

蟹料理 和牛しゃぶしゃぶ 海鮮
Crab · Wagyu shabu shabu · Seafood

天 究
Sora

しゃぶしゃぶ肉 / すき焼き肉

Meat shabu-shabu / SUKIYAKI

- 1、^{A5ランク}神戸牛サーロイン 〈1200g〉
JAPAN No.1 brand "KOBE Wagyu Beef" RANK A5 Sirloin 神戸牛沙朗 ¥20,000
- 2、白老牛サーロイン 〈1200g〉
"SHIRAOI Beef" RANK A4 Sirloin 白老牛沙朗 ¥9,000
- 3、北海道産黒毛和牛ランプ 〈1200g〉
"HOKKAIDO Black Wagyu Beef" Rump RANK A4 北海道産和牛腰肉 ¥5,000
- 4、北海道産牛タン 〈600g〉
"HOKKAIDO Beef" Tongue 北海道産牛舌 ¥4,000
- 5、上富良野産地養豚 〈1200g〉
KAMIFURANO Pork 上富良野産猪肉 ¥3,000

野菜

Vegetable

- 6、しゃぶしゃぶ野菜盛り合わせ
「レタス、ほうれん草、長葱、しめじ、えのき」
Assorted Vegetables for shabu-shabu
[Lettuce, spinach, green onions, shimeji mushroom and enoki]
野菜拼盘 (生菜、菠菜、大葱、鸿禧菇、金针菇) ¥1,400
- 7、すき焼き野菜盛り合わせ
「白菜、たまねぎ、長葱、しいたけ、しらたき、豆腐」
Assorted Vegetables for Sukiyaki
[Chinese cabbage, onions, green onions, shitake, shirataki noodles and tofu]
寿喜烧野菜拼盘 (白菜、洋葱、大葱、香菇、蒟蒻丝、豆腐) ¥1,400

海鮮

Seafood

- 8、北海道産生蛸のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO Octopus 北海道章魚 ¥2,000
- 9、本日の鮮魚のしゃぶしゃぶ
Today's Fish 今天的鲜 ¥2,000
- 10、甘海老のしゃぶしゃぶ
Sweet shrimp 甜虾 ¥2,500
- 11、北海道産帆立のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO Scallop 北海道産扇贝 ¥2,500
- 12、紅ズワイ蟹爪のしゃぶしゃぶ (北海道江差産)
Red snow crab claw 红雪蟹爪 ¥3,000
- 13、紅ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ (北海道江差産)
Red snow crab 红雪蟹腿肉 ¥3,000

当店のしゃぶしゃぶは、飛魚出汁スープと牛テールスープの2種類でお召し上がりいただけます。
Two types of soup 〈Flying fish soup and ox tail soup〉 / 2种汤〈飛魚汤和牛尾汤〉
商品は全て税込価格です。All prices include tax. 商品全部都是含税价格。

メニュー

Special dish to finish off

- 14、うどん (北海道産小麦使用) カネジン製麺) ¥ 800
Udon noodles 乌冬面
- 15、ラーメン (北海道静内町) 一條製麺) ¥ 800
Ramen noodles 拉面
- 16、蟹雑炊 (北海道江差産) ¥ 2,000
Crab mixed porridge 蟹肉粥

蟹料理

Crab dishes

- 20、蟹味噌 ¥ 1,800
crab butter 应该是蟹味噌
- 21、蟹焼売 ¥ 1,800
crab dumpling 蟹肉烧卖
- 22、蟹味噌甲羅焼き ¥ 2,000
Grilled crab meat and tomalley in shell 蟹黄壳壳烧
- 23、紅ズワイの冷製カクテル (北海道産) ¥ 3,000
Red snow Crab cold cocktail 冰镇红雪蟹鸡尾酒
- 24、紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し (北海道産) ¥ 8,000
Steamed red snow crab 清蒸雪蟹
- 25、本ズワイ蟹の蒸籠蒸し (北海道産) ¥ 10,000
Steamed snow Crab 清蒸开楚蟹
- 26、本タラバ蟹の蒸籠蒸し (オホーツク産) ¥ 12,000
Steamed King Crab 清蒸帝王蟹
- 27、本タラバ蟹と紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し ¥ 15,000
Steamed king crab and red snow crab 蒸帝王蟹和红雪蟹

具材を追加する事でしゃぶしゃぶを更に美味しくお召し上がりいただけます。
火锅的最后，请选择上面的三个食材放在锅里尝尝
商品は全て税込価格です。All prices include tax. 商品全部都是含税价格。

