegetables in spicy sauce

豚丼 香の物 味噌汁  
Teriyaki pork bowl with miso soup

本日のデザート  
Today's dessert

《単品もご用意しております》  
A single item is also available

北海道産豚肉の豚丼  
香の物 味噌汁付き  
Teriyaki pork bowl with miso soup

.....¥1,300

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
\*Please ask staff for allergen information on each menu.  
\*All our menus use Japanese rice.\*The list price includes 10% service charge and sales tax.



麵飯セット  
noodle or rice set  
¥1,980

本日のスープ  
Today's soup

鶏の唐揚げ  
Deep fried chicken

点心二種  
Dim sum (two kinds)

下記より、お選びください。

1. 焼きそば(香港極細麺)

2. 炒飯

Please choose from 1 or 2

1. Stir fried noodle

2. Stir fried rice

杏仁豆腐  
Almond jelly



海鮮丼  
香の物 味噌汁  
Sashimi bowl  
With pickles and miso soup  
¥2,800



いくら丼  
香の物 味噌汁  
Salmon roe bowl  
With pickles and miso soup  
¥3,300



雲丹 いくら丼  
香の物 味噌汁  
Sea urchin and salmon roe bowl  
With pickles and miso soup  
¥5,500



十勝産牛肉のホテルビーフシチュー  
(パン または ライス付き)  
Beef stew with bread or rice  
¥2,400

日本料理アラカルト  
Japanese cuisine a la carte

芽室産枝豆

Boiled green soy beans

¥440

松前漬け

Pickled herring roe and sea tangle

¥500

烏賊の沖漬け

Pickled squid with soy sauce

¥620

蛸の唐揚げ

Deep fried octopus

¥800

香の物盛り合わせ

Assorted pickles

¥900

烏賊の一夜干し

Dried squid overnight

¥1,200

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

¥1,500

縞ホッケの開き

Grilled open Atka mackerel

¥1,500

お造り三種盛り

Assorted sashimi (three kinds)

¥1,800

中国料理アラカルト  
Chinese a la Carte

サラダ

salad

¥800

half ¥500

焼き餃子

Pan fried dumplings

¥800

麻婆豆腐

Mapo TOFU  
Spicy sichuan dish of tofu and minced meat

¥1,000

酢豚

Fried sweet and sour pork

¥1,500

点心四種

Assorted dim sum (four kinds)

¥1,500

鶏の唐揚げ

Deep fried chicken

¥1,500

海老のマヨネーズソース炒め

Fried shrimp with mayonnaise

¥1,600

海老のチリソース煮

Braised shrimp with chili sauce

¥1,600

胡麻団子(1個)

Sesame dumplings (1 piece)

¥200

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥620

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。  
\*Please ask staff for allergen information on each menu. \*All our menus use Japanese rice.  
\*The list price includes 10% service charge and sales tax.