



≡ 海鮮丼 × 洋酒 ≡

GIN

seafood rice bowl × liquor



# 名物ランチ 11:00~15:00

オトクなランチタイムのどんぶりとお膳です。  
Set Meals and Rice Bowls for Lunchtime  
超值午餐蓋飯和定食

米の量が選べます / 標準 180g

少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100



## 刺身御膳

Sashimi Lunch Set  
生魚片定食

¥2,600



## 味噌ザンギ御膳

Fried-Deep Chicken with Miso Base Lunch Set  
味噌炸鸡定食

¥2,000



## 焼き魚御膳

Grilled Fish Lunch Set  
烤鱼定食

¥2,300



## たたき丼

Seafood Tataki Rice Bowl  
海鮮特製叩叩丼

¥2,000

## 日替わり海鮮丼

Seafood Rice Bowl of The Day  
毎日特選海鮮丼

※本日の内容は店内モニターにて  
ご確認ください。

¥2,980

当店の米は北海道産米を使用しております。

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

# Beer

ビール 啤酒

北海道限定 Hokkaido only

サッポロクラシック

Sapporo Classic 札幌經典生啤酒

¥700

アサヒスーパードライ 中瓶

Bottle Beer Asahi Super Dry 朝日Super Dry (瓶裝啤酒) ¥750

プレミアム アルコールフリー

Premium Alcohol-free 札幌無酒精啤酒 瓶 Bottle ¥650

# Wine

ワイン 葡萄酒



小樽 白 辛口

おたる 新ケルナー

White Wine / Otaru New Kerner

Glass ¥1,000 Bottle ¥6,000

ケルナーを使用したフルーティーな白ワインで、軽快かつ適度なボリューム感を備えた味わいは、カリパッショなど魚介類との相性が抜群です。



小樽 白 甘口

おたる 特選ナイアガラ

White Wine / Otaru Niagar Wine Vinegar

Glass ¥1,300 Bottle ¥7,500

人気の「おたる」のナイアガラワインの最高峰。凍結果汁仕込みによる爽やかで濃密な甘口。まるでぶどうのエキسسそのものの風味。デザートワインとしておすすめ。



小樽 ロゼ 甘口

おたる ロゼ

Rosé / Otaru Rosé

Glass ¥700 Bottle ¥3,600

甘い香りのロゼワイン。色合いが美しく、爽やかな後味が楽しめます。甘酸っぱく、華やかな印象はまさにキャンベルアーリー葡萄そのままの味わいです。サーモンとの相性が抜群です。



富良野 赤 フルボディ

富良野ツヴァイゲルトレーベ

Red Wine / Furano Wine Zweigeltrebe

Glass ¥1,700 Bottle ¥10,000

富良野産ツヴァイゲルトレーベ種を使用。豊富な香りと果実味豊かな味わいで、酸味と渋みがバランスよく調和したワインです。



スパークリング

ポールスター

Sparkling Wine / Polestar

Glass ¥700

すっきりとした辛口、優しい泡の飲みやすいスパークリングワインです。食前酒におすすめ。

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



小樽 赤 ミディアムボディ

鶴沼 新ツヴァイゲルト

Red Wine / Otaru Tsurunuma Zweigelt

Glass ¥1,200 Bottle ¥7,300

ツヴァイゲルト種を使用したワードフレンドリーで、ジューシーな味わいが魅力の赤ワイン。タリアータのようなお肉料理は完璧なペアリングが楽しめます。



小樽 白 辛口

鶴沼 木樽ヴァイスブルグンダー15

White Wine / Tsurunuma Weissburgunder

Glass ¥2,000 Bottle ¥12,000

北海道の冷涼な気候の恩恵を受けた爽やかなハーブやリンゴを連想させる香りと、仄かな木樽のニュアンスが感じられる。なめらかさと深利とした酸味の印象が調和した辛口白ワインです。



