



— 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. 北海道羅臼産イカの鉄板焼 ..... ¥ 2,800 (inc.tax)  
Teppanyaki Hokkaido RAUSU squid  
北海道羅臼産鱿鱼铁板烧
2. 北海道産ホタテの鉄板焼 ..... ¥ 3,800 (inc.tax)  
Teppanyaki Hokkaido scallop Flavor: butter soy or Garlic butter  
北海道産扇贝铁板烧 风味: 黄油酱油 or 蒜香黄油
3. アワビの鉄板焼 ~岩海苔ソース~ ..... ¥ 3,800 (inc.tax)  
Teppanyaki Abalone IWANORI SAUCE  
鲍鱼铁板烧~岩海苔沙司~
4. 海老の鉄板焼 ..... ¥ 3,800 (inc.tax)  
Shrimp teppanyaki  
老虎虾铁板烧
5. 北海道産今日の白身魚の鉄板焼 ..... ¥ 4,500 (inc.tax)  
Teppanyaki Today's Hokkaido White fish  
北海道産本日白鱼铁板烧
6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼 ..... ¥ 8,800 (inc.tax)  
Teppanyaki Hokkaido King Crab  
北海道产鲑场蟹铁板烧
7. ロブスターの鉄板焼 ..... ¥ 9,800 (inc.tax)  
Lobster teppanyaki  
龙虾铁板烧
8. Sea food set ~帆立・ロブスター・イカ・海老・鮑・タラバ蟹 ..... ¥18,500 (inc.tax)  
Seafood set ~ Scallops・lobster・Squid・Shrimp・abalone・King Crab  
海鲜组合~扇贝・龙虾・墨鱼・老虎虾・鲍鱼・鲑场蟹

# Steak

## 鉄板焼ステーキ



21. 北海道旭川白美豚【200g】 ..... ¥ 4,500 (inc. tax)  
Hokkaido Brand Pork  
北海道旭川白美猪肉
22. ラムの香草焼き【200g】 ..... ¥ 6,500 (inc. tax)  
4 Grilled lamb with bones (Grilled herbs)  
香料帶骨羊排 (4根)
23. 花咲牛タンステーキ【150g】 ..... ¥ 8,000 (inc. tax)  
Beef tongue steak  
牛舌牛排
24. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ60g/サーロイン60g】 ..... ¥ 11,000 (inc. tax)  
Diced beef steak  
鉄板骰子牛肉
25. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ..... ¥ 13,000 (inc. tax)  
Black wagyu Beef Sirloin  
黒毛和牛沙朗
26. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ..... ¥ 14,000 (inc. tax)  
Black wagyu Beef Fillet  
黒毛和牛菲力
27. トマホークステーキ (骨付きリブロース)【600g】 ..... ¥ 15,000 (inc. tax)  
Tomahawk steak  
战斧牛排 (帶骨肋排)
28. T ボーンステーキ【600g】 ..... ¥ 22,000 (inc. tax)  
T bone steak  
丁骨牛排

# Side

## サイドメニュー

### Salad

31. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 2,300 (inc. tax)  
Hokkaido seafood carpaccio with caviar  
北海道海鮮義式冷盤就着鲟鱼子酱
32. 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 Camembertcheese  
北海道凱撒沙拉就着鲟鱼子酱
33. 蟹サラダ ¥ 2,800 (inc. tax)  
Crab salad  
蟹肉沙拉

### à la carte

61. キッズプレート ¥ 1,200 (inc. tax)  
KIDS Plate  
儿童套餐
62. クリスピーポテトフライ ¥ 800 (inc. tax)  
Crispy potato  
脆土豆
63. 本日のデザート ¥ 1,500 (inc. tax)  
Today's desert  
本日甜点

### Soup

41. コーンスープ ¥ 1,300 (inc. tax)  
Corn soup  
玉米湯
42. クラムチャウダー ¥ 1,300 (inc. tax)  
Clam chowder  
蛤蜊巧達湯
43. 赤出汁と香の物 ¥ 1,100 (inc. tax)  
Red miso soup stock and pickles  
味噌汤和咸菜
44. 本日の冷製スープ ¥ 1,500 (inc. tax)  
Soup served cold of the day  
每日例冷汤