刺身

Sashimi

※入荷状況により内容が変更になります。
Contents will change depending on the availability.
内容将根据到达状态而变化。

30、	サーモンの御刺身 Salmon 三文魚刺身	¥1,600
31、	甘海老の御刺身 Sweet Shrimp 虾甜刺身	¥1,600
32、	生蛸の御刺身 Octopus 章鱼刺身	¥1,600
33、	本鮪の御刺身 Tuna 金枪魚刺身	¥2,000
34、	活つぶの御刺身 Whelk 海螺刺身	時価
35、	生ウニの御刺身 Sea Urchin 海胆刺身	時価
36、	御刺身盛合わせ Assorted Sashimi 刺身拼盘	¥4,000

寿司

Sushi

※お寿司は一皿二貫のご用意です。
1 serving consists of 2 pieces. 一盤二貫寿司。

40、	サーモン Salmon 三文魚	¥800
41、	甘海老 Sweet Shrimp 虾甜	¥800
42、	いか Squid 墨魚	¥800
43、	帆立 Scallops 贝扇	¥800
44、	ひらめ Flounder 比目魚	¥800
45、	本鮪 Tuna 金槍魚	¥1,000
46、	こぼれいくら Salmon Roe 三文魚子	¥1,900
47、	生ウニ Sea Urchin 海胆	時価
48、	寿司七貫盛合わせ Assorted Sushi 寿司拼盘	¥3,800

逸品料理

A la carte
宝石盤

- 60、本日の漬物盛り合わせ
Today's Assorted Pickles 本日醬菜拼盤 ¥900
- 61、クリスピーポテトあおさマヨネーズ
French Fries with Green Laver Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黄醬 ¥900
- 62、北海道中札内地鶏の唐揚げ
Deep-fried NAKASATSUNAI Chicken 中札内産炸鸡块 ¥900
- 63、自家製ローストビーフ
Homemade Roast Beef 自制烤牛肉 ¥3,000

サラダ

Salad
沙拉

- 80、北海道ラーメンサラダ(北海道静内町〜一條製麺〜)
HOKKAIDO Ramen Salad 北海道拉面沙拉 ¥1,400
- 81、シーザーサラダ
Caesar Salad 凯撒沙拉配 ¥1,400
- 82、自家製ローストビーフサラダ
Homemade Roast Beef Salad 特制烤牛肉沙拉 ¥1,800

ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu
大米菜单 面条菜单

- 83、海老天ざるそば
Cold Buckwheat Noodles 竹筛荞麦面 ¥2,200
- 84、ローストビーフ重
Roast Beef Rice Box 烤牛肉盖饭 ¥2,800
- 85、いくら重
Salmon Roe Rice Box 三文鱼子盖饭 ¥3,800
- 86、北海道大漁重
Assorted Seafood Rice Box 北海道海鮮豊收盖饭 ¥3,800
- 87、ライス
Rice 白饭 ¥400

キッズメニュー

Kids Menu
儿童菜单

100、キッズナゲット
Kids Chicken Nuggets 儿童炸鸡块

¥700

101、キッズチーズフライ
Kids Deep - fried Cheese Sticks 儿童炸芝士

¥700

102、キッズポテト
Kids French Fries 儿童炸薯条

¥700

103、キッズオムライス
Kids Omelet Rice 儿童煎蛋饭

¥1,200

デザート

Dessert
甜点

104、本日のジェラート
Gelato of the Day 今天的意式冰淇淋

¥800

105、北海道ミニ大福 (小山製菓所)
Soft Round Rice Cake Stuffed with Cream 北海道麻糬

¥1,300

106、北海道レアチーズケーキ ショコラ添え
No-bake HOKKAIDO Cheesecake with Chocolate 免烤芝士蛋糕配巧克力

¥1,500

BEER ビール 啤酒

200. サッポロクラシック【生】 — ¥1,000

Sapporo Classic 【Medium】

Available only in Hokkaido — draft beer
made with 100% malt!

札幌经典【中】

北海道限定,100%麦芽生啤!

201. サッポロクラシック【中瓶】 — ¥1,000

Sapporo Classic 【Medium bottle】

Available only in Hokkaido — draft beer
made with 100% malt!

札幌经典【中瓶】

北海道限定,100%麦芽生啤!

202. 恵比寿ビール【中瓶】 — ¥1,000

Yebis 【Medium bottle】

100% malt, long-aged, 5% alcohol beer
made with abundant aromatic hops
from Bavaria, Germany.