余市 赤 ミディアムボディ

グランポレール余市ピノノワール17

Red Wine / Grande Polaire Yoichi Pinot Noir '17

Glass ¥2,200 Bottle ¥13,000

すみれやいちごを想わせる華やかなアロマ、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味。ピロードのように滑らかな余韻が魅力の北海道ワインです。



小樽 スパークリング 甘口

おたる ナイアガラスパークリング

Sparkling Wine / Otaru Niagar Sparkling

Bottle ¥5,800

マスクットを思わせる圧倒的なぶどうの香りと甘味を、さわやかな炭酸がキュッと引き締めたスパークリングワインです。

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

# GIN

ジン 琴酒



札幌

紅櫻蒸留所

9148 「0101」

Benizakura Distillery

9148 Craft Gin 「0101」

ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 ¥1,200

Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water 純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

札幌市南区に位置する紅櫻公園に北海道で初のジン蒸留所が2018年に完成。北海道自由ウキスキーが手がけるクラフトジン「9148」レシビNo「0101」をご用意。ポタニカルには、北海道日高産昆布や切干大根・干し椎茸などの和テイストの食材も使用した辛口ながらも「甘み」と「旨味」のバランスの取れたクラフトジン

ご提案料理 海鮮丼各種はもちろんイチョシは、3種のお刺身で小盛りを表現した「花造り」と和風ポタニカルクラフトジン「9148」が織り成す海鮮×洋酒のマリアージュはいかがですか？



積丹

積丹スピリット

火の帆 KIBOU

Shakotan Spirit Honoho KIBOU

ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 ¥1,500

Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water 純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

「積丹ブルーに彩られた町」積丹半島で世界でも珍しい「ポタニカル」の自社栽培から蒸留までの一貫工程を行い積丹産ポタニカルにこだわりのジンを醸造。新時代を創造する積丹スピリットが手がけるポタニカルジンは、アイヌの人々が森の女神と呼ばれる「アカエゾマツ」の深いオレンジのような香りを基調に積丹産のポタニカルが奏でる豊かな大地を感じる香りを存分にお楽しみください。

ご提案料理 温度により表情を変える火の帆「KIBOU」素材1つ1つを丁寧に蒸留後にブレンドを行う非常に手間のかかる工程を経て生まれます。そんな高級北海道産ジンを常温ストレートで賢沢にゆっくりじっくりとまるで積丹の針葉樹林を散歩しているかのように食後のジェラートと共に余韻に浸ってみてはいかがですか？



白糖

TANTAKATAN GIN

(鍛高譚ジン)

Tantakatan Gin 鍛高譚琴酒

ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 ¥800

Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water 純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

北海道を代表する紫蘇焼酎「鍛高譚」同様に北海道白糠町の赤紫蘇と5種類のポタニカルを使用したクラフトジンです。白糖産赤紫蘇の爽やかな風味と5種類のポタニカルが織り成す繊細な味わいが特徴で和食との相性を追及した食中酒に最適な1本です。

ご提案料理 和食との相性を追及し食中酒に最適な1本です。当店で、コクのある北海道産「バター」を使用した「北海道産ホタテの和風ムニエル」とのマリアージュをご提案いたします。お料理にはミョウガも添えてありますので和ハーブと北海道産舞茸の香り北海道産ホタテの旨味・甘みもぜひご賞味ください



北海道

ニセコ蒸留所

オホロ GIN

Niseko Distillery Ohoro Gin

ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 ¥1,100

Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water 純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

「ohoro(オホロ)とは、アイヌ語で「続く」という意味。ニセコで生まれたこのジンが、多くの方に親しまれ、未来永劫続くようにとの願いを込め名付けました。ニセコアンヌプリの良質な伏流水(軟水)に、北海道産のヤチヤナギ、ニホンハッカをポタニカルとして使用。クリアでスムーズでありながら、芯のあるしつかりとした味わいに軽やかなシトラスの香りを感じるような仕上がりとし、ジントニックやマティーニなども合います。

