



9月1日(日)~10月31日(木)

季節の小会席
Japanese short course
¥4,800

- 〈 先 付 〉
Small dish
茸菊花和え 胡麻豆腐 紅鮭麴漬け
appetizers
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉
Simmer dish
鮎並と米茄子の煮びたし
simmered greenling and eggplant
- 〈 主 菜 〉
Main dish
牛炙り焼 秋野菜のセルクル寄せ
Seared Beef with Autumn Vegetables Cercle
- 〈 食 事 〉
Rice set
湯葉餡かけうどん
Udon noodles with yuba starchy sauce
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
季節の果物と甘味物
Seasonal Fruits and Sweet Items



9月1日(日)~10月31日(木)

和食御膳
Japanese dinner set
¥3,000

- 〈 先 付 〉
Small dish
本日の小鉢
Today's appetizer
- 〈 お 造 り 〉
Sashimi
三種盛り
Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉
Simmer dish
芋饅頭豚角煮鑄込み
Simmered potato buns with pork cubes
- 〈 主 菜 〉
Main dish
鶏の豊年焼
Grilled Chicken
- 〈 食 事 〉
Rice set
鮭と茸の蒸籠御飯
Steamed rice with salmon and mushrooms
- 〈 デ ザ ー ト 〉
Dessert
本日のデザート
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.



11月1日(金)~12月30日(月)

季節の小会席
Japanese short course
¥4,800

- 〈 先 付 〉 あんきもポン酢 蟹と胡瓜の錦巻き 根菜の旨煮
Small dish Appetizers
- 〈 お 造 り 〉 三種盛り
Sashimi Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉 白身魚のかぶら蒸し 蕎麦米餡かけ
Simmer dish Steamed fish with turnip and buckwheat rice starchy sauce
- 〈 主 菜 〉 牛ももの網焼き バルサミソース
Main dish Grilled beef with balsamic sauce
- 〈 食 事 〉 焼きおにぎりのお茶漬け
Rice set Grilled rice ball with tea poured on it
- 〈 デ ザ ー ト 〉 本日の甘味物
Dessert Today's sweet dish



11月1日(金)~12月31日(火)

和食御膳
Japanese dinner set
¥3,000

- 〈 先 付 〉 本日の小鉢
Small dish Today's appetizer
- 〈お造り変わり〉 鮪のレアカツサラダ仕立て
Sashimi Tuna rare cutlet with salad
- 〈 煮 物 〉 合鴨ロースのはりはり鍋
Simmer dish Duck and potherb mustard hot pot
- 〈 主 菜 〉 豚肩ロース味噌漬け焼き
Main dish Grilled pork marinated in miso
- 〈 食 事 〉 じゃこ御飯 香の物 味噌汁
Rice set Rice cooked with baby sardines, pickles, miso 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.



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



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〉 茶碗蒸し
Steamed dish 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

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

海鮮丼 香の物 味噌汁
Sashimi bowl with pickles and miso soup

¥2,800

※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.



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

One Harmony 会員限定
ディナーコース

One Harmony members-only Dinner course
¥3,500

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

お造り三種盛り
Assorted sashimi (three 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 pickles and 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



いくら丼

香の物 味噌汁

Salmon roe bowl
With pickles and miso soup

¥3,300



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

※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.

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.