



— 鉄板焼の店 —

Grilled · Agi



— 鉄板焼の店 —

Grilled Aji

*With Teppanyaki, the chef will cook the meat,
seafood, and vegetables while you watch.
Please enjoy the chef's performance in addition to the food.*

Seafood

鉄板焼シーフード

- | | | |
|--|--|-------------------|
| 1. 北海道産ホタテの鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido Scallop
北海道産扇貝鉄板焼 | バター醤油 or ガーリックバター or フレッシュトマトソース
Flavor: Butter Soy or Garlic Butter or Fresh Tomato Sauce
風味: 黄油酱油 or 蒜香黄油 or 新鲜番茄酱 | ¥ 4,200 (inc.tax) |
| 2. 海老の鉄板焼
Shrimp Teppanyaki
老虎虾鉄板焼 | | ¥ 4,200 (inc.tax) |
| 3. アワビと羅臼産昆布の岩塩包み焼き
Teppanyaki Abalone
岩塩裹烤鲍鱼海带 | | ¥ 4,800 (inc.tax) |
| 4. サーモンの鉄板焼
Salmon Teppanyaki
鲑鱼鉄板焼 | | ¥ 4,800 (inc.tax) |
| 5. ロブスターの鉄板焼
Lobster Teppanyaki
龙虾鉄板焼 | | ¥ 9,800 (inc.tax) |
| 6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道産鳕场蟹鉄板焼 | | ¥12,800 (inc.tax) |
| 7. Seafood set ～帆立・ロブスター・海老・鮑・タラバ蟹
Seafood Set ～ Scallops・Lobster・Shrimp・Abalone・King Crab
海鲜组合～扇贝・龙虾・老虎虾・鲍鱼・鳕场蟹 | | ¥19,800 (inc.tax) |

Steak

鉄板焼ステーキ



20. 花咲牛タンステーキ【150g】 ¥ 8,000 (inc.tax)
Beef tongue steak
牛舌牛排
21. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ70g/サーロイン70g】 ¥ 13,000 (inc.tax)
Diced beef steak
鉄板骰子牛肉
22. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ¥ 14,000 (inc.tax)
Black wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛沙朗
23. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ¥ 15,000 (inc.tax)
Black wagyu Beef Fillet
黒毛和牛菲力
24. トマホークステーキ（骨付きリブロース）【600g】 ¥ 18,800 (inc.tax)
Tomahawk steak
战斧牛排（带骨肋排）
25. T ボーンステーキ【600g】 ¥ 24,800 (inc.tax)
T bone steak
丁骨牛排

Side

サイドメニュー

Salad

30. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 2,300 (inc.tax)
Hokkaido seafood carpaccio
北海道海鮮義式冷盤就
31. 北海道シーザーサラダ ¥ 1,700 (inc.tax)
十勝新得産カマンベールチーズ入り
Hokkaido Caesar Salad with Camembert cheese
北海道凱撒沙拉就着鲑金銀毕
32. タラバ蟹のサラダ ¥ 2,800 (inc.tax)
King Crab Salad
帝王蟹沙拉

à la carte

60. キッズプレート ¥ 1,500 (inc.tax)
KIDS Plate
儿童套餐
61. 北海道ポテトフライ ¥ 800 (inc.tax)
Hokkaido Crispy potato
北海道脆土豆
62. 本日のデザート ¥ 1,500 (inc.tax)
Today's desert
本日甜点

Soup

40. コーンスープ ¥ 1,300 (inc.tax)
Corn soup
玉米湯
41. クラムチャウダー ¥ 1,300 (inc.tax)
Clam chowder
蛤蠣巧達湯
42. 赤出汁と香の物 ¥ 1,100 (inc.tax)
Red miso soup stock and pickles
味噌汤和咸菜

Rice & Bread

50. ライス ¥ 300 (inc.tax)
Rice
米飯
51. パン ¥ 300 (inc.tax)
Bread
面包
52. ガーリックライス ¥ 1,200 (inc.tax)
Garlic Rice
蒜香米飯
53. チーズリゾット ¥ 1,500 (inc.tax)
Cheese Risotto
奶酪烩饭

ライブクッキング Live Cooking



Drinkmenu

ドリンクメニュー

Japanese SAKE

日本酒

100. 北の勝大海 ￥1,100 (inc.tax)
Hokkaido KITANOKATSUTAIAI
〈北海道〉碓氷勝三郎商店 日本酒濃度+1《フルーティー》
101. 特別純米酒 国稀 ￥1,700 (inc.tax)
Hokkaido KUNIMARE JUNMAI-SHU
〈北海道〉国稀酒造 日本酒濃度+6《フルーティー》
102. 純米大吟醸 獺祭 ￥2,500 (inc.tax)
Yamaguchi DASSAI JUNMAI-DAIGINJO
〈山口県〉株式会社 獺祭 日本酒濃度+6《辛口&フルーティー》
103. 純米吟醸 久保田千寿 720ml ￥10,000 (inc.tax)
Kubota Senjyu JUNMAI-GINJO
〈新潟県〉朝日酒造 日本酒濃度+3《端麗辛口》
104. 純米 十勝 720ml ￥10,000 (inc.tax)
TOKACHI JUNMAI
〈北海道〉上川大雪酒造 日本酒濃度 非公開《フルーティー》
105. 純米大吟醸 獺祭磨き三割九分 720ml ￥15,000 (inc.tax)
DASSAI39 JUNMAI-DAIGINJO
〈山口県〉株式会社 獺祭 日本酒濃度+3《辛口&フルーティー》
106. 純米大吟醸 久保田萬寿 720ml ￥20,000 (inc.tax)
Kubota Manjyu JUNMAI-DAIGINJO
〈新潟県〉朝日酒造 日本酒濃度+2《辛口&フルーティー》