恵比寿啤酒【中瓶】

麦芽100%・长期发酵・
德国拜仁产使用芳香做法的5

203. サッポロ プレミアムアルコールフリー ¥700

Sapporo Premium Alcohol Free

Contains 0.00% alcohol.

札幌特級无酒精啤酒

酒精含量0.00%。无酒精啤酒

GIN & VODKA ジン&ウォッカ 金汤・力琴

204. ボンベイサファイア — ¥1,000

Bombay Sapphire

Made using a careful selection of botanicals
from around the world to create a deep and
brilliant fragrance and taste.

孟买兰宝石金酒

严选自世界各国收集而来的10种植物成分,
创造出深厚浓郁的香味与口感。

205. グレイグース — ¥1,000

Grey Goose

Super premium French vodka,
which can boast the
number 1 flavor in the world.

灰雁伏特加

堪称世界第一的法国产的高级伏特加。

WHISKEY ウイスキー 威士忌

206. 生樽 Dewar's ハイボール — ¥1,000

熟成した原酒をブレンドし、上質でスムーズな味わいに仕上げました。

Dewar's highball

A swirl of honey with a sprig of Scottish heather.
Rich, golden, and warm. Clean, fresh vanilla, with a slice of pear.
Soft, fruity, and well-rounded.

口味上等, 给您带来顺滑细腻的口感, 回味无穷。

207. ジャックダニエル Jack Daniel's 杰克丹尼 — ¥1,200

208. マッカラン12年 MACALLAN 12years — ¥2,500

入荷が不安定な為、銘柄が変更になる場合がございます。

Please note that the brand is may be subject to change due to unstable supply.

由于库存不稳定, 品牌可能会发生变化。

日本酒

JAPANESE SAKE 日本清酒

210、北の勝大海

KITANOKATSUTAICAI【Hokkaido】
【北海道】碓氷勝三郎商店 辛口 Dry

¥1,100

211、特別純米酒 国士無双烈

KOKUSHIMUSO RETSU JUNMAI-SHU【Hokkaido】
【北海道】高砂酒造 辛口 Dry

¥1,100

212、北海鬼ころし

HOKKAIONIKOROSHI【Hokkaido】
【北海道】国稀酒造 辛口 Dry

¥1,100

213、特別純米酒 みむろ杉

MIMUROSTUGI JUNMAI-SHU【Nara】
【奈良県】今西酒造 辛口 Dry

¥1,500

214、特別純米酒 国稀

KUNIMARE JUNMAI-SHU【Hokkaido】
【北海道】国稀酒造 辛口 Dry

¥1,700

215、純米吟醸酒 大雪

TAISETSU JUNMAIGINJO-SHU【Hokkaido】
【北海道】高砂酒造 辛口 Dry

¥1,700

216、純米大吟醸 久保田 萬寿

KUBOTA MANJYU【Niigata】
【新潟県】朝日酒造 辛口 Dry

¥3,800

217、純米大吟醸 瀬祭

DASSAI JUNMAIDAIGINJO【Yamaguchi】
【山口県】株式会社瀬祭 辛口 Dry

¥2,500

焼酎

JAPANESE SHOCHU 日式烧酒

麦

Made from wheat 麦烧酒

218、和ら麦

WARAMUGI【Fukuoka】
【福岡県】楽丸酒造

¥1,300

219、喜多里

KITASATO【Hokkaido】
【北海道】札幌酒精工業株式会社

¥1,300

芋

Made from potato 芋烧酒

220、黒霧島

KUROKIRISHIMA【Miyazaki】
【宮崎県】霧島酒造

¥1,300

221、からり芋

KARARIIMO【Kagoshima】
【鹿児島県】小正酒造

¥1,300

梅

Plum Liqueur 梅酒

222、あらごし梅酒

ARAGOSHI UMESHU

¥1,000

柚子

Yuzu Liqueur 柚子酒

223、あらごし柚子酒

ARAGOSHI YUZUSHU

¥1,000

※価格はすべて税込となっております。

BOTTLE CHAMPAGNE

ボトルシャンパン 香檳(瓶)

