



— 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<br>Teppanyaki Hokkaido Scallop<br>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<br>Flavor: Butter Soy or Garlic Butter or Fresh Tomato Sauce<br>風味: 黄油酱油 or 蒜香黄油 or 新鲜番茄酱 | ¥ 4,200 (inc.tax)  |
| 2. 海老の鉄板焼<br>Shrimp Teppanyaki<br>老虎虾鉄板焼   |  | ¥ 4,200 (inc.tax)  |
| 3. アワビと羅臼産昆布の岩塩包み焼き<br>Teppanyaki Abalone<br>岩塩裏烤鲍鱼海带  |  | ¥ 4,800 (inc.tax)  |
| 4. サーモンの鉄板焼<br>Salmon Teppanyaki<br>鲑鱼鉄板焼  |  | ¥ 4,800 (inc.tax)  |
| 5. ロブスターの鉄板焼<br>Lobster Teppanyaki<br>龙虾鉄板焼  |  | ¥ 9,800 (inc.tax)  |
| 6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼<br>Teppanyaki Hokkaido King Crab<br>北海道産鳧场蟹鉄板焼   |  | ¥ 12,800 (inc.tax) |
| 7. Seafood set ~帆立・ロブスター・海老・鮑・タラバ蟹<br>Seafood Set ~ Scallops · Lobster · Shrimp · Abalone · King Crab<br>海鲜组合~扇貝・龙虾・老虎虾・鲍鱼・鳧场蟹 |  | ¥ 19,800 (inc.tax) |

# Steak

## 鉄板焼ステーキ



20. 花咲牛タンステーキ【150g】 ..... ¥ 8,000 (inc.tax)  
Beef tongue steak  
牛舌牛排
21. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ70g/サーロイン70g】 ..... ¥ 13,000 (inc.tax)  
Diced beef steak  
鉄板骰子牛肉
22. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ..... ¥ 14,000 (inc.tax)  
Black wagyu Beef Sirloin  
黒毛和牛沙朗
23. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ..... ¥ 15,000 (inc.tax)  
Black wagyu Beef Fillet  
黒毛和牛菲力
24. トマホークステーキ (骨付きリブローズ)【600g】 ..... ¥ 18,800 (inc.tax)  
Tomahawk steak  
战斧牛排 (带骨肋排)
25. T ボーンステーキ【600g】 ..... ¥ 24,800 (inc.tax)  
T bone steak  
丁骨牛排

# Side

## サイドメニュー

### Salad

30. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 2,300 (inc.tax)  
Hokkaido seafood carpaccio  
北海道海鮮義式冷盤就
31. 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 Camembert cheese  
北海道凱撒沙拉就着鲑银毕
32. タラバ蟹のサラダ ¥ 2,800 (inc.tax)  
King Crab Salad  
帝王蟹沙拉

### à la carte

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

### Soup

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

### Rice & Bread

50. ライス ¥ 300 (inc.tax)  
Rice  
米飯
51. パン ¥ 300 (inc.tax)  
Bread  
面包
52. ガーリックライス ¥ 1,200 (inc.tax)  
Garlic Rice  
蒜香米飯
53. チーズリゾット ¥ 1,500 (inc.tax)  
Cheese Risotto  
奶酪烩饭

**ライブクッキング Live Cooking**



# Drinkmenu

ドリンクメニュー

Japanese SAKE

## 日本酒

100. 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《フルーティー》
101. 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《フルーティー》
102. 純米大吟醸 獺祭 ¥2,500 (inc.tax)  
Yamaguchi DASSAI JUNMAI-DAIGINJYO  
(山口県) 株式会社 獺祭 日本酒濃度+6《辛口&フルーティー》
103. 純米吟醸 久保田千寿 720ml ¥10,000 (inc.tax)  
Kubota Senjyu JUNMAI-GINJYO  
(新潟県) 朝日酒造 日本酒濃度+3《端麗辛口》
104. 純米 十勝 720ml ¥10,000 (inc.tax)  
TOKACHI JUNMAI  
(北海道) 上川大雪酒造 日本酒濃度 非公開《フルーティー》
105. 純米大吟醸 獺祭磨き三割九分 720ml ¥15,000 (inc.tax)  
DASSAI39 JUNMAI-DAIGINJYO  
(山口県) 株式会社 獺祭 日本酒濃度+3《辛口&フルーティー》
106. 純米大吟醸 久保田萬寿 720ml ¥20,000 (inc.tax)  
Kubota Manjyu JUNMAI-DAIGINJYO  
(新潟県) 朝日酒造 日本酒濃度+2《辛口&フルーティー》