Japanese SHOCHU

焼酎

- 【麦焼酎 Made from wheat】
110. 和ら麦 ￥1,300 (inc.tax)
WARAMUGI
〈福岡県〉楽丸酒造
- 【芋焼酎 Made from potato】
111. 黒霧島 ￥1,300 (inc.tax)
KUROKIRISHIMA
〈宮崎県〉霧島酒造
112. からり芋 ￥1,300 (inc.tax)
KARARIIMO
〈鹿児島県〉小正酒造
- 【梅焼酎 Plum liqueur】
113. あらごし梅酒 ￥1,000 (inc.tax)
ARAGOSHIUMESHU
梅酒
- 【柚子焼酎 Citron】
114. あらごし柚子酒 ￥1,000 (inc.tax)
ARAGOSHI citron liqueur
柚子酒

BEER

生ビール

120. サッポロクラシック 〈中〉 ￥1,000 (inc.tax)
Sapporo Classic 〈Medium〉
札幌经典〈中〉
121. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ￥1,000 (inc.tax)
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉
恵比寿啤酒〈中瓶〉
122. ラグジュアリービール ￥2,000 (inc.tax)
ロコトートキョーホワイト
luxury Beer ROCOCO Tokyo WHITE
奢华啤酒 ROCOCO Tokyo WHITE
123. サッポロプレミアムアルコールフリー ￥700 (inc.tax)
Sapporo Premium Alcohol Free
札幌特级无酒精啤酒

GIN・VODKA

ジン・ウォッカ

130. ボンベイサファイア ￥1,000 (inc.tax)
Bombay Sapphire
庞贝琴酒
131. グレイグース ￥1,200 (inc.tax)
Grey Goose
灰雁伏特加
132. 北海道クラフトジン “9148” ￥1,800 (inc.tax)
HOKKAIDO Craft Gin
北海道特选琴酒

WHISKEY

ウィスキー

140. デュワーズハイボール ￥1,000 (inc.tax)
Dewar's highball
帝王威士忌
141. ジャックダニエル ￥1,200 (inc.tax)
Jack Daniel's
杰克丹尼
142. 知多ウィスキー ￥1,400 (inc.tax)
CHITA Whiskey
知多威士忌酒
143. 余市ウィスキー ￥1,500 (inc.tax)
YOICHI Whiskey
余市威士忌酒
144. マッカラン 12 年 ￥2,500 (inc.tax)
MACALLAN 12 years
麦卡伦12年

アルコールメニュー

SHOCHUHIGH 酎ハイ

150. ウーロンハイ

Oolong High
乌龙茶烧酒

151. 緑茶ハイ

Green Tea High
绿茶烧酒

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

SOUR サワー

160. ハスカップサワー

Haskap Sour
藍靛果沙瓦

161. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour
哈密瓜沙瓦

162. レモンサワー

Lemon Sour
柠檬沙瓦

163. ライムサワー

Lime Sour
莱姆沙瓦

164. 巨峰サワー

Grape Sour
巨峰葡萄沙瓦

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

COCKTAIL カクテル

170. カシスオレンジ

Cassis Orange
橙香黑醋栗酒

171. ファジーネーブル

Fuzzy Navel
橙香桃香酒

172. ライチオレンジ

Lychee Orange
橙香荔枝酒

173. ライチグレープフルーツ

Lychee Grapefruit
西柚荔枝酒

174. パッソアオレンジ

Passoa Orange
橙香热情果

175. パッソアグレープフルーツ

Passoa Grapefruit
柚香热情果

ALL ¥ 1,200 (inc.tax)

ソフトドリンク

210. ウーロン茶

Oolong Tea 乌龙茶

211. 緑茶 〈Ice/Hot〉

Green Tea 绿茶

212. コカ・コーラ

Coke 可樂

213. ジンジャエール

Ginger ale 薑汁汽水

214. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

205. カルピス

Calpis 可爾必思

206. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

207. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

208. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)

215. スルジーヴァ ミネラルウォーター ¥1,000 (inc.tax)

Surgiva Natural Mineral Water 饮水

216. スルジーヴァ

ミネラルウォータースパークリング ¥1,000 (inc.tax)

Surgiva Sparkling Mineral Water 碳酸水

PERFECT WINE PAIRING ペアリングワイン

180. 各種コース

Each course

¥ 6,000 (inc.tax)

SPARKLING WINE スパークリングワイン

181. スパークリングワイン

Sparkling Wine
气泡葡萄酒

¥ 1,200 (inc.tax)