ご提案料理 「北海道の良質な軟水と、北海道産のポタニカルを使い八海山らしい食中でも楽しめる清涼感のあるジン、軽快なジンの香り(ジュニバーベリー)に爽やかな木の香り(ヤチヤナギ、ニホンハッカ)が溶け込んだ心地よいアロマ。口に含むと清涼感のある旨さがふわっと広がります。「炙りサーモンチーズ」とのマリアージュをご提案いたします。」



ジンベースカクテル

ボンベイサファイア

Bombay Sapphire(Gin Base Cocktail)

魔貝琴酒(琴酒基礎調酒)

各¥700

- ジントニック ●ジンバック ●ジンレモン ●ジンフィズ ●フレンチ75 ●オレンジブロッサム

- Gin Tonic ●Gin Buck ●Gin Lemon ●Gin Fizz ●French 75 ●Orange Blossom ●琴湯力 ●琴巴克 ●琴檸檬 ●琴菲斯 ●法國75 ●橙花

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

# Sake

日本酒

 <p>旭川 日本酒度 +8 <b>男山 大吟醸</b> Otokoyama Daiginjou ¥3,500</p>	 <p>旭川 日本酒度 +9 <b>男山 国芳乃名取</b> Otokoyama Kuniyoshinonatori ¥1,500</p>
 <p>旭川 日本酒度 +3 <b>大雪の蔵 絹雪</b> Taisetsunokura Kinuyuki ¥1,100</p>	 <p>増毛 日本酒度 +12 <b>国稀 北海鬼ころし</b> Kunimare Hokkai Onikoroshi ¥800</p>
 <p>栗山 日本酒度 +4 <b>北の錦 まる田</b> Kitanonishiki Maruta ¥1,200</p>	 <p>旭川 日本酒度 -1 <b>男山 寒酒</b> Otokoyama Kanshu ¥800</p>

# Whisky

ウイスキー 威士忌

 <p>北海道 <b>竹鶴ピュアマルト</b> Taketsuru Pure Malt 竹鶴純麥芽威士忌 ロック・ソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥1,100 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲</p>	 <p>北海道 <b>シングルモルト余市</b> Single Malt Yoichi 余市單一麥芽威士忌 ロック・ソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥1,200 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲</p>	 <p><b>デュワーズホワイトラベル</b> Dewar's White Label 帝王威士忌 ロック・ハイボール・水割・お湯割・ストレート ¥650 on the Rocks, Highball, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加水・加熱水・高球(威士忌加蘇打水)・純飲</p>
---	--	---

# Plum wine / Fruit wine

梅酒・果実酒

 <p>南高梅酒 <b>Kisyu Plum Liqueur 南高梅酒</b> ロック・ソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥500 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲</p>	 <p>白梅 鍛高譚の梅酒 <b>Tatakatan Plum Liqueur 鍛高譚梅酒</b> ロック・ソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥600 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲</p>
 <p>北海道 宝 ぶらのメロン酒 <b>Furano Cantaloupe Liqueur 富良野赤肉哈密瓜酒</b> ロック・ソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥700 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲</p>	

# Shochu

焼酎 燒酒

 <p>厚沢部 麦焼酎 <b>喜多里麦</b> Kitasato Barly Shochu 麥燒酒 ロック・ソーダ割・水割・お湯割 ¥600 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水</p>	 <p>旭川 ジャがいも焼酎 <b>五升譚</b> Gonshotan Potata Shochu 馬鈴薯燒酒 ロック・ソーダ割・水割・お湯割 ¥600 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水</p>	 <p>厚沢部 芋焼酎 <b>喜多里芋</b> Kitasato Sweet Potato Shochu 北海道産本格焼酒喜多里番薯燒酒 ロック・ソーダ割・水割・お湯割 ¥600 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水</p>
 <p>新得 そば焼酎 <b>トムラウシのナキウサギ</b> Tomuraushi No Nakiusagi Soba Shochu 蕎麥燒酒 ロック・ソーダ割・水割・お湯割 ¥600 on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water 加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水</p>		