### Rice & Bread

51. ライス ¥ 300 (inc. tax)  
Rice  
米飯
52. パン ¥ 300 (inc. tax)  
bread  
面包
53. ガーリックライス ¥ 1,000 (inc. tax)  
Garlic rice  
蒜香米飯



# Drinkmenu

ドリンクメニュー

## 日本酒

Janaese SAKE

101. 北の勝大海 ¥1,100 (inc.tax)  
Hokkaido KITANOKATSUTAikai  
(北海道) 碓氷勝三郎商店 日本酒濃度 +1
102. 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
103. 純米大吟醸 瀬祭 ¥2,500 (inc.tax)  
Yamaguchi DASSAI JUNMAI-DAIGINJYO  
(山口県) 旭酒造 日本酒濃度 +6

## 焼酎

Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

103. 十勝無敗 ¥1,300 (inc.tax)  
JYUSHOMUHAi  
(北海道) さほろ酒造
104. 和ら麦 ¥1,300 (inc.tax)  
WARAMUGI  
(福島県) 楽丸酒造

【芋焼酎 Made from potato】

105. 黒霧島 ¥1,300 (inc.tax)  
KUROKIRISHIMA  
(宮崎県) 霧島酒造
106. からり芋 ¥1,300 (inc.tax)  
KARARIMO  
(鹿児島県) 小正酒造

【梅焼酎 Plum liqueru】

107. あらごし梅酒 ¥1,000 (inc.tax)  
ARAGOSHIUMESHU  
梅酒

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ¥1,000 (inc.tax)  
ARAGOSHI citron liqueur  
柚子酒

## 生ビール

BEER

117. サッポロクラシック 〈中〉 ¥1,000 (inc.tax)  
Sapporo Classic 〈Medium〉  
札幌经典 〈中〉
118. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ¥1,000 (inc.tax)  
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉  
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
119. 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

## ジン・ウォッカ

GIN・VODKA

120. ボンベイサファイア ¥1,000 (inc.tax)  
Bombay Sapphire  
庞贝琴酒
121. グレイグース ¥1,000 (inc.tax)  
Grey Goose  
灰雁伏特加
122. 北海道クラフトジン “9148” ¥1,500 (inc.tax)  
HOKKAIDO Craft Gin  
北海道特选琴酒

## ウィスキー

WHISKEY

123. デュワーズハイボール ¥1,000 (inc.tax)  
Dewar's highball  
帝王威士忌
124. ジャックダニエル ¥1,200 (inc.tax)  
Jack Daniel's  
杰克丹尼
125. マッカラン 12年 ¥2,500 (inc.tax)  
MACALLAN 12years  
麦卡伦 12年

# アルコールメニュー

## SHOCHUHIGH 酎ハイ

109. ウーロンハイ  
Oolong High  
乌龙茶烧酒
110. 緑茶ハイ  
Green Tea High  
绿茶烧酒
111. 水割り  
Grog  
烧酒兌水  
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

## SOUR サワー

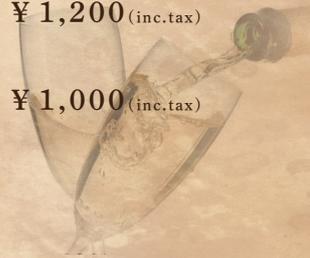
112. ハスカップサワー  
Haskap Sour  
藍靛果沙瓦
113. 夕張メロンサワー  
Yubari Melon Sour  
哈密瓜沙瓦
114. シークァーサーサワー  
Sequencer Sour  
金桔沙瓦
115. レモンサワー  
Lemon Sour  
柠檬沙瓦
116. ライムサワー  
Lime Sour  
莱姆沙瓦
117. 巨峰サワー  
Grape Sour  
巨峰葡萄沙瓦  
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