230. テタンジェ・ブリュット レゼルヴ

Taittinger Brut Reserve

泰亭哲珍藏极干型香檳

Bottle ¥19,000



WHITE BOTTLE WINE

白ボトルワイン

231. フランス メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

Maison Joseph Drouhin Chablis

■ Country: France / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥7,000

232. イタリア カステル フィルミヤン ピノ・グリージョ・リゼルヴァ

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva

■ Country: Italy / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥7,000

233. 日本 仁木ヒルズワイナリー はつゆき

Niki Hills Winery HATSUYUKI

■ Country: Japan / WHITE: Dry Wine

甘口 辛口 ¥10,000

234. 日本 アーロムワイナリー シャルドネ スパークリング

Arom Winery Sparkling Chardonnay

■ Country: Japan / WHITE: Dry Sparkling Wine

甘口 辛口 ¥12,000



RED BOTTLE WINE

赤ボトルワイン

235. フランス メゾン・ジョゼフ・ドルーアンブルゴーニュ ピノ・ノワール

Maison Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir

■ Country: France / RED: Medium Body

軽め 重め ¥9,000

236. 日本 ドメース・アルビオーズ タマユキ ピノ・ノワール

Domaine Albiose TAMAYUKI Pinot Noir

■ Country: Japan / RED: Medium Body

軽め 重め ¥13,000

237. スペイン レガリス・リセルバ

Legaris Reserva

■ Country: Spain / RED: Full Body

軽め 重め ¥16,000

238. イタリア カッシーナ フェッレーロ バローロ

Cascina Ferrero Barolo

■ Country: Italy / RED: Medium Body

軽め 重め ¥19,000

ROSÉ BOTTLE WINE

ロゼボトルワイン

239. 日本 赤坂ヴィンヤード DOG WOOD

AKASAKA Vineyard DOG WOOD

■ Country: Japan / Rosé

軽め 重め ¥12,000



GLASS WINE グラスワイン 葡萄酒(杯)

240. 本日のグラスワイン【赤】

Today's Red Wine

241. 本日のグラスワイン【白】

Today's Red Wine

Glass ¥1,500

242. スパークリングワイン

Sparkling Wine

Glass ¥1,000

COCKTAIL カクテル 鸡尾酒

243. カシスオレンジ

Cassis Orange 黒醋栗橙汁

244. カシスソーダ

Cassis Soda 黒醋栗苏打

245. カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruit 黒醋栗西柚汁

246. ピーチウーロン

Peach and Oolong 蜜桃乌龙酒

247. ファジーネーブル

Fuzzy Navel 蜜桃橙汁酒

248. ジントニック

Gin Tonic 金汤力

249. モスコミュール

Moscow Mule 鸡尾酒

250. カシスウーロン

Cassis and Oolong 黒醋栗乌龙

All ¥1,000

SHOCHU HIGH 酎ハイ 烧酒

251. ウーロンハイ

Oolong High 乌龙茶烧酒

252. 緑茶ハイ

Green Tea High 绿茶烧酒

All ¥900

SOUR サワー 沙瓦

253. ハスカップサワー

Haskap Sour 蓝靛果沙瓦

254. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦

255. シークァーサーサワー

Shikuwasa (Okinawa Lime) 金桔沙瓦

256. レモンサワー

Lemon Sour 柠檬沙瓦

257. ライムサワー

Lime Sour 莱姆沙瓦

258. 巨峰サワー

Grape Sour 巨峰葡萄沙瓦

All ¥1,000

珈琲専科ヨシダ YOSHIDA COFFEE

259. アイスコーヒー

Iced Coffee 冰咖啡

260. ホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

All ¥800

SOFT DRINK ソフトドリンク 清凉饮料水

261. ウーロン茶【Ice/Hot】

Oolong Tea 乌龙茶

262. 緑茶【Ice/Hot】

Green Tea 绿茶

263. コカ・コーラ

Coke 可樂

264. ジンジャエール

Ginger Ale 薑汁汽水

265. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

266. カルピス

Calpis 可爾必思

267. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

268. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

269. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

All ¥600

SPARKLING WATER 炭酸水 苏打水

270. 炭酸水 ペリエ (330ml 瓶)

Nestle Waters (Perrier) 苏打水

¥800

※価格はすべて税込となっております。

空 SORA 膳

¥17,000
每人 Per Person

本日の前菜

Today's appetizer

海老と北海道野菜の天麩羅

Shrimp and Hokkaido Vegetable Tempura
(lightly battered and deep-fried)

階段御刺身盛り

Staircase Sashimi

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

野菜しゃぶしゃぶ

Shabushabu Vegetables

海鮮しゃぶしゃぶ

Seafood Shabushabu

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Rump Shabushabu

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

SHIRAOI Beef Sirloin Shabushabu

本日のデザート

Today's Dessert

星 HOSHI 膳

¥20,000
每人 Per Person

本日の前菜

Today's appetizer

海老、穴子、北海道野菜の天麩羅

Shrimp, Conger Eel, and Hokkaido Vegetable Tempura
(lightly battered and deep-fried)