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

# Sour / Shochu

各¥550

サワー・酎ハイ 沙瓦/氣泡酒



- |              |                        |        |
|--------------|------------------------|--------|
| ●レモンサワー      | ●Lemon Sour            | ●檸檬沙瓦  |
| ●グレープフルーツサワー | ●Grapefruit Sour       | ●葡萄柚沙瓦 |
| ●ゆずサワー       | ●Shaddock Sour         | ●柚子沙瓦  |
| ●白ブドウサワー     | ●White Grape Sour      | ●白葡萄沙瓦 |
| ●緑茶ハイ        | ●Green Tea with Shochu | ●綠茶燒酒  |
| ●ウーロンハイ      | ●Oolong with Shochu    | ●烏龍茶燒酒 |

# Cocktails

各¥550

カクテル 雞尾酒



- |              |                    |        |
|--------------|--------------------|--------|
| ●カシスソーダ      | ●Cassis Soda       | ●黑醋栗蘇打 |
| ●カシスオレンジ     | ●Cassis Orange     | ●橙汁黑醋栗 |
| ●カシスグレープフルーツ | ●Cassis Grapefruit | ●西柚黑醋栗 |
| ●カシスウーロン     | ●Cassis Oolong     | ●烏龍黑醋栗 |
| ●ピーチオレンジ     | ●Peach Orange      | ●橙汁蜜桃  |
| ●ピーチウーロン     | ●Peach Oolong      | ●烏龍蜜桃  |
| ●ライチオレンジ     | ●Litchi Orange     | ●橙汁荔枝  |
| ●ライチグレープフルーツ | ●Litchi Grapefruit | ●西柚荔枝  |
| ●ライチウーロン     | ●Litchi Oolong     | ●烏龍荔枝  |

# Soft drink

ソフトドリンク 無酒精飲料

●オレンジジュース	Orange Juice	橙汁	¥450
●アップルジュース	Apple Juice	蘋果汁	¥450
●グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	西柚汁	¥450
●白ブドウジュース	White Grape Juice	白葡萄汁	¥450
●白ブドウソーダ	White Grape Soda	白葡萄汽水	¥450
●梅スパークリングジュース	Plum Sparkling Juice	梅子氣泡水	¥450
●ペプシコーラ	Pepsi Cola	百事可樂	¥450
●ジンジャーエール	Ginger Ale	薑汁汽水	¥450
●緑茶(アイス・ホット)	Green Tea (Ice/Hot)	綠茶(冰/熱)	¥450
●ウーロン茶(アイス・ホット)	Oolong Tea (Ice/Hot)	烏龍茶(冰/熱)	¥450
●炭酸水	Carbonated Water	碳酸水	¥400
●ミネラルウォーター	Mineral Spring Water	礦泉水	¥400
●ホットコーヒー	Hot Coffee	熱咖啡	¥500
●アイスコーヒー	Ice Coffee	冰咖啡	¥500

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



Seafood Rice Bowl  
海鮮丼「雪月花丼」  
海鮮丼 (雪月花)



## どんぶり

新鮮さにこだわったお刺身。  
北海道ならではの丼をご賞味ください。

Sashimi with a focus on freshness.  
Please enjoy the rice bowl unique to Hokkaido.  
注重新鮮度の生魚片。請享用北海道特有的蓋飯。

米の量が選べます / 標準 180g  
少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

名物

### 海鮮丼「雪月花丼」せつげっかどん

Seafood Rice Bowl  
海鮮丼 (雪月花)

