

四季会席

¥13,200

- 〈先付〉 鮫鱈とも和え
- 〈前菜〉 鮑このわた和え 小鯛笹漬け 鮎甘露煮 蕪からすみまぶし 里芋味噌鑄込み
- 〈造里〉 車海老 鰯 帆立貝
- 〈煮物〉 欣喜の煮付け 大根 牛蒡 椎茸 長葱 木の芽
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 南瓜プリンのモンブラン仕立て 季節の果物添え



写真はイメージです

SHIKI course

13,200 JPY

- 〈 Amuse 〉 Dressed monkfish with liver sauce
- 〈 Appetizer 〉 Abalone salted entrails of a sea cucumber, pickled sea bream and candied sweet fish
- 〈 "SASHIMI" 〉 Tiger prawn, yellowtail and scallops
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered "Kinki" fish and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈 Rice set 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Pumpkin pudding and fruits

・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

- 〈先付〉 鮫鱈とも和え
- 〈前菜〉 南蛮海老塩辛 野菜の揚げ浸し 秋刀魚マリネ
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 タラのちり蒸し
たち 豆腐 白菜 大根 人参 長葱 春菊 ポン酢
- 〈主菜〉 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〉 和三盆のクリームブリュレ 季節の果物添え



写真はイメージです

"TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈Amuse〉 Dressed monkfish with liver sauce
- 〈Appetizer〉 Salt and fermented shrimp, deep fried vegetables, marinade of pacific saury
- 〈"SASHIMI"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Simmered cod, cod milt "Tofu" and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Crème brulee and fruits

・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

- 〈先付〉 鮫鱈とも和え
- 〈前菜〉 南蛮海老塩辛 野菜の揚げ浸し 秋刀魚マリネ
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 タラのちり蒸し
たち 豆腐 白菜 大根 人参 長葱 春菊 ポン酢
- 〈主菜〉 豚肉の三色巻き 新生姜 パプリカ エリンギ しし唐 インカのめざめ
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〉 いくら御飯 香の物 赤出汁
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 和三盆のクリームブリュレ 季節の果物添え



写真はイメージです

"TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈 Amuse 〉 Dressed monkfish with liver sauce
- 〈 Appetizer 〉 Salt and fermented shrimp, deep fried vegetables,
marinade of pacific saury
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered cod, cod milt "Tofu" and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Pork roll-ups
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Rice with salmon roe, Japanese pickles and "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Crème brulee and fruits

・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

みぞれ鍋

鰯 鴨つみれ 長葱 豆腐 芹

銀鱈西京焼き 胡麻麩

グリーンサラダ

握り寿司 鮪 鮫 帆立貝 いくら サーモン

赤出汁

本日の甘味

"NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Hot pot of grated "Daikon" radish, yellowtail duck dumpling and vegetables

Grilled sablefish with "Miso"

Green salad

"Sushi" tuna, flounder, scallop, salmon roe, salmon

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

南蛮海老塩辛
Salt and fermented shrimp

¥950

鮫鱈とも和え
Dressed monkfish with liver sauce

¥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

銀鱈西京焼き
Sablefish with "Miso"

¥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

欣喜の煮付け
大根 牛蒡 椎茸 長葱 木の芽
"Kinki" fish and vegetables

¥2,800

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

甘味

Dessert

南瓜プリンのもんブラン仕立て
季節の果物添え
Pumpkin pudding and fruits

¥1,300