

昼会席

¥4,800~¥8,100

- 〈旬菜〉 枝豆腐 北海シマエビ 蛸たたき 丘ひじき 八方出汁のジュレ
- 〈吸物〉 鶏つみれ沢煮仕立て
- 〈造里〉 北海桜サーモン 鮎魚女昆布
- 〈蒸物〉 蓮根饅頭 ずわい蟹 茄子煮浸し パプリカ 隠元豆 季節の麩 旨出汁餡
- 〈焼物〉 鱸山椒焼き ヤングコーン ズッキーニ ミニトマト しし唐
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 どうもろこし御飯 枝豆 香の物 味噌汁
又は
本日の握り寿司三種 巻物二種 味噌汁(追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 フルーツあんみつ 抹茶アイスクリームをのせて



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY~8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Green soybeans "Tofu", shrimp and octopus
- 〈Soup〉 Soup with minced chicken
- 〈"Sashimi"〉 Salmon and greenling
- 〈Simmered dish〉 Lotus root minced ball, snow crab and simmered eggplant
- 〈Main dish〉 Grilled sea bass with japanese pepper and vegetables
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Rice with corn and green soybeans, Japanese pickles and "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 "Anmitsu" with "Matcha" 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.

季節の二段重

¥3,600

Bento box

3,600 JPY

〈一の重〉

本日の造里二種

枝豆腐 蛸たたき 青菜浸し 八方出汁ジュレ

小鉢二種

〈二の重〉

鯖西京焼き 丸十蜜煮 長芋しそ漬け ローストポーク しし唐

鶏つみれ 冬瓜 茄子 季節の麩

どうもろこし御飯 香の物

味噌汁

本日の甘味

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"

Green soybeans "Tofu", octopus and boiled leafy green vegetables

2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled mackerel with "Miso", Chinese yam with "Shiso" and roast pork

Minced chicken and vegetables

Rice with corn and Japanese pickles

"Miso" soup

Today's dessert



写真はイメージです

・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。

・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.

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅 海老 烏賊 野菜三種

季節の茶碗蒸し

鴨葱蕎麦 鴨 焼き葱 三つ葉 柚子

本日の握り寿司四貫

本日の小鉢

本日の甘味



写真はイメージです

Tancho original lunch set

2,800 JPY

"Tempura" shrimp, squid, vegetables

Egg custard

"Soba" noodles with duck and green onions

Today's 4 kinds of "Sushi"

Today's side dish

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.

ソフトドリンク
Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	¥950
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥950
ウーロン茶 Oolong Tea	¥950
コカコーラ Coca Cola	¥950
ジンジャーエール Ginger Ale	¥950
ペリエ Perrier	¥950
コーヒー〔ホットまたはアイス〕 Coffee〔Hot or Cold〕	¥950
紅茶〔ホットまたはアイス〕 Tea〔Hot or Cold〕	¥950

おすすめドリンク
Recommended Drink



ひやしぎょくろ
冷し玉露
Ice Green Tea

¥950

煎茶よりも苦味成分が少なくお茶本来の甘みと
コクのある味わいをお楽しみください。



ゆずスカッシュ
Yuzu squash

¥950

優しい甘みと、芳醇なゆずの香りが
楽しめるアレンジドリンク。
繊細な和食料理とも相性が良い炭酸ドリンクです。