汁物付き  
¥3,900

当店の米は北海道産米を使用しております。  
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

米の量が選べます / 標準 180g  
少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

### 北海道産いくら丼の卵黄ソース添え

The Rice Bowl of Salmon Roe from Hokkaido with Yolk Sauce  
北海道産 鮭魚卵丼佐蛋黃醬汁

汁物付き  
¥4,200

### 北海丼

Hokkaido Ingredients Rice Bowl  
北海丼

※北海道食材のみでお作りする海鮮丼内容は  
その日の仕入状況によって変わります。  
本日の内容は店内モニターにて  
ご確認ください。

汁物付き  
¥3,000

### 3色丼 (帆立・サーモン・本鮪)

3 Types of Sashimi Rice Bowl (Scallop, Salmon, Bluefin Tuna)  
3色丼 (扇貝、鮭魚、黑鮪魚)

汁物付き  
¥2,500

### 4色丼 (帆立・サーモン・本鮪・ブリ)

4 Types of Sashimi Rice Bowl (Scallop, Salmon, Bluefin Tuna, Yellowtail)  
4色丼 (扇貝、鮭魚、黑鮪魚、鱈魚)

汁物付き  
¥2,700

当店の米は北海道産米を使用しております。  
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



北海道産いくら丼の卵黄ソース添え  
The Rice Bowl of Salmon Roe from Hokkaido with Yolk Sauce  
北海道産 鮭魚卵丼佐蛋黃醬汁



