

昼会席

¥4,800~¥8,100

- 〈旬菜〉 春菊と菊花の胡桃和え プルーンの甘酢漬け 銀杏豆腐 鮭の麩漬け
- 〈吸物〉 飛龍頭沢煮椀仕立て 三つ葉
- 〈造里〉 サーモン 真鯛
- 〈煮物〉 色だし海老 焼き湯葉 南瓜 茄子 紅葉人参 隠元豆
- 〈進肴〉 季節の茸天麩羅 銀鱈西京焼き 丸十蜜煮 ゆず塩
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g(追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 栗御飯 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〉 林檎ワイン煮



写真はイメージです

Lunch course

4,800 JPY~8,100 JPY

- 〈Appetizer〉 Seasoned walnut with chrysanthemum, ginkgo "Tofu", pickled in malted rice of salmon
- 〈Soup〉 Soup of deep fried "Tofu"
- 〈"Sashimi"〉 Salmon and sea bream
- 〈Simmered dish〉 Simmered shrimp, soy milk skin and vegetables
- 〈Main dish〉 "Tempura" mushroom and cowpea and grilled flounder with "Miso"
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Apple cooked in wine

・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

銀杏豆腐 茄子浸し 春菊 スモークサーモン

小鉢二種

〈二の重〉

赤魚西京焼き 南瓜塩蒸し 丸十蜜煮 豚肉八幡巻き

飛龍頭 焼き湯葉 占地茸 蟹餡かけ

栗御飯 香の物

味噌汁

本日の甘味

〈 First section 〉

Today's 2 kinds of "Sashimi"

Ginkgo "Tofu",simmered eggplant and smoked salmon

2 kinds of side dish

〈 Second section 〉

Grilled red fish with "Miso",Simmered pumpkin and burdock rolled with pork

Deep fried "Tofu" and soy milk skin

Chestnut rice, 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

トリュフ風味の茶碗蒸し

蕎麦 鴨ロース とろろ 大葉 薬味

海鮮ばらちらし

本日の小鉢

本日の甘味

Tancho original lunch set

2,800 JPY

"Tempura" shrimp, squid and vegetables

Truffle flavored steamed egg custard

"Soba" with duck loin

Sea food bowl

Today's side dish

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.

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。