Japanese SHOCHU

## 焼酎

【麦焼酎 Made from wheat】

110. 和ら麦 ..... ¥1,300 (inc.tax)  
WARAMUGI  
(福岡県) 楽丸酒造

【芋焼酎 Made from potato】

111. 黒霧島 ..... ¥1,300 (inc.tax)  
KUROKIRISHIMA  
(宮崎県) 霧島酒造
112. かりり芋 ..... ¥1,300 (inc.tax)  
KARARIIMO  
(鹿児島県) 小正酒造

【梅焼酎 Plum liqueur】

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

【柚子焼酎 Citron】

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

BEER

## 生ビール

120. サッポロクラシック 〈中〉 ¥1,000 (inc.tax)  
Sapporo Classic 〈Medium〉  
札幌经典 〈中〉
121. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ¥1,000 (inc.tax)  
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉  
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
122. ラグジュアリービール ¥2,000 (inc.tax)  
ロココトーキョーホワイト  
Luxury Beer ROCOCO Tokyo WHITE  
奢华啤酒 ROCOCO Tokyo WHITE
123. 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

GIN・VODKA

## ジン・ウォッカ

130. ボンベイサファイア ¥1,000 (inc.tax)  
Bombay Sapphire  
庞贝琴酒
131. グレイグース ¥1,200 (inc.tax)  
Grey Goose  
灰雁伏特加
132. 北海道クラフトジン “9148” ¥1,800 (inc.tax)  
HOKKAIDO Craft Gin  
北海道特选琴酒

WHISKEY

## ウィスキー

140. デュワーズハイボール ¥1,000 (inc.tax)  
Dewar's highball  
帝王威士忌
141. ジャックダニエル ¥1,200 (inc.tax)  
Jack Daniel's  
杰克丹尼
142. 知多ウィスキー ¥1,400 (inc.tax)  
CHITA Whiskey  
知多威士忌酒
143. 余市ウィスキー ¥1,500 (inc.tax)  
YOICHI Whiskey  
余市威士忌酒
144. 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

### 150. ウーロンハイ

Oolong High  
乌龙茶烧酒

### 151. 緑茶ハイ

Green Tea High  
绿茶烧酒

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

## SOUR サワー

### 160. ハスカップサワー

Haskap Sour  
藍靛果沙瓦

### 161. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour  
哈密瓜沙瓦

### 162. レモンサワー

Lemon Sour  
柠檬沙瓦

### 163. ライムサワー

Lime Sour  
莱姆沙瓦

### 164. 巨峰サワー

Grape Sour  
巨峰葡萄沙瓦

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

## COCKTAIL カクテル

### 170. カシスオレンジ

Cassis Orange  
橙香黑醋栗酒

### 171. ファジーネーブル

Fuzzy Navel  
橙香桃香酒

### 172. ライチオレンジ

Lychee Orange  
橙香荔枝酒

### 173. ライチグレープフルーツ

Lychee Grapefruit  
西柚荔枝酒

### 174. パッソアオレンジ

Passoa Orange  
橙香热情果

### 175. パッソアグレープフルーツ

Passoa Grapefruit  
柚香热情果

ALL ¥ 1,200 (inc.tax)

# ソフトドリンク

### 200. ウーロン茶

Oolong Tea 乌龙茶

### 201. 緑茶 〈Ice/Hot〉

Green Tea 绿茶

### 202. コカ・コーラ

Coke 可樂

### 203. ジンジャエール

Ginger ale 薑汁汽水

### 204. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

### 205. カルピス

Calpis 可爾必思

### 206. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

### 207. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

### 208. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)

### 210. スルジーヴァ ミネラルウォーター ¥1,000 (inc.tax)

Surgiva Natural Mineral Water 饮水

### 211. スルジーヴァ

ミネラルウォータースパークリング ¥1,000 (inc.tax)

Surgiva Sparkling Mineral Water 