

北海道の海を美味しく味わい、未来へつなぐ

# 海のサステナブルDish

北海道ぎょれん × JRタワーホテル日航札幌

北海道ぎょれんとのコラボレーションフェアを4つのレストランで開催中です。  
環境に配慮して漁獲されたサステナブルな海の幸を味わいながら、地球にやさしい取り組みを。

<北海道ぎょれんの4つの食材とサステナブルな取り組み>



秋鮭・いくら

秋鮭の稚魚放流  
植樹活動



帆立

育てる漁業  
貝がらのリサイクル



昆布

光合成率が高い  
優れたCO2吸収源

丹頂では四季会席の蒸物で

これら4つの食材を使い、趣向を凝らした一皿を仕上げました。



## 四季会席

"SHIKI" course

¥13,200

13,200 JPY

< 旬菜 >  
Appetizer

鯖酢 白板昆布巻き 秋蝦 姑奉書巻き

焼き茄子浸し 酢取り茗荷 春菊 プルーン甘酢漬け

Rollled kelp with mackerel, radish rolled with mantis shrimp, simmered eggplant and Japanese ginger

< 吸物 >  
Soup

焼き太刀魚 飛龍頭 紅葉人参 針葱 柚子

Soup of scabbard fish, deep fried "Tofu" and vegetables

< 造里 >  
"SASHIMI"

金目鯛湯霜 本鮪中トロ 牡丹海老

Red bream, medium faty tuna and shrimp

< 蒸物 >  
Steamed

秋鮭と帆立貝の利尻昆布蒸し

利尻昆布と鮭節の出汁にて 天いくら 舞茸 葱 青梗菜

Steamed salmon and scallops with kelp and vegetables

< 進肴 >  
Main dish

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 季節の野菜を添えて

茸山椒煮 岩塩 山わさび

Grilled Hokkaido beef tenderloin with vegetables

< 食事 >  
Rice set

握り寿司 鮑 真鯛 勘八

赤出汁

"Sushi" Abalone, sea bream, Amberjack and brown "Miso" soup

< 甘味 >  
Dessert

ヨーグルトムースと梨のゼリー

Yogurt mousse and pear jelly

・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。・The price includes tax and 10% service charge.

・当店で使用しているお米は全て北海道産です。・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

・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。・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

・写真はイメージです。・Photograph for illustrative purpose only.

## 丹頂特別会席

¥10,500

- 〈旬菜〉 鰯一口寿司 焼き茄子浸しと塩雲丹  
春菊と菊花の胡桃和え プレーンの甘酢漬け
- 〈吸物〉 焼き太刀魚 飛龍頭 紅葉人参 針葱 柚子
- 〈造り〉 本鮪 真鯛 帆立貝
- 〈煮物〉 鴨治部煮 南瓜 占地茸 もち湯葉
- 〈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〉 ヨーグルトムースと梨のゼリー



写真はイメージです

## "TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 "Sushi" mackerel, simmered eggplant and sea urchin,  
and seasoned walnut with chrysanthemum
- 〈Soup〉 Soup of scabbard fish, deep fried "Tofu" and vegetables
- 〈"SASHIMI"〉 Tuna, sea bream and scallops
- 〈Simmered〉 Simmered duck and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Yogurt mousse and pear jelly

・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

- 〈旬菜〉 鰯一口寿司 焼き茄子浸しと塩雲丹  
春菊と菊花の胡桃和え プルーンの甘酢漬け
- 〈吸物〉 焼き太刀魚 飛龍頭 紅葉人参 針葱 柚子
- 〈造り〉 本鮪 真鯛 帆立貝
- 〈煮物〉 鴨治部煮 南瓜 占地茸 もち湯葉
- 〈焼物〉 秋鮭袱紗焼き 丸十蜜煮 松葉銀杏 甘酢卸しいくらのせ  
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〉 茸の炊き込み御飯 松茸ころ煮 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〉 ヨーグルトムースと梨のゼリー



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。

# "TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈Appetizer〉 "Sushi" mackerel, simmered eggplant and sea urchin,  
and seasoned walnut with chrysanthemum
- 〈Soup〉 Soup of scabbard fish, deep fried "Tofu" and vegetables
- 〈"Sashimi"〉 Tuna, sea bream and scallops
- 〈Simmered〉 Simmered duck and vegetables
- 〈Main dish〉 Japanese rolled omelet with salmon  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈Rice set〉 Seasoned rice with mushroom, Japanese pickles and brown "Miso" soup  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈Dessert〉 Yogurt mousse and pear jelly

・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

北海道産牛肉すき煮風 玉葱 椎茸 牛蒡 焼豆腐 長葱 春菊

季節の茸の天麩羅

湯葉サラダ

握り寿司 鮪 真鯛 勘八 サーモン いくら

赤出汁

### 本日の甘味

## "NAGOMI" set

5,300 JPY

### Today's dish

Beef seasoned with sweetsoy sause and vegetables

"Tempura" mushroom and vegetables

Soy milk skin salad

"Sushi" tuna, sea bream, amberjack, salmon, salmon roe

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  
Soy milk skin and vegetables salad

¥900

春菊と菊花の胡桃和え プルーンの甘酢漬け  
Seasoned walnut with chrysanthemum

¥950

鯖酢メ白板昆布巻き 秋蝦蛄奉書巻き  
Rolled kelp with mackerel, radish rolled with mantis shrimp

¥1,500

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

本鮪(60g)  
Tuna

¥2,800

牡丹海老(3尾)  
"Botan" shrimp

¥2,900

本鮪中トロ(60g)  
Medium fatty tuna

¥5,000

焼物  
Grilled dish

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

鴨治部煮 南瓜 占地茸 もち湯葉  
Duck and vegetables

¥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

## 甘味

Dessert

---

ヨーグルトムースと梨のゼリー  
Yogurt mousse and pear jelly

¥1,300