WHITE WINE 白ワイン

190. 本日のグラスワイン

Today's White Wine by the Glass

¥ 1,500 (inc.tax)

191. シャトー・ラ・ムーシュティエール

Muscadet S & M Sur Lie, Ch. la Mouchetiere
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

192. ヴィーニャ・エドマラシャルドネ

Vina Edomara Chardonnay
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

193. ジェラルール・ベルトラン

Naturel Orenge
Gerard Bertrand Naturel Orange
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

194. ニキヒルズワイナリー

はつゆき

NIKI Hills HATSUYUKI
《中辛口》 - Medium Dry White Wine

¥ 3,500 (inc.tax)

RED WINE 赤ワイン

195. 本日のグラスワイン

Today's Red Wine by the Glass

¥ 1,500 (inc.tax)

196. サケット ピノ・ネロ

Sacchetto Pinot Nero
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 2,000 (inc.tax)

197. ボナッキ キャンティ リゼルヴァ

BONACCI Chianti Riserva
《フルボディ》 - Full Body

¥ 2,000 (inc.tax)

198. アグアリベイ

Aguaribay
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 2,000 (inc.tax)

199. ドメヌ・アルビオーズ

TAMAYUKI Pinot Noir
タマユキ ピノ・ノワール
Domaine Albiose TAMAYUKI Pinot Noir
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 3,500 (inc.tax)

ROSÉ WINE ロゼワイン

200. 赤坂ヴィンヤード DOG WOOD

AKASAKA Vineyard DOG WOOD

¥ 3,500 (inc.tax)

ヨシダ珈琲

珈琲専科ヨシダのコーヒー豆を使用。

北海道十勝で40年間育ててきた珈琲への想いを感じる一杯です。

220. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー

Ice Coffee 冰咖啡

¥ 600 (inc.tax)

221. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

¥ 600 (inc.tax)

予約可能

リゾナーレフロント又は
内線 6350 までお申し付けください。

Course

コース料理



■3種類のコースからお選びいただけます。
Please choose one of our three course menus.
3种套餐可以选择。

■ご来店されてからのご注文はお時間を頂く場合がございます。
Please note that orders placed without a reservation may require additional preparation time.
点餐之后可能需要时间准备。

■コース以外の単品メニューも多数取り揃えております。
À la carte dishes are also available.
套餐以外，提供单点菜单。

十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

お一人様
per person **¥ 22,000** (inc.tax)

十勝ロイヤルマンガリツア豚のリエット
Tokachi Royal Mangalitsa Pork Rillettes

エゾ鹿のロースト 海の泡
Roasted Ezo Venison, Sea Foam

本日の焼き野菜
Today's Grilled Vegetables

十勝和牛の赤ワイン煮
Tokachi Wagyu Braised in Red Wine

お口直し
Palate Cleanser

十勝和牛サーロイン 100g
【ヒレ100gに変更可能(+¥1,000)】
Tokachi Wagyu Sirloin 100g
Change to Tenderloin 100g (+¥1,000)

北海道産ゆめぴりか
Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物
Red Miso Soup and Pickles

カヌレとミックスベリー
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー
Hot coffee

北海道海鮮

Hokkaido seafood

お一人様
per person **¥ 22,000** (inc.tax)

枝豆のファラフェル
Edamame Falafel

鰹のタルタル 瞬間スモーク
Bonito Tartare, Lightly Smoked

本日の焼き野菜
Today's Grilled Vegetables

鮑の鉄板焼き
Teppan-Grilled Abalone

お口直し
Palate Cleanser

オマール海老、タラバ蟹の鉄板焼き
Teppan-Grilled Lobster and King Crab

北海道産ゆめぴりか
Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物
Red Miso Soup and Pickles

カヌレとミックスベリー
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー
Hot coffee

和牛&海鮮プレミアム

Premium Wagyu & Seafood

お一人様
per person **¥ 28,000** (inc.tax)

枝豆のファラフェル
Edamame Falafel

エゾ鹿のロースト海の泡
十勝和牛の赤ワイン煮 瞬間スモーク
Roasted Ezo Venison, Sea Foam
Tokachi Wagyu Braised in Red Wine, Lightly Smoked

本日の焼き野菜
Today's Grilled Vegetables

オマール海老、タラバ蟹の鉄板焼き
Teppan-Grilled Lobster and King Crab

お口直し
Palate Cleanser

十勝和牛サーロイン 100g
【ヒレ100gに変更可能(+¥1,000)】
Tokachi Wagyu Sirloin 100g
Change to Tenderloin 100g (+¥1,000)

北海道産ゆめぴりか
Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物
Red Miso Soup and Pickles

カヌレとミックスベリー
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー
Hot coffee

ライス追加料金を
変更いただけます

*Rice can be changed
for an additional charge.*

ガーリックライス (+¥500)
Garlic Rice (+¥500)

標津産いくら丼 (+¥2,000)
Ikura Rice Bowl (+¥2,000)



リゾット・アル・パルミジャーノ・
レッジャーノ (+¥1,500)
Risotto al Parmigiano Reggiano (+¥1,500)

