

## 四季会席

¥13,200

- 〈旬彩〉 筍と蒸し鮑 木の芽味噌和え 螢烏賊と独活の黄味酢かけ  
鰯煮凝り 赤貝手毬寿司
- 〈吸物〉 白魚酒蒸し 浅蜷真丈 筍 蕨 若芽 柚子
- 〈造里〉 牡丹海老 欣喜湯霜作り 細魚葉作り
- 〈煮物〉 ロブスター黄金煮 白味噌仕立て
- 〈進肴〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 和風ソース アスパラガス タラの芽 人参
- 〈食事〉 握り寿司 鱒鮓 真鯛 帆立貝 赤出汁
- 〈甘味〉 オレンジヨーグルトムース わらび餅



写真はイメージです

## "SHIKI" course

13,200 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Bamboo shoots and steamed abalone with "Miso",  
firefly squid squid and "Udo" with yolk vinegar, Jellied flounder,  
ball-shaped "Sushi" ark shell
- 〈 Soup 〉 Soup with minced clam and steamed Japanese ice fish with "Sake"
- 〈 "SASHIMI" 〉 "Botan" shrimp, "Kinki" fish and halfbeak
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered lobster with yolk and vegetables
- 〈 Grilled dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈 Rice set 〉 "Sushi" yellow jack, sea bream, scallops and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Orange jelly with yogurt mousse and "Warabi Mochi"

・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

- 〈旬彩〉 螢烏賊と独活の黄味酢かけ 鰯煮凝り 桜豆腐
- 〈吸物〉 白魚酒蒸し 浅蜷真丈 筍 蕨 若芽 柚子
- 〈造里〉 本鮪 縞鰹 帆立貝
- 〈蒸物〉 真鯛桜蒸し 春菊 京路 旨出汁餡
- 〈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〉 オレンジヨーグルトムース わらび餅



写真はイメージです

## "TANCHO" special course

10,500 JPY

- 〈 Appetizer 〉 Firefly squid and "Udo" with yolk vinegar, jellied flounder, cherry blossoms "Tofu"
- 〈 Soup 〉 Soup with minced clam and steamed Japanese ice fish with "Sake"
- 〈 "SASHIMI" 〉 Tuna, yellow jack and scallops
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered sea bream with glutinous rice flour, broth flavored starchy sauce
- 〈 Grilled dish 〉 Grilled Hokkaido beef tenderloin and vegetables
- 〈 Rice set 〉 Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup
- 〈 Dessert 〉 Orange jelly with yogurt mousse and "Warabi Mochi"

・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

- 〈旬彩〉 螢烏賊と独活の黄味酢かけ 鰯煮凝り 桜豆腐
- 〈吸物〉 白魚酒蒸し 浅蜷真丈 筍 蕨 若芽 柚子
- 〈造里〉 本鮪 縞鰹 帆立貝
- 〈蒸物〉 真鯛桜蒸し 春菊 京路 旨出汁餡
- 〈焼物〉 本鱒 木の芽味噌焼き 練生姜醤油焼き アスパラガス タラの芽  
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〉 桜海老炊き込み御飯 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〉 オレンジヨーグルトムース わらび餅



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 〉 Firefly squid and "Udo" with yolk vinegar, jellied flounder, cherry blossoms "Tofu"
- 〈 Soup 〉 Soup with minced clam and steamed Japanese ice fish with "Sake"
- 〈 "Sashimi" 〉 Tuna, yellow jack and scallops
- 〈 Simmered dish 〉 Simmered sea bream with glutinous rice flour, broth flavored starchy sauce
- 〈 Grilled dish 〉 Grilled trout with "Miso" and ginger grilled herring and asparagus with wild plants  
or  
Grilled Hokkaido beef tenderloin (Additional charge 2,200 JPY)
- 〈 Rice set 〉 Seasoned rice with "Sakura" shrimp, Japanese pickles and brown "Miso" soup  
or  
Today's 3 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup (Additional charge 1,100 JPY)
- 〈 Dessert 〉 Orange jelly with yogurt mousse and "Warabi Mochi"

・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

北海道産牛肉陶板焼き 筍 舞茸 玉葱 じゃが芋 しし唐 ポン酢

季節の茶碗蒸し

湯葉サラダ

握り寿司 縞鯨 真鯛 帆立貝 鮪 桜海老俵御飯

赤出汁

本日の甘味

## "NAGOMI" set

5,300 JPY

Today's dish

Grilled Hokkaido beef with vegetables

Egg custard

"Yuba" salad

"Sushi" yellow jack, sea bream, scallops, tuna, rice with "Sakura" shrimp

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  
"Yuba" and vegetables salad

¥900

鰯煮(凝り)  
Jellied flounder

¥950

蛍烏賊と独活の黄味酢かけ  
Firefly squid and "Udo" with yolk vinegar

¥1,200

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

本鱒 木の芽味噌焼き 鯉生姜焼き  
Trout with "Miso" and ginger grilled herring

¥1,800

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

真鯛桜蒸し 旨出汁餡  
Sea bream with glutinous rice flour,  
broth flavored starchy sauce

¥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

本日の寿司七貫(握り寿司六貫、巻き寿司一貫) 赤出汁  
Today's 7 kinds of "Sushi" and brown "Miso" soup

¥2,800

海鮮三種小井  
鮪(30g) 帆立貝(35g) いくら(20g)  
香の物 赤出汁  
Seafood bowl set  
(Tuna, scallop and salmon roe)  
Japanese pickles with brown "Miso" soup

¥3,000

## 甘味

Dessert

オレンジヨーグルトムース わらび餅  
Orange jelly with yogurt mousse and "Warabi Mochi"

¥1,300