階段御刺身盛り

Staircase Sashimi

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

野菜しゃぶしゃぶ

Shabushabu Vegetables

海鮮しゃぶしゃぶ

Seafood Shabushabu

北海道産牛タンしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Tongue ShabuShabu

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Rump ShabuShabu

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

SHIRAOI Beef Sirloin Shabushabu

新得蕎麦 からすみかけ

Soba noodles from Shintoku town, topped with dried mullet roe

本日のデザート

Today's Dessert

蟹膳

KANI

¥25,000

每人 (Per Person)

本日の前菜

Today's appetizer

蟹豆腐 自家製白味噌ソース

Crab Miso Tofu Special White Miso Sauce

蟹まんじゅう 餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce

紅ズワイ蟹、本タラバ蟹、本鮪流水盛り

Steamed Red Snow Crab, King Crab & Tuna Sashimi

蟹酢味比べ

2 Kinds of Vinegared Crabs

蟹焼売

Chinese Crab Dumpling

しゃぶしゃぶ 〈紅ズワイ蟹／ホタテ／本日の鮮魚／野菜〉

Shabu Shabu (Red Snow Crab · Scallops · Today's Fish · Vegetables)

漬物

Japanese Pickles

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

本日のデザート

Today's Dessert

■コースは3種類の料金設定からお選びいただけます。

※当日のご注文はお時間を頂く場合がございます。※2名様から同一のコースでお申し付け下さいませ。

You can choose from 3 kinds of courses. ※You can not choose different sets within the same group.

※You need to order at least two sets. ※It may take a little while if a course is ordered on the day without a booking.

3 种套餐可以选择 ※当天订购有时会需要时间 ※需點二人以上同一價位套餐

神戸牛

KOBEGYU コース

¥30,000

每人 (Per Person)

本日の前菜

Today's appetizer

神戸牛スープ

Kobe Beef Soup
(rich broth made with premium Japanese beef)

階段御刺身盛り 寿司ケーキ

Staircase Sashimi and Sushi Rolls

白カブと北海道別海牛の昆布締め

Kombu-Cured Hokkaido Betsukai Beef with White Turnip

海老、蟹、北海道野菜の天麩羅

Shrimp, Crab, and Hokkaido Vegetable Tempura
(lightly battered and deep-fried)

野菜しゃぶしゃぶ

Shabushabu Vegetables

神戸牛サーロインしゃぶしゃぶ

KOBE Beef Sirloin Shabushbu

本日のデザート

Today's Dessert

窓際のお席は大変人気の為、お早めのご予約をおすすめします。The seat by the window is popular. Please reserve ahead of time. 窗邊座位數量有限，請提早預約。

絶景朝食

全席
完全個室

大自然が生み出す、パノラマの特等席。

選べる
メイン

メインを4種類からお選びください。
Please choose a main from the 4 dishes.
早餐主餐四选一

セルフ
サービス

ローストビーフ/タピオカドリンク/ソフトドリンク/出来立て汲み上げ豆腐はビュッフェコーナーにてセルフサービスです。
Please help yourself to roast beef, tapioca, soft drink & fresh tofu.
除了主菜之外，您也可以以烤牛肉和北海道珍珠飲品等自助餐形式享用

FREE
おかわり
自由

メイン以外のお料理は全てビュッフェコーナーにておかわり自由です。
Refills other than the main dish are free.
主餐以外的副菜无限享用。



贅沢手づくり汲み上げ豆腐

▲出来立ての凝縮された大豆の風味が味わえます



しっとり柔らか自家製ローストビーフ

▲国産ローストビーフは毎朝切りたてでご提供



北海道名物グルメとして大人気

▲北海道野菜たっぷり元祖えびだしスープカレー

食後の大人気が充実

北海道産の厳選食材と相性抜群

北海道産野菜を思う存分に堪能

北海道満喫
和食ビュッフェコーナー（全40種以上）



01

御刺身盛り合わせ



02

サーモンいくら丼



03

蟹玉丼



04

十勝豚丼

04 十勝豚丼

Grilled "TOKACHI Pork" on the Rice
猪肉盖饭

03 蟹玉丼

Crab and half-boiled Egg Rice
芙蓉蛋饭

02 サーモンいくら丼

Salmon and Salmon Roe Rice
三文魚三文魚子飯

01 御刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi
生魚片拼盘

メイン料理を4種からお選びください。