



— 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 | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 2. 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 | | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 3. 海老の鉄板焼
Shrimp Teppanyaki
老虎虾铁板烧 | | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 4. サーモンの鉄板焼
Salmon Teppanyaki
鲑鱼铁板烧 | | ¥ 4,500 (inc.tax) |
| 5. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道産鲑场蟹铁板烧 | | ¥ 8,800 (inc.tax) |
| 6. ロブスターの鉄板焼
Lobster Teppanyaki
龙虾铁板烧 | | ¥ 9,800 (inc.tax) |
| 7. Sea food 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・鲑场蟹 | | ¥18,500 (inc.tax) |

Steak

鉄板焼ステーキ

Roast Mangalitsa Pork from Tokachi



- | | | |
|-----|--|---------------------|
| 21. | 北海道産牛タンの赤ワイン煮込み
Hokkaido beef tongue stewed in red win
北海道红酒炖牛舌 | ¥ 7,500 (inc. tax) |
| 22. | 花咲牛タンステーキ【150g】
Beef tongue steak
牛舌牛排 | ¥ 8,000 (inc. tax) |
| 23. | 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】
Diced beef steak
铁板骰子牛肉 | ¥ 11,000 (inc. tax) |
| 24. | 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】
Black wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛沙朗 | ¥ 13,000 (inc. tax) |
| 25. | 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】
Black wagyu Beef Fillet
黒毛和牛菲力 | ¥ 14,000 (inc. tax) |
| 26. | トマホークステーキ（骨付きリブロース）【600g】
Tomahawk steak
战斧牛排（带骨肋排） | ¥ 15,000 (inc. tax) |
| 27. | T ボーンステーキ【600g】
T bone steak
丁骨牛排 | ¥ 22,000 (inc. tax) |

Side

サイドメニュー

Salad

- | | | |
|-----|---|--------------------|
| 31. | 北海道海鮮カルパッチョ
Hokkaido seafood carpaccio
北海道海鮮義式冷盤就 | ¥ 2,300 (inc. tax) |
| 32. | 北海道シーザーサラダ
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鲑金银毕 | ¥ 1,700 (inc. tax) |
| 33. | 蟹サラダ
Crab salad
蟹肉沙拉 | ¥ 2,800 (inc. tax) |

Soup

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 41. | コーンスープ
Corn soup
玉米湯 | ¥ 1,300 (inc. tax) |
| 42. | クラムチャウダー
Clam chowder
蛤蠣巧達湯 | ¥ 1,300 (inc. tax) |
| 43. | 赤出汁と香の物
Red miso soup stock and pickles
味噌湯和咸菜 | ¥ 1,100 (inc. tax) |

Rice & Bread

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

à la carte

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



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 獺祭 ￥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】

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)
KARARIIMO
(鹿児島県) 小正酒造

【梅焼酎 Plum liquer】

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

110. サッポロクラシック 〈中〉 ￥1,000 (inc.tax)
Sapporo Classic 〈Medium〉
札幌经典 〈中〉
111. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ￥1,000 (inc.tax)
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
112. 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

130. デュワーズハイボール ￥1,000 (inc.tax)
Dewar's highball
帝王威士忌
131. ジャックダニエル ￥1,200 (inc.tax)
Jack Daniel's
杰克丹尼
132. 知多ウィスキー ￥1,400 (inc.tax)
YOICHI Whiskey
余市威士忌
133. 余市ウィスキー ￥1,500 (inc.tax)
CHITA Whiskey
知多威士忌
134. 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

140. ウーロンハイ

Oolong High
乌龙茶烧酒

141. 緑茶ハイ

Green Tea High
绿茶烧酒

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

SOUR
サワー

150. ハスカップサワー

Haskap Sour
藍靛果沙瓦

151. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour
哈密瓜沙瓦

152. レモンサワー

Lemon Sour
柠檬沙瓦

153. ライムサワー

Lime Sour
莱姆沙瓦

154. 巨峰サワー

Grape Sour
巨峰葡萄沙瓦

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

Soft drink

160. ウーロン茶

Oolong Tea 乌龙茶

161. 緑茶 〈Ice/Hot〉

Green Tea 绿茶

162. コカ・コーラ

Coke 可樂

163. ジンジャエール

Ginger ale 薑汁汽水

164. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

165. カルピス

Calpis 可爾必思

166. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

167. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

168. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)

169. ゆきのみず

Water 饮水

¥ 300 (inc.tax)

170. 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。

171. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー

Ice Coffee 冰咖啡

¥ 800 (inc.tax)

172. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

¥ 800 (inc.tax)

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

190. スパークリングワイン

Sparkling WINE
气泡葡萄酒

¥ 1,000 (inc.tax)

WHITE WINE

白ワイン

191. 本日のグラスワイン

Today's Glass Wine

¥ 1,500 (inc.tax)

192. キュヴェ・ドウ・ラ・

メゾンブラン

Cuvee de la Maison Blanc

¥ 2,000 (inc.tax)

193. ジェラルール・ベルトラン

ナチュラエ オレンジ

Gerard Bertrand Naturae Orange

¥ 2,000 (inc.tax)

194. ニキヒルズワイナリー

はつゆき

NIKI Hills HATSUYUKI

¥ 2,500 (inc.tax)

RED WINE

赤ワイン

195. 本日のグラスワイン

Today's Glass Wine

¥ 1,500 (inc.tax)

196. ピエモンテ バルベラ

Piemonte Barbera

¥ 2,000 (inc.tax)

197. キュヴェ 58

Cuvee 58

¥ 2,000 (inc.tax)

198. カブリス レッド

Cabriz Red

¥ 2,000 (inc.tax)

199. ニキヒルズワイナリー

ツヴァイゲルトレーベ

NIKI Hills Zweigeltrebe

¥ 2,500 (inc.tax)

200. ジャン・クロード・ボワセブルゴーニュ

ピノ・ノワール ウルシュリーヌ

Bourgogne PN Ursulines, JC Boisset

¥ 2,500 (inc.tax)

COCKTAIL

カクテル

201. カシスオレンジ

Cassis Orange

橙香黑醋栗酒

202. ファジーネーブル

Fuzzy Navel

橙香桃香酒

203. ライチオレンジ

Lychee Orange

橙香荔枝酒

204. ライチグレープフルーツ

Lychee Grapefruit

西柚荔枝酒

205. パッソアオレンジ

Passoa Orange

橙香热情果

206. パッソアグレープフルーツ

Passoa grapefruit

柚香热情果

ALL ¥ 1,000 (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。

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。

■コース以外の单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.
需点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

とかち井上農場雪蔵甘熟メークインの
ビシソワーズ蟹キャビアのせ

Vichyssoise made with ripe May Queen potatoes
topped with crab and caviar.

共働学舎のチーズ雪とイチジクの春巻き

Cheese and fig spring rolls.

十勝和牛昆布締め

Tokachi Wagyu beef marinated in kelp.

道産牛タンの赤ワイン煮込み 季節の野菜

Braised Hokkaido beef tongue Seasonal vegetables.

お口直し

Palate Cleanser

十勝和牛 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

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

本日のデザート

Today's Dessert

ホットコーヒー

Hot coffee

北海道海鮮

Hokkaido seafood

とかち井上農場雪蔵甘熟メークインの
ビシソワーズ蟹キャビアのせ

Vichyssoise made with ripe May Queen potatoes
topped with crab and caviar.

共働学舎のチーズ雪とイチジクの春巻き

Cheese and fig spring rolls.

蟹豆腐 マスカルポーネと白味噌のソース

Crab tofu with mascarpone and white miso sauce.

活鮑の鉄板焼 北海道焼野菜添え

Fresh abalone Teppanyaki
with Hokkaido-style grilled vegetables

お口直し

Palate Cleanser

オマール海老、本日の白身魚、

タラバ蟹の鉄板焼き

Lobster, White-Fleshed Fish and King Crab Teppanyaki

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

本日のデザート

Today's Dessert

ホットコーヒー

Hot coffee

北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

とかち井上農場雪蔵甘熟メークインの
ビシソワーズ蟹キャビアのせ

Vichyssoise made with ripe May Queen potatoes
topped with crab and caviar.

新得地鶏のテリーヌ

Chicken from Shintoku town Terrine

十勝和牛昆布締め

Tokachi Wagyu beef marinated in kelp.

活鮑の鉄板焼 北海道焼野菜添え

Fresh abalone Teppanyaki
with Hokkaido-style grilled vegetables

お口直し

Palate Cleanser

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

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice

If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

本日のデザート

Today's Dessert

ホットコーヒー

Hot coffee



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。

Breathtaking scenery.

Morning

絶景朝食メニュー

-----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4種からお選びいただけます。

You can choose from four main dishes.

可以从四种主菜中选择。

■メイン以外の料理はおかわり自由となっております。

You can choose one main dish from A to D.

主餐以外的副菜无限享用。

BEEF STEW plate

A



自家製とろとろビーフシチュー

Special beef stew

YUKHOE RICE plate

B



マグロとサーモンアボカドのユッケ丼

Yukke bowl with avocado, salmon and tuna

GAPAO RICE plate

C



十五穀米使用道産彩り野菜と海鮮のガパオライス

Gapao rice with vegetables and seafood

HAMBURGER plate

D



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

好きな具材で！絶品和牛ハンバーガー

Original hamburger

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。

You can choose one main dish from A to D. 主餐以外的副菜无限享用。

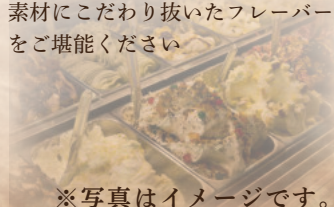
北海道産野菜のサラダ / エスカベッシュ / パリツォーネ / コンフィなど40種類以上のサイドメニューをご用意しております

ジェラートビュッフェ

Gelato Buffet 冰淇淋自助餐



STELLA CIELO 本格ジェラートを10種類、好きなだけ食べ放題素材にこだわり抜いたフレーバーをご堪能ください



※写真はイメージです。



STELLA CIELO

日本に初めてイタリアンジェラートを広めた
ユーロインターナショナルとの共同開発ジェラート

北海道産の新鮮なミルクと日本の生み出す素晴らしい食材を
伝統的なイタリアン工法で融和し作られたジェラートです
厳選した原材料を贅沢に使い素材そのものの味と色を生かし
本当に美味しいジェラートを作り上げました。