



## 御部屋食メニュー ROOM SERVICE MENU 客房服务

ご注文はお電話にて **内線6364** までご用命ください  
Please dial **6364** on your room phone. 点餐电话请拨打内线**6364**

ルームサービスはご提供までに少々お時間をいただく場合がございます  
Kindly be informed that during busy service hours, room service orders may take more time than usual.  
客房服务需要时间准备, 请见谅

単品料理は **17:00** から **21:00** までの受付となります  
Individual dishes are available at any time from **5:00 p.m. to 9:00 p.m.**  
客房服务时间: **17:00 ~ 21:00**

20:00 以降のご予約はお受けできない場合がございますのでご了承ください  
Please note that we may not be able to accept reservations after 8:00 p.m.  
敬请谅解, 20点以后可能无法接受预订

お支払いは全て部屋付けとなります  
The bill will be added to the room charge. 支付方法仅限于房帐

表記の金額は全て税込価格となっております  
All listed prices are including tax. 商品全部都是含税价格

### 御部屋食コースメニュー

#### ROOM SERVICE COURSE MENU

コースメニューは数量限定の完全予約制となっております  
2種類の料金設定からお選びいただけます  
当日のご注文はお受け出来ない場合がございます  
2名様~同一のコースでお申し付けくださいませ  
仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

Course dishes are limited in number and by reservation only.  
You can choose from 2 kinds of courses.  
We may not be able to accept orders without reservation on the day.  
You need to order at least two sets.  
You can not choose different sets within the same group.  
Contents may change depending on the availability of ingredients.  
Please note that some items may vary due to market conditions.

课程菜单仅限数量有限的预订  
2种套餐可以选择  
有不能接受当天订购的情况  
需点二人以上同一价位套餐  
菜品内容可能因食材进货状况而有所变动

## A LA CARTE

1. ポテトフライ あおさまヨ ..... 900yen  
French Fries with Sea lettuce Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黄酱
2. 北海道中札内地鶏の唐揚げ ..... 900yen  
Deep-fried Hokkaido nakasatsunai chicken 中札内产炸鸡块
3. 北海道生蛸のカルパッチョ ..... 1,500yen  
Octopus carpaccio 北海道产生章鱼冷盘
4. 自家製牛タンロースト ..... 2,800yen  
Roast beef tongue 自家制牛舌烤
5. 自家製ローストビーフ ..... 3,000yen  
Special roast beef 特制烤牛肉

## SALAD

10. シーザーサラダ ..... 1,400yen  
Caesar salad 凯萨沙拉
11. 自家製ローストビーフサラダ ..... 1,800yen  
Special roast beef salad 特制烤牛肉沙拉

## CRAB DISHES

20. 蒸し紅ズワイ蟹 ..... 8,000yen  
Steamed red snow crab 清蒸雪蟹
21. 蒸し本タラバ蟹 ..... 12,000yen  
Steamed King Crab 清蒸帝王蟹
22. 蒸し本ズワイ蟹 ..... 10,000yen  
Steamed snow crab 清蒸雪蟹
23. 蒸し蟹合盛り (紅ズワイ蟹 × 本タラバ蟹) ..... 15,000yen  
Steamed king crab and red snow crab 清蒸帝王蟹和紅雪蟹

## SASHIMI

30. 刺身盛り合わせ ..... 4,500yen  
(本マグロ、サーモン、甘エビ、ウニ、ヒラメ、帆立、タコ、ツブ)

Assorted sashimi (Bluefin Tuna, Salmon, Sweet Shrimp, Sea Urchin, Flounder, Scallop, Octopus, Whelk)  
刺身拼盘(蓝鳍金枪鱼、三文鱼、甜虾、海胆、比目鱼、扇贝、章鱼、海螺)

※内容は仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。

Menu items are subject to change depending on ingredient availability.

