

昼会席

¥4,800~¥8,100

- 〈先付〉 秋刀魚と茸の白和え
- 〈前菜〉 南蛮海老塩辛 野菜の揚げ浸し
- 〈造里〉 サーモン 鰯 帆立貝
- 〈蒸物〉 百合根饅頭 雲丹ソース仕立て
- 〈主菜〉 銀鱈西京焼き 鮫鱈唐揚げ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 蟹の炊き込みご飯 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〉 小豆プリン 季節の果物



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY~8,100 JPY

- 〈Amuse〉 Dressed pacific saury and mushroom with mashed "Tofu" and vegetables
- 〈Appetizer〉 Salted and fermented shrimp, deep fried vegetables
- 〈"Sashimi"〉 Salmon, yellowtail and scallops
- 〈Simmered dish〉 Lily bulb minced ball with, sea urchin sauce
- 〈Main dish〉 Grilled sablefish with "Miso", fried monkfish
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin(Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Seasoned rice with crab and "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Red bean 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.

季節の二段重

¥3,600

Bento box

3,600 JPY

〈一の重〉

本日の造里二種
百合根豆腐 色出し海老 胡麻味噌掛け
小鉢二種

〈二の重〉

鰯塩焼き 鰯南蛮漬け しし唐 椎茸 胡麻麩
豚肉柔らか煮
蟹の炊き込みご飯 香の物

味噌汁
本日の甘味

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"
Lily bulb "Tofu", simmered shrimp and sesame "Miso" sauce
2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled yellowtail, deep fried sardine
Braised pork
Seasoned rice with crab, 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 鱈 野菜三種

蟹味噌茶碗蒸し

きのこ温蕎麦 大根おろし

海鮮ばらちらし

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, sillaginidae fish and vegetables

Crab paste steamed egg custard

"Soba" with mushroom

Seafood bowl

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。