

## 昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈前菜〉 鮪とアボカドのユッケ 鶏肉と野菜のマリネ 柿とさつまいもの白和え
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 かすべと野菜の炊き合わせ
- 〈焼物〉 鉄板焼き 海老 烏賊 鮭 帆立貝 豚肉 玉葱 椎茸  
パプリカ 茄子 インカのめざめ  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 海の幸炊き込みご飯 香の物 味噌汁  
又は  
本日の握り寿司三種 味噌汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 苺求肥巻き バニラアイスクリーム



写真はイメージです

## Lunch course

4,800 JPY～8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Tuna and avocado yukhoe, marinade of chicken and vegetables, dressed persimmon and sweet potato with white sauce
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Simmered stingray and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled shrimp, squid, salmon, scallop, pork and vegetables  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Seasoned rice with sea food, Japanese pickles and "Miso" soup  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Strawberry wrapped in "Mochi" and vanilla 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〉

ローストビーフ パプリカ 蓮根真丈 鶏肉のマリネ 柿博多

本日の造里二種

季節のサラダ

水雲 ずわい蟹 胡瓜 若芽 レモン

### 〈二の重〉

本日の煮物

銀鱈味噌漬け 鯨塩麴焼き しし唐 椎茸 蓬麩

天婦羅 海老 カマンベールチーズ 茄子 海苔

俵ご飯 香の物

味噌汁

本日の甘味

### 〈 First section 〉

Roast beef, steamed lotus, root dumpling, marinade of chicken and dried persimmon

Today's 2 kinds of "Sashimi"

Salada

Seaweed, snow crab and vegetables

### 〈 Second section 〉

Today's Simmered

Pickled cod with "Miso", grilled herring with salt and vegetables

"Tempura" shrimp, cheese, eggplant and seaweed

Straw rice 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

天麩羅 海老 鶏天 カマンベールチーズ 茄子 新生姜

本日の焼き魚

ピリ辛つけ蕎麦 水菜 長芋 牛蒡チップ パプリカ

海鮮太巻き

本日の小鉢

本日の甘味

## Tancho original lunch set

2,800 JPY

"Tempura" shrimp, chicken, cheese, eggplant and ginger

Today's grilled fish

"Soba" with vegetables

Sea food roll

Today's side dish

Today's dessert

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



ひやしぎよくろ  
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。