



1月4日(土)~2月28日(金)

季節の小会席  
Japanese short course  
¥4,800

- 〈 先 付 〉      鮑の肝和え 鰯の甘露煮 筍とエリンギの味噌漬  
Small dish      Appetizers
- 〈 お 造 り 〉      三種盛り  
Sashimi      Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 煮 物 〉      豚の角煮  
Simmer dish      Japanese simmered pork
- 〈 主 菜 〉      鱧と白子の松前焼き  
Main dish      Steamed cod and milt with kombu
- 〈 食 事 〉      鯖の押し寿司  
Rice set      Mackerel pressed sushi
- 〈 デ ザ ー ト 〉      本日の甘味物  
Dessert      Today's sweet dish



1月1日(水)~2月28日(金)

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 〉      鰯大根  
Simmer dish      Simmered yellowtail with daikon radish
- 〈 主 菜 〉      鯖のけんちん焼き  
Main dish      Grilled spanish mackerel with kenchin
- 〈 食 事 〉      海老天むすび  
Rice set      Shrimp tempura rice ball
- 〈 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.



3月1日(土)~4月30日(水)

季節の小会席  
Japanese short course  
¥4,800

- 〈 先 付 〉 蛭烏賊と菜の花ジュレ掛け  
Small dish Appetizers
- 〈 お 造 り 〉 三種盛り  
Sashimi Assorted sashimi (three kinds)
- 〈 蒸 物 〉 鯛道明寺蒸し 新緑餡  
Steamed dish Steamed red sea bream with green tea starchy sauce
- 〈 主 菜 〉 牛肉と春菜の包み焼き  
Main dish Oven-baked beef and spring greens wrapped in film
- 〈 食 事 〉 桜そば  
Rice set Soba with the scent of cherry blossoms
- 〈 デ ザ ー ト 〉 本日の甘味物  
Dessert Today's sweet dish



3月1日(土)~4月30日(水)

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 〉 飯蛸旨煮 季節の野菜炊き合わせ  
Simmer dish Simmered ocellated octopus and season vegetables
- 〈 主 菜 〉 鶏の炊焼き  
Main dish Grilled chicken with vegetables
- 〈 食 事 〉 桜御飯 香の物 味噌汁  
Rice set Rice with cherry blossoms, 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  
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 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.





① ②

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



北海道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.