

## 四季会席

¥13,200

- 〈旬彩〉 冷製コーンスープ 北海シマエビ 蟹ほぐし身と丘ひじき浸し 鰻一口寿司
- 〈吸物〉 焼鰻 順才 千枚大根
- 〈造里〉 塩水雲丹 本鮪中トロ 松皮鰯
- 〈煮物〉 鱈場蟹 鮑 鱧鰯かけ 白煮大根 ミニ青梗菜 パプリカ
- 〈進肴〉 北海道産牛肉西京漬けロースト  
ヤングコーン ズッキーニ アスパラガス ミニトマト 落葉茸の三升漬け
- 〈食事〉 握り寿司 縞鰻 北寄貝 北海桜サーモン 赤出汁
- 〈甘味〉 グレープフルーツのゼリーとヨーグルトムース



写真はイメージです

## SHIKI course

13,200 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Cold corn soup, shrimp, hairy crab with "Hijiki" seaweed and eel
- 〈 Soup 〉 Soup with grilled pike conger, vegetables
- 〈 "SASHIMI" 〉 Sea urchin, tuna and flounder
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered king crab and abalone with shark fin starchy sauce
- 〈 Main dish 〉 Roast Hokkaido beef with "Miso" and vegetables
- 〈 Rice set 〉 "Sushi" striped jack, sakhalin surf clam, salmon and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Grapefruit jelly and yogurt mousse

・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.

## 丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬彩〉 冷製コーンスープ 水雲と海鼠土佐酢仕立て 北海シマエビ
- 〈吸物〉 焼鰐 順才 千枚大根
- 〈造里〉 本鮪 松皮鰈 活蛸洗い
- 〈冷し鉢〉 ずわい蟹湯葉巻き  
茄子煮浸し 冬瓜 南瓜 隠元豆 パプリカ 季節の麩 オクラのたたき銘
- 〈焼物〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 和風ソース 60g
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 グレープフルーツのゼリーとヨーグルトムース



写真はイメージです

## "TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Cold corn soup, "Mozuku" seaweed and sea cucumber, shrimp
- 〈 Soup 〉 Soup with grilled pike conger
- 〈 "SASHIMI" 〉 Tuna, flounder and octopus
- 〈 Cold dish 〉 Rolled soy milk skin with snow crab, simmered egg plant and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈 Rice set 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Grapefruit jelly and yogurt mousse

・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.

# 旬を味わう 丹頂会席

¥7,200～¥10,500

- 〈旬彩〉 冷製コーンスープ 水雲と海鼠土佐酢仕立て 北海シマエビ
- 〈吸物〉 焼鰧 順才 千枚大根
- 〈造里〉 本鮪 松皮鰯 活蛸洗い
- 〈冷し鉢〉 ずわい蟹湯葉巻き  
茄子煮浸し 冬瓜 南瓜 隠元豆 パプリカ 季節の麩 オクラのたたき銘
- 〈焼物〉 鱸山椒焼き 鮫鰯南蛮漬け 長芋しそ漬け 丸十蜜煮  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 和風ソース 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 じゃこ御飯 刻み大葉 胡麻 茶漬け出汁 香の物  
又は  
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 グレープフルーツのゼリーとヨーグルトムース



写真はイメージです

# "TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 Cold corn soup, "Mozuku" seaweed and sea cucumber, shrimp
- 〈Soup〉 Soup with grilled pike conger
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, flounder and octopus
- 〈Cold dish〉 Rolled soy milk skin with snow crab, simmered egg plant and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled sea bass with japanese pepper,  
deep fried roughscale flounder marinated in spicy vinegar sauce  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Rice with dried young sardines, "Ochadzuke" style and Japanese pickles  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Grapefruit jelly and yogurt mousse

・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.

## なごみ御膳

¥5,300

本日の小鉢

冷製牛しゃぶ季節野菜添え ポン酢 豆乳胡麻たれ  
冬瓜 茄子 南瓜 隠元豆 季節の麩

天婦羅 烏賊 海老 野菜三種

握り寿司 北海桜サーモン 縞鰯 鮎魚女昆布ダマ 鰻 じゃこ俵御飯

赤出汁

本日の甘味

## "NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Cooled parboiled beef with vegetables

"Tempura" squid, shrimp and 3 kinds of vegetables

"Sushi" salmon, striped jack, greenling, eel, rice with dried young sardines  
and brown "Miso" soup

Today's dessert

一品  
Appetizer

烏賊の塩辛(30g)  
Salt and fermented squid

¥700

香の物五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of Japanese pickles

¥800

湯葉と野菜サラダ  
"Yuba" and vegetables salad

¥900

冷製コーンスープ  
Cold corn soup

¥950

水雲と海鼠土佐酢仕立て  
"Mozuku" seaweed and sea cucumber

¥1,200

造里  
Sashimi

三種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds

¥2,900

五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds

¥4,000

帆立貝(70g)  
Scallop

¥2,000

本鮪(60g)  
Tuna

¥2,800

牡丹海老(3尾)  
"Botan" shrimp

¥2,900

焼物  
Grilled dish

鱸山椒焼きと鮫鱈南蛮漬け  
Sea bass with japanese pepper,  
deep fried roughscale flounder marinated in spicy vineger sauce

¥1,800

北海道産牛フィレ肉炙り(80g)  
Hokkaido beef tenderloin

¥5,200

焼き鱈場蟹(200g)  
King crab

¥6,800

温物  
Simmered dish

蓮根饅頭と茄子煮浸し  
Lotus root minced ball and simmered eggplant

¥1,500

天婦羅  
Tempura

野菜五種盛り合わせ  
Vegetables 5 kinds

¥1,600

牡丹海老(3尾)  
"Botan" shrimp

¥2,900

## 食事

Rice set

---

本日の握り寿司七貫 赤出汁  
Today's 7 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

¥2,800

海鮮三種小井  
鮪(30g) 帆立貝(35g) いくら(20g)  
香の物 赤出汁  
Seafood bowl set  
(Tuna, scallop and salmon roe)  
Japanese pickles with brown "Miso" soup

¥3,000

## 甘味

Dessert

---

グレープフルーツのゼリーとヨーグルトムース  
Grapefruit jelly and yogurt mousse

¥1,300