

## 四季会席

¥13,200

- 〈先付〉 鮪とサーモンとアボカドのユッケ仕立て 長芋 葉山葵醤油漬
- 〈酒菜〉 河豚明太子和え かすべ煮凝り 八角雲丹焼き 蓮根真丈
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 鰯大根 人参 筍 エリンギ 針葱 木の芽
- 〈進肴〉 牛肉の炙り焼き ラム肉の味噌漬焼き 牛タン柔らか煮
- 〈食事〉 欣喜井 欣喜出汁 香の物
- 〈甘味〉 ピスタチオのバスクチーズケーキ



写真はイメージです

## "SHIKI" course

13,200 JPY

- 〈Amuse〉 Tuna and salmon with avocado yukhoe and "Wasabi" pickled in soy sauce
- 〈Appetizer〉 Dressed blowfish with spicy cod roe, jellied stingray, grilled "Hakkaku" fish with sea urchin, and steamed lotus root dumpling
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Simmered yellowtail and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef, grilled lamb with "Miso" and boiled beef tongue
- 〈Rice set〉 "Kinki" fish bowl, Japanese pickles
- 〈Dessert〉 Pistachio basque cheese 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.

## 丹頂特別会席

¥10,500

- 〈先付〉 鮪とサーモンとアボカドのユッケ仕立て 葉山葵醤油漬
- 〈前菜〉 生麩田楽 鶏肉と野菜のマリネ 柿博多 蛸沖漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 金目鯛潮煮 大根 里芋 南瓜
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g 和風ソース
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 キャロットとチョコレートのテリーヌ



写真はイメージです

## "TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈Amuse〉 Tuna and salmon with avocado yukhoe and "Wasabi" pickled in soy sauce
- 〈Appetizer〉 Wheat bran with "Miso" paste, marinade of chicken and vegetables, dried persimmon and octopus pickled in soy sauce
- 〈"SASHIMI"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Simmered red bream and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Carrot and chocolate terrine

・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〉 鮪とサーモンとアボカドのユッケ仕立て 葉山葵醤油漬
- 〈前菜〉 生麩田楽 鶏肉と野菜のマリネ 柿博多 蛸沖漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 金目鯛潮煮 大根 里芋 南瓜
- 〈主菜〉 北海道産豚肉のトンテキ 玉葱 茄子 パプリカ インカのめざめ エリンギ  
又は  
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 60g 和風ソース (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 烏賊飯 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〉 キャロットとチョコレートのテリーヌ



写真はイメージです

# "TANCHO" course

7,200 JPY～10,500 JPY

- 〈 Amuse 〉 Tuna and salmon with avocado yukhoe and "Wasabi" pickled in soy sauce
- 〈 Appetizer 〉 Wheat bran with "Miso" paste, marinade of chicken and vegetables, dried persimmon and octopus pickled in soy sauce
- 〈 "Sashimi" 〉 Today's 3 kind of "Sashimi"
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered red bream and vegetables
- 〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido pork and vegetables  
OR  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Squid stuffed with rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup  
OR  
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Carrot and chocolate terrine

・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.

# 特別料理 椿

¥5,300

〈先付  
/ 造里〉

鮪とサーモンとアボカドのユッケ仕立て 葉山葵醤油漬

本日の造里三種

〈主菜  
/ 食事〉

北海道産牛フィレ肉炙り焼き 和風ソース 60g

烏賊飯 香の物 赤出汁

〈甘味〉 本日の甘味



写真はイメージです

# Course meal set "TSUBAKI"

5,300 JPY

〈1st course〉

〈Amuse〉 Tuna and salmon with avocado yukhoe and "Wasabi" pickled in soy sauce

〈"Sashimi"〉 Today's 3 kind of "Sashimi"

〈2nd course〉

〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈Rice set〉 Squid stuffed with rice, Japanese pickles and brown "Miso" soup

〈Dessert〉 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.

一品  
Appetizer

烏賊の塩辛(30g)  
Salt and fermented squid

¥800

香の物五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of Japanese pickles

¥1,200

海鮮サラダ  
Seafood salad

¥1,800

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

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

鰯大根  
人参 筍 エリンギ 針葱 木の芽  
Yellowtail and vegetables

¥1,800

天婦羅  
"Tempura"

盛り合わせ  
Assorted "Tempura"

¥3,000

## 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

¥3,500

## 甘味

Dessert

---

ピスタチオのバスクチーズケーキ  
Pistachio basque cheese cake

¥1,500