

寿二段重

¥4,000

Bento box

4,000 JPY

〈一の重〉

のし鶏松風 伊達巻 紅白蒲鉾 黒豆

本鮪 真鯛 南蛮海老

ローストポークのサラダ仕立て

鮭麩漬け 紅白蛸なます

〈二の重〉

筑前煮 筍 椎茸 鶏 こんにゃく 人参 牛蒡 梅麩 菜の花

銀鱈西京焼き 鮎甘露煮 じゃが芋 椎茸 花蓮根

天婦羅 海老 鱈 舞茸 獅子唐 抹茶塩

梅ひじき御飯 香の物

味噌汁

冷甘味 果物

〈 First section 〉

Chicken loaf, rolled omelet, fish cake and black beans

Tuna and red sea bream and shrimp

Roast pork salad

Salmon pickled in malted rice and pickled octopus in vinegar

〈 Second section 〉

Simmered chicken and vegetables, wheat bran and canola flower

Grilled flounder with "Miso", candied sweet fish

"Tempura" Sand borer, shrimp, "Maitake" mushroom,
green pepper with green tea salt

Rice with "UME" and hijiki seaweed

"Miso" soup

Cold dessert and fruits



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.

新春会席

¥6,000

- 〈 前菜 〉 数の子醤油漬け 鮭昆布巻き 柿博多 菜の花生ハム巻き
- 〈 造り 〉 本日の造り三種
- 〈 煮物 〉 河豚くず饅頭 季節野菜
- 〈 主菜 〉 銀鱈西京漬け 烏賊黄金焼き
- 〈 食事 〉 いくら御飯 香の物 味噌汁
- 〈 甘味 〉 金団 栗渋皮煮 花餅



写真はイメージです

Lunch course

6,000 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Pickled herring roe in soy sauce, rolled kelp in salmon, persimmon and canola prosciutto roll
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered blowfish minced ball and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled sablefish with "Miso" and grilled squid
- 〈 Rice set 〉 Rice with salmon roe, Japanese pickles and "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Chestnut paste and rice cake

・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.

瑞雲会席

¥10,000

ZUIUN course

10,000 JPY

- 〈先付〉 ゆず釜盛 アラスカキンキの飯寿司 いくら
- 〈前菜〉 数の子醤油漬け 白子豆腐 柿玉子 紅鮭ミルフィーユ
- 〈造里〉 牡丹海老 鮪 鰯
- 〈蒸物〉 海の幸 茶碗蒸し
- 〈主菜〉 ロブスター袱紗焼き 金柑 花蓮根
- 〈食事〉 祝いちらし寿司 赤出汁
- 〈甘味〉 金団 栗渋皮煮 手毬餅

- 〈Amuse〉 "Yuzu", Shortspine thornyhead "Sushi", salmon roe
- 〈Appetizer〉 Pickled herring roe in soy sauce, Milt "Tofu"
- 〈"Sashimi"〉 Botan shrimp, tuna and yellowtail
- 〈Steamed dish〉 Seafood steamed egg custard
- 〈Main dish〉 Lobster fried with egg
- 〈Rice set〉 Scattered "Sushi"
and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Chestnut paste and rice cake



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.