

四季会席

¥13,500

- 〈先付〉 魚菜のテリーヌ仕立て バジルソース
- 〈前菜〉 筍土佐和え 螢烏賊沖漬け 鮭麹漬け 蕨たたき そら豆
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 蛸柔らか煮 蛤潮煮 大根 牛蒡 京路
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉の炙り フォアグラ味噌漬け
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 一口桜蕎麦
- 〈甘味〉 抹茶のケーキ バニラアイス マンゴーソースかけ



写真はイメージです

"SHIKI" course

13,500 JPY

- 〈Amuse〉 Fish and vegetables terrine with basil sauce
- 〈Appetizer〉 Bamboo shoot dressed with sauce, firefly squid pickled in soy sauce, salmon marinated in "Shio-Koji", bracken and fave beans
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Boiled octopus, simmered clam and vegetables
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin with foie gras marinated in "Miso"
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and "Soba"
- 〈Dessert〉 Green tea cake, vanilla ice cream with mango sauce

・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

¥11,000

- 〈先付〉 魚菜のテリーヌ仕立て バジルソース
- 〈吸物〉 蛤真丈 筍 椎茸 三葉 桜麩
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 豚肉の柔らか煮 男爵芋のソースかけ
- 〈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〉 桜アイスクリーム



写真はイメージです

"TANCHO" special course

11,000 JPY

- 〈Amuse〉 Fish and vegetables terrine with basil sauce
- 〈Soup〉 Steamed clam dumpling and vegetables
- 〈"SASHIMI"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Boiled pork with potato sauce
- 〈Main dish〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin
- 〈Rice set〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈Dessert〉 Cherry blossoms ice cream

・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

¥7,500~¥11,000

- 〈先付〉 魚菜のテリーヌ仕立て バジルソース
- 〈吸物〉 蛤真丈 筍 椎茸 三葉 桜麩
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 豚肉の柔らか煮 男爵芋のソース掛け
- 〈主菜〉 北寄貝と帆立貝のバター焼き
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 ¥2,300)
- 〈食事〉 桜蕎麦
又は
本日の握り寿司三種 赤出汁 (追加料金 ¥1,200)
- 〈甘味〉 桜アイスクリーム



写真はイメージです

"TANCHO" course

7,500 JPY~11,000 JPY

- 〈Amuse〉 Fish and vegetables terrine with basil sauce
- 〈Soup〉 Steamed clam dumpling and vegetables
- 〈"Sashimi"〉 Today's 3 kinds of "Sashimi"
- 〈Simmered dish〉 Boiled pork with potato sauce
- 〈Main dish〉 Grilled Sakhalin surf clam and scallop with butter
or
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,300 JPY)
- 〈Rice set〉 "Soba"
or
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,200 JPY)
- 〈Dessert〉 Cherry blossoms ice cream

・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〉

魚菜のテリーヌ仕立て バジルソース

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

桜蕎麦

〈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 〉 Fish and vegetables terrine with basil sauce

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

〈2nd course〉

〈 Main dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin

〈 Rice set 〉 "Soba"

〈 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

¥7,500

温物
Simmered dish

豚肉の柔らか煮 男爵芋のソースかけ
Pork with potato sauce

¥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

桜アイスクリーム
Cherry blossoms ice cream

¥800

抹茶のケーキ
Green tea cake

¥1,200