

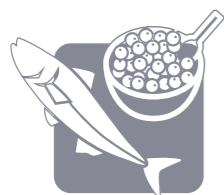
北海道の海を美味しく味わい、未来へつなぐ

# 海のサステナブルDish

北海道ぎょれん × JRタワーホテル日航札幌

北海道ぎょれんとのコラボレーションフェアを4つのレストランで開催中です。  
環境に配慮して漁獲されたサステナブルな海の幸を味わいながら、地球にやさしい取り組みを。

<北海道ぎょれんの4つの食材とサステナブルな取り組み>



秋鮭・いくら

秋鮭の稚魚放流  
植樹活動



帆立

育てる漁業  
貝がらのリサイクル



昆布

光合成率が高い  
優れたCO2吸収源

SKY JではChef's Selectionの魚料理で

これら4つの食材を使い、趣向を凝らした一皿を仕上げました。



## Chef's Selection

¥12,000~(¥12,000~¥12,750)  
12,000 JPY~(12,000 JPY~12,750 JPY)

<アミューズ>  
Amuse

新篠津つちから農場のたまねぎ“ねを”のバスクチーズケーキ  
Hokkaido onion basque cheesecake

<冷製オードブル>  
Cold Appetizer

赤平の地鶏“赤平火をどり”とフォアグラのパロティース  
Ballotine of Hokkaido chicken and foie gras

<温製オードブル>  
Hot Appetizer

蝦夷鹿とビーツのラザニア カシスとカカオの香り  
Hokkaido venison and beets lasagna with cassis and cacao flavor

<魚料理>  
Fish

帆立貝と秋鮭のスフレ 白ワインソース いくら添え  
Okhotsk sea scallop and salmon souffle with white wine and salmon roe

<肉料理>  
Meat

北海道産牛フィレ肉のロティ 季節野菜のキャベツ包み グリーンペッパーのソース  
Roasted Hokkaido beef fillet with seasonal vegetables and green pepper sauce

<デザート>  
Dessert

林檎と和栗のモンブラン フランボワーズのアイスを添えて  
Mont blanc of apple and japanese chestnut with raspberry ice cream

<パン>  
Bread

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル  
Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

<食後のお飲み物>  
Drink

コーヒー 紅茶 フレーバーティー  
Coffee or Tea or Flavored tea

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

Additional charge 750 JPY.If you would like cheese after meal. Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・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。 ・The price includes tax and 10% service charge.

・当店で使用しているお米は全て北海道産です。 ・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

・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。 ・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥10,750)

〈アミューズ〉

新篠津つちから農場のたまねぎ "ねを"のバスクチーズケーキ

〈冷製オードブル〉

鯖と茄子のテリーヌ  
黒米と生姜のタブレ

〈温製オードブル〉

蝦夷鹿とビーツのラザニア  
カシスとカカオの香り

〈魚料理〉

本日の鮮魚のアクアパッツァ

〈肉料理〉

合鴨胸肉のロティ  
ポルトソース  
オレンジのアクセント

または

北海道産牛フィレ肉のロティ  
季節野菜のキャベツ包み  
グリーンペッパーのソース

〈デザート〉

(追加料金 ¥1,200)

キャラメルポワールパルフェ

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・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。

## Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～10,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Hokkaido onion basque cheesecake

〈 Cold Appetizer 〉

Terrine of mackerel and eggplant with black rice and ginger tabbouleh

〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido venison and beets lasagna with cassis and cacao flavor

〈 Fish 〉

Today's fish Acqua pazza

〈 Meat 〉

Roasted duck with porto wine sauce  
and orange accent

or

Roasted Hokkaido beef fillet  
with seasonal vegetables  
and green pepper sauce  
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of caramel and pear

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・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.

## Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈アマユーズ〉

新篠津つちから農場のたまねぎ "ねを"のバスクチーズケーキ

〈冷製オードブル〉

鯖と茄子のテリーヌ  
黒米と生姜のタブレ

〈スープ〉

網走"安藤ファーム"の牛蒡をクリームポタージュで

〈肉料理〉

恵庭"米豚"肩ロースのロティ  
シュークルート添え

または

北海道産牛フィレ肉のロティ  
季節野菜のキャベツ包み  
グリーンペッパーのソース  
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

キャラメルポワールパルフェ

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・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。

## Short Course "Conception"

5,500 JPY～

(5,500 JPY～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Hokkaido onion basque cheesecake

〈 Cold Appetizer 〉

Terrine of mackerel and eggplant with black rice and ginger tabbouleh

〈 Soup 〉

Hokkaido burdock cream potage

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido pork shoulder  
with choucroute

or

Roasted Hokkaido beef fillet  
with seasonal vegetables  
and green pepper sauce  
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of caramel and pear

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY.If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・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.

## アラカルト

### 前菜

鯖と茄子のテリーヌ  
黒米と生姜のタブレ

¥2,200

赤平の地鶏"赤平火をどり"と  
フォアグラのバロテューヌ

¥2,200

### スープ

網走"安藤ファーム"の牛蒡をクリームポタージュで

¥800

・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。

## A la carte

### Appetizer

Terrine of mackerel and eggplant  
with black rice and ginger tabbouleh

2,200 JPY

Ballotine of Hokkaido chicken and foie gras

2,200 JPY

### Soup

Hokkaido burdock cream potage

800 JPY

・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.

## アラカルト

### 魚料理

本日の鮮魚のアクアパッツァ

¥2,500

帆立貝と秋鮭のスフレ 白ワインソース いくら添え

¥3,000

### 肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ  
季節野菜のキャベツ包み  
グリーンペッパーのソース

80g  
¥5,000

100g  
¥6,200

120g  
¥7,400

・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。

## A la carte

### Fish dish

Today's fish Acqua pazza

2,500 JPY

Okhotsk sea scallop and salmon soufflé with white wine and salmon roe

3,000 JPY

### Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet with seasonal vegetables  
and green pepper sauce

80g  
5,000 JPY

100g  
6,200 JPY

120g  
7,400 JPY

・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.