米の量が選べます / 標準 180g  
 少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

花 井  
 Sashimi Rice Bowl in Flower Modeling  
 花井

### 花 井

Sashimi Rice Bowl in Flower Modeling  
 花井

※本日の内容は店内モニターにてご確認ください。

汁物付き  
 ¥2,700

### 焼き鮭といくらの子親井

Rice Bowl with Grilled Salmon and Roe  
 炙烤鮭魚親子井

汁物付き  
 ¥3,300

### 本鮭といくらの子親井

Bluefin Tuna and Salmon Roe Rice Bowl  
 黒鮭魚鮭魚卵井

汁物付き  
 ¥3,600

### サーモンといくらの子親井

Salmon and Roe Rice Bowl  
 鮭魚親子井

汁物付き  
 ¥3,500

### 帆立といくらの子親井

Scallop and Salmon Roe Rice Bowl  
 扇貝鮭魚卵井

汁物付き  
 ¥3,500

### ブリといくらの子親井

Yellowtail and Salmon Roe Rice Bowl  
 鰯魚鮭魚卵井

汁物付き  
 ¥3,400

当店の米は北海道産米を使用しております。  
 価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

米の量が選べます / 標準 180g  
 少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

### 本鮭の井

Bluefin Tuna Rice Bowl  
 黒鮭魚井

汁物付き  
 ¥2,500

### サーモンと本鮭の井

Salmon and Bluefin Tuna Rice Bowl  
 鮭魚黒鮭魚井

汁物付き  
 ¥2,400

### サーモンの井

Salmon Rice Bowl  
 鮭魚井

汁物付き  
 ¥2,200

### 北海道産帆立井の卵黄ソース添え

The Rice Bowl of Scallop from Hokkaido with Yolk Sauce  
 北海道産 扇貝井佐蛋黃醬汁

汁物付き  
 ¥2,300

### うにいくら井

Sea Urchin and Salmon roe Rice Bowl  
 海膽鮭魚卵井

汁物付き  
 ¥6,700

### うに井

Sea Urchin Rice Bowl  
 海膽井

汁物付き  
 ¥7,500

当店の米は北海道産米を使用しております。  
 価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



サーモンと本鮭の井  
 Salmon and Bluefin Tuna Rice Bowl  
 鮭魚黒鮭魚井



サーモン  
Salmon  
鮭魚

Mini Rice Bowl  
升井

# 升井

お手軽サイズをあれこれ選べる  
賑やかミニどんぶり。

Various mini rice bowl that you can easily choose from here  
多種類迷你蓋飯

いくら ¥1,500

Salmon Roe  
鮭魚卵

サーモン ¥750

Salmon  
鮭魚

本鮪 ¥850

Bluefin Tuna  
鮪魚

甘エビ ¥850

Sweet Shrimp  
甜蝦

ブリ ¥700

Yellowtail  
鰯魚

帆立 ¥750

Scallop  
扇貝

Rice with Broth  
茶泡飯

# お茶漬け

出汁が決め手の味わい茶漬け

Rice of broth with the decisive of soup stock  
具有決定性高湯風味的茶泡飯

## 鮭

Salmon  
鮭魚

¥1,100

## 本日の白身魚

Fish of The Day  
本日特選白肉魚

¥1,100

## 北海道産たらこ

Cod Roe from Hokkaido  
北海道産 鱈魚卵

¥1,500

当店の米は北海道産米を使用しております。  
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

本日のカルパッチョ ¥1,600

Fish of The Day with Carpaccio  
本日特選海鮮油醋風味沙拉  
※本日の内容は店内モニターにてご確認ください。

バーニャカウダ ¥980

Bagna Salad  
義式風味醬菜沙拉

彩りサラダ ¥1,100

Vegetables Salad 野菜沙拉  
●コブサラダドレッシング ●青じそドレッシング  
Cobb dressing or Perilla dressing  
美式風味辣醬/紫蘇風味青醬

Salad  
沙拉

# サラダ

カラダに優しく、安心安全な  
新鮮素材をどうぞ。

Use safe and fresh ingredients that are kind to your body.  
使用對身體有益且安全新鮮的食材。



タラバ蟹焼き  
Grilled King Crab  
烤帝王蟹



北海道産八角焼き  
Grilled Hakkaku  
北海道産 烤花鰻魚

北海道産八角焼き ¥2,100

Grilled Hakkaku  
烤八角魚

北海道産真ほっけ焼き ¥1,580

Grilled Atka Mackerel from Hokkaido  
北海道産 烤花鰻魚

北海道産氷下魚(こまい)焼き ¥880

Grilled Saffron Cod from Hokkaido  
北海道産 烤冰下魚

タラバ蟹焼き ¥10,800

Grilled King Crab  
烤帝王蟹

Grilled seafood  
烤海鮮

# 焼き物

香ばしい焼き加減と旨さの醍醐味。

The real pleasure of fragrant grilling and deliciousness.  
感受香味及味蕾交織而成的樂趣

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



サーモンのレアカツ  
Fried Salmon (Medium)  
炸鮭魚(3分熟)

Chef Creative  
Food  
逸品創作料理



# 創作・逸品

シェフの独創的な北海道を感じられる創作・逸品料理

Creative and exquisite dishes that let you feel the chef's creative Hokkaido

創意精緻的菜餚，讓你感受主廚的創意北海道



北海道産インカのめざめのポテトフライ  
French Fries from Hokkaido  
北海道産 印加馬鈴薯薯條



炙りサーモンのアミューズボール  
Grilled Salmon Potato Ball  
炙燒洋芋鮭魚球

北海道鹿部産 たらこの山わさびかけ  
Cod Roe with Horseradish from Hokkaido  
北海道産 鱈魚卵佐山芥末 ¥1,300

北海道産あさりの白ワイン蒸し  
White Wine Steamed Clams from Hokkaido  
北海道産 白酒蒸蛤蜊 ¥1,080

北海道産鶏もも肉の自家製味噌ザンギ  
Fried-Deep Chicken with Miso Base from Hokkaido  
北海道産 炸雞自家製味噌風味 ¥880

北海道産インカのめざめのポテトフライ  
French Fries from Hokkaido  
北海道産 印加馬鈴薯薯條 ¥580

サーモンのレアカツ  
Fried Salmon (Medium)  
炸鮭魚(3分熟) ¥1,850

クリームチーズ醤油漬け  
Cream Cheese Marinated in Soy Sauce  
醤油漬奶油乳酪 ¥600

北海道産タコとホタテの和風アヒージョ  
Ajillo With Octopus and Scallop from Hokkaido  
北海道産 章魚和扇貝和風油漬 ¥1,380

バケット (別売り) 3枚  
Baguette  
法式長棍切片 ¥200

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



白身魚のレモン蒸し 濃厚ウニクリームソース  
Steam Lemon Fish with Sea Urchin Sauce  
檸檬蒸魚佐濃厚海膽醬



炙りサーモンチーズ  
Grilled Cheese Salmon  
炙烤起士鮭魚

ブリの洋風たたき  
Grilled Yellowtail Sashimi  
炙燒鰯魚刺身 ¥980

炙りサーモンのアミューズボール  
Grilled Salmon Potato Ball  
炙燒洋芋鮭魚球 ¥1,380

北海道産帆立の和風ムニエル  
Grilled Scallop from Hokkaido with Meunière  
北海道産 扇貝佐和風奶油風味 ¥1,680

北海道産 十勝和牛サーロインのタリアータ  
Japanese style Tagliata Beef from Hokkaido  
薄切和風味北海道産牛肉 ¥7,200

白身魚のレモン蒸し 濃厚ウニクリームソース  
Steam Lemon Fish with Sea Urchin Sauce  
檸檬蒸魚佐濃厚海膽醬 ¥2,100

炙りサーモンチーズ  
Grilled Cheese Salmon  
炙烤起士鮭魚 ¥1,380

ブリのフリット レモンソース  
Fried Yellowtail with Lemon Curd  
炸鰯魚檸檬醬 ¥1,400



北海道産帆立の和風ムニエル  
Grilled Scallop from Hokkaido with Meunière  
和風黃油扇貝



北海道産 十勝和牛サーロインのタリアータ  
Japanese style Tagliata Beef from Hokkaido  
薄切和風味北海道産牛肉



ブリのフリット レモンソース  
Fried Yellowtail with Lemon Curd  
炸鰯魚佐檸檬醬

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。





3種のお刺身 花造り  
3 Types of Sashimi in Flower Modeling  
花刺身 (3種)



雪月花 刺身盛合せ  
Sashimi Platter Setsugekka  
雪月花 綜合生魚片拼盤

# お刺身

鮮度抜群の旨味を存分にご堪能ください。

Please fully enjoy the taste of outstanding freshness.  
請充分享受出廠的新鮮度。



北海道産 イカ刺し  
Squid Sashimi  
魷魚生魚片

雪月花 刺身盛合せ Sashimi Platter Setsugekka 雪月花 綜合生魚片拼盤	¥3,600
3種のお刺身 花造り 3 Types of Sashimi in Flower Modeling 花刺身 (3種) <small>※本日の内容は店内モニターにてご確認ください。</small>	¥1,780
北海道産 ホタテ刺し Scallop Sashimi 帆立貝柱生魚片	¥600
ブリ刺し Yellowtail Sashimi 鰯魚生魚片	¥600
本マグロ刺し Bluefin Tuna Sashimi 黑鮪魚生魚片	¥750
甘えび刺し Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片	¥800
北海道産 ウニ刺し Sea Urchin Sashimi 海胆	¥3,800
ボタンエビ刺し3本 Botan Shrimp Sashimi 牡丹蝦生魚片	¥2,000
北海道産 いくら小鉢 100g Salmon Roe 100g 鮭魚卵 100g	¥3,000
北海道産 タコ刺し Octopus Sashimi 章魚生魚片	¥600
北海道産 イカ刺し Squid Sashimi 魷魚生魚片	¥1,280
サーモン刺し Salmon Sashimi 鮭魚刺身	¥680

価格は全て税込み価格となっております。  
All prices include tax. 所有價格均含稅。



※写真はイメージです。  
The photograph is an image.  
照片是形象。

# 甘 ジェラート

食後に北海道産のジェラートをどうぞ。

After your meal, have some gelato from Hokkaido.  
飯後，來一份北海道的義式冰淇淋。

## 北海道メロンジェラート

Hokkaido Cantaloupe Gelato  
北海道哈密瓜義式冰淇淋

¥500

## 北海道ミルクジェラート

Hokkaido Milk Gelato  
北海道牛奶義式冰淇淋

¥500

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。