## COCKTAIL カクテル

125. カシスオレンジ  
Cassis Orange  
橙香黑醋栗酒
126. カシスソーダ  
Cassis Soda  
黑醋栗苏打酒
127. カシスグレープフルーツ  
Cassis Grapefruit  
西柚黑醋栗酒
128. ファジーネーブル  
Fuzzy navel  
橙香蜜桃酒
129. ジントニック  
Gin and tonic  
螺丝起子
130. スクリュードライバー  
Screwdriver  
螺丝起子
131. クーニャン  
Peach Oolong  
乌香蜜桃酒
132. ライチオレンジ  
Lychee Orange  
橙香荔枝酒
133. ライチグレープフルーツ  
Lychee Grapefruit  
西柚荔枝酒
134. パッソアオレンジ  
Passoa Orange  
橙香热情果
135. パッソアグレープフルーツ  
Passoa grapefruit  
柚香热情果  
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

## WINE ワイン

136. 赤ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)  
Red WINE (GLASS)  
葡萄酒
137. 白ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)  
White WINE (GLASS)  
白葡萄酒
138. スパークリングワイン〈グラス〉 ¥ 1,000 (inc.tax)  
Sparkling WINE  
气泡葡萄酒



# ソフトドリンク

151. ウーロン茶  
Oolong Tea 乌龙茶
152. 緑茶〈Ice/Hot〉  
Green Tea 绿茶
153. コカ・コーラ  
Coke 可樂
154. ジンジャエール  
Ginger ale 薑汁汽水
155. メロンソーダ  
Melon Soda 甜瓜苏打
156. カルピス  
Calpis 可爾必思
157. グレープフルーツ  
Grapefruit Juice 西柚汁
158. オレンジジュース  
Orange Juice 柳橙汁
159. リンゴジュース  
Apple Juice 蘋果汁  
ALL ¥ 600 (inc.tax)
160. ゆきのみず  
Water 飲水  
¥ 300 (inc.tax)
161. ペリエ 330ml  
Carbonated water 碳酸水  
¥ 800 (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年間育まれてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

162. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー ¥ 800 (inc.tax)  
Ice Coffee 冰咖啡
163. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー ¥ 800 (inc.tax)  
Hot Coffee 热咖啡



朝食券OK・予約可能

ご予約はリゾナーレフロント又は内線6350まで。

# Morning

朝食メニュー



-----Morning time-----  
**7:00 ~ 10:00** <LO.9:30>

Breakfast ticket can be used.  
Please contact RISONARE front desk when making a reservation.  
可使用早餐券、可以預。  
請撥打電話至 risonare 櫃檯或內線 6350。

■メインの料理を3種からお選びいただけます。

You can choose from three main dishes.

可以从三种主菜中选择。

■メイン以外の料理はおかわり自由となっております。

Refills other than the main dish are free.

主餐以外的副菜无限享用。

## BEEF STEW plate



自家製  
とろとろビーフシチュー  
Special beef stew

## BEEF FLAKES plate



国産和牛使用  
牛とろフレークライス  
Beef Flakes & rice

## HAMBURGER plate



好きな具材で自分好みに！  
絶品和牛ハンバーガー  
Original hamburger

お好きな具材をトッピング出来ます  
Feel free to put on any topping you'd like  
可以用喜欢的食材做装饰配料

## Buffet

メイン以外の料理はビュッフェコーナーにておかわり自由となっております。

Free refills Drinks and non-main dishes. 清凉饮料水&主餐以外的副菜无限享用。



サラダ  
ビュッフェ  
Salad Buffet  
沙拉自助餐



スクランブルエッグ  
& ウィンナー  
Scrambled eggs & wiener  
西式炒蛋 & 维也纳香肠



本日の  
パン&スープ  
Today's bread & soup  
本日面包 & 汤



本日のデザート  
ビュッフェ  
Today's desert Buffet  
本日甜点自助餐

ジェラートビュッフェ  
Gelato Buffet  
冰淇淋自助餐

STELLA CIELO のジェラートを  
10種類、お好きなだけ食べ放題



※写真はイメージです。

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。

You can choose from 3 kinds of rate charge.  
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。

It may also take a little while if order without booking on the day.  
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。

There is also a single menu other than the course.  
套餐以外, 提供单点菜单。

■2名様~同一のコースでお申し付け下さいませ。

You need to order at least two sets.  
You can not choose different sets in one group.  
需點二人以上同一價位套餐。



お一人様  
per person **¥20,000**(inc.tax)

## 十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

馬肉のタルタルパイと共に  
キャビア添え

Horse Steak Tartar with Pie and Caviar

北海道産鴨肉とフォアグラ  
オレンジソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Hokkaido Duck Meat and  
Foie Gras with Orange Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

十勝産牛タンの赤ワイン煮

Red Wine Braised Tokachi Beef Tongue

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ  
ヒレの場合プラス ¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet  
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリーヌ・ド・ショコラ

季節のフルーツジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

## 北海道海鮮

Hokkaido seafood

フランス風茶碗蒸し

本ズワイ蟹・ウニ・キャビア添え

French Style Savory Steamed Egg Custard  
with Snow Crab, Sea Urchin and Caviar

カツオと本マグロのたたきカルパッチョ

バジルソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Carpaccio of Seared Bonito and  
Tuna with Basil Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

帆立の鉄板焼き ウニのせ

Scallop Teppanyaki with Sea Urchin

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

オマール海老、アワビ、タラバ蟹の鉄板焼き

Lobster, Abalone and King Crab Teppanyaki

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリーヌ・ド・ショコラ

季節のフルーツジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

## 北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

フランス風茶碗蒸し

本ズワイ蟹・ウニ・キャビア添え

French Style Savory Steamed Egg Custard  
with Snow Crab, Sea Urchin and Caviar

北海道産鴨肉とフォアグラ

オレンジソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Hokkaido Duck Meat and  
Foie Gras with Orange Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

帆立と海老の鉄板焼き

Scallop and prawn Teppanyaki

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ  
ヒレの場合プラス ¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet  
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリーヌ・ド・ショコラ

季節のフルーツジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

# Vegan Menu

ヴィーガンメニュー



お肉やお魚、卵、乳製品、はちみつなどが含まれないお料理はヘルシー志向のノンヴィーガンの方からも注目されています  
当店はヴィーガン (Vegan) とノンヴィーガン (Non-Vegan) 両方のお客様が一緒にお食事を楽しめるレストランです



## 1. Assorted soy meat fries **3,000yen**

[Nuggets / Soy meat fries]

ヴィーガンバスケット [ナゲット・ソイミートフライ]  
炸大豆肉拼盘



## 2. Tomato soy meat hamburger steak **7,000yen**

[Rice or Bread/Soup/ Dessert]

ソイミートトマトハンバーグ [ライスorパン・スープ・デザート]  
是大豆肉番茄汉堡包 [米饭或面包、汤、甜点]



## 3. Vegetable tomato curry with soy meat hamburger steak **7,000yen**

[Soup/Salad/ Dessert]

ベジタブルトマトカレー  
ソイミートハンバーグのせ [スープ・サラダ・デザート]  
蔬菜番茄咖喱是大豆肉饼 [汤、沙拉、甜点]



## 4. Vegan spaghetti bolognese **6,000yen**

[Soup/Salad/ Dessert]

ヴィーガンパスタボロネーゼ [スープ・サラダ・デザート]  
素食意大利面番茄肉酱 [汤、沙拉、甜点]



## 5. Mexican taco rice **6,000yen**

[Soup/Salad/ Dessert]

タコライス [スープ・サラダ・デザート]  
墨西哥饭 [汤、沙拉、甜点]



## 6. Vanilla ice cream

## 7. Chocolate ice cream

各 **1,000yen**

バニラアイス / チョコアイス  
香草冰淇淋 / 巧克力冰淇淋