部分菜品可能因食材进货状况而有所变动。

## RICE DISH

40. 海老天ざるそば ..... 2,200yen  
Cold Soba Noodles with Shrimp Tempura 天妇罗冷荞麦面
41. いくら重 ..... 4,500yen  
Salmon roe rice box 三文鱼子盖饭
42. 北海道大漁重 ..... 4,500yen  
Assorted seafood rice box 北海道海鮮豊收盖饭

## LITE MEEL

50. フライドフード（唐揚げ / チーズフライ / ポテト） ..... 1,200yen  
Fried Foods (fried chicken / Cheese Fries / French Fries)  
炸物拼盘（炸鸡块 / 芝士薯条 / 炸薯条）
51. オムライス ..... 1,200yen  
Omurice 蛋包饭

## ALCOHOL MENU

60. サッポロクラシック瓶ビール ..... 1,000yen  
Sapporo classic bottle beer 札幌经典啤酒
61. サッポロエビス瓶ビール ..... 1,000yen  
YEBISU bottle beer 惠比寿瓶装啤酒
62. 日本酒 - 鬼ころし -  
Japanese SAKE 「ONIKOROSHI」  
一合 (180ml) ..... 1,100yen
63. 日本酒 - 大雪 -  
Japanese SAKE 「TAISETSU」  
一合 (180ml) ..... 1,700yen
64. 日本酒 - 瀬祭 -  
Japanese SAKE 「DASSAI」  
一合 (180ml) ..... 2,500yen
65. メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュピノ・ノワール 〈赤〉 ---  Bottle 9,000yen  
Maison Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir 「Red」
66. メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ 〈白〉 .....  Bottle 7,000yen  
Maison Joseph Drouhin Chablis 「White」
67. テタンジェブリュット・レゼルヴ 〈シャンパン〉 .....  Bottle 19,000yen  
Taittinger Brut Reserve 「Champagne」

# 御部屋食コースメニュー

## ROOM SERVICE COURSE MENU 客房餐食菜单

コースメニューは数量限定の完全予約制となっております

2種類の料金設定からお選びいただけます

当日のご注文はお受け出来ない場合がございます

2名様～同一のコースでお申し付けくださいませ

仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

Course dishes are limited in number and by reservation only.

You can choose from 2 kinds of courses.

We may not be able to accept orders without reservation on the day.

You need to order at least two sets.

You can not choose different sets within the same group.

Contents may change depending on the availability of ingredients.

Please note that some items may vary due to market conditions.

课程菜单仅限数量有限的预订

2种套餐可以选择

有不能接受当天订购的情况

需点二人以上同一價位套餐

菜品内容可能因食材进货状况而有所变动

空 SORA  
course 膳

17,000yen per person 每人

### 本日の前菜

today's appetizer

当天的开胃菜

### 蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce

蟹肉馒头浇汁

### 御刺身盛り合わせ

assorted Sashimi

刺身拼盘

### 寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

卷寿司

### 野菜のしゃぶしゃぶ

vegetables

蔬菜

### 海鮮しゃぶしゃぶ

(蟹/タコ/本日の鮮魚)

Shabushabu Sea food (Crab・Octopus・Today's fish)

海鲜(螃蟹・章鱼・今天的鲜鱼)

### 北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

"HOKKAIDO black wagyu beef" Rump

北海道産黒毛和牛腰肉

### 白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

"SHIRAOI beef" Sirloin

白老牛沙朗

### 本日のデザート

Today's dessert

本日甜点

星 HOSHI  
course 膳

20,000yen per person 每人

本日の前菜

today's appetizer

当天的开胃菜

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce

蟹肉馒头浇汁

御刺身盛り合わせ

assorted Sashimi

刺身拼盘

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

卷寿司

野菜のしゃぶしゃぶ

vegetables

蔬菜

海鮮しゃぶしゃぶ (蟹/タコ/ホタテ/本日の鮮魚)

Shabushabu Sea food (Crab・Octopus・Scallops・Today's fish)

海鲜(螃蟹・章鱼・扇贝・今天的鲜鱼)

北海道産牛タンしゃぶしゃぶ

“HOKKAIDO black wagyu beef” Tongue

北海道産牛舌

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

“HOKKAIDO black wagyu beef” Rump

北海道産黒毛和牛腰肉

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

“SHIRAOI beef” Sirloin

白老牛沙朗

本日のデザート

Today's dessert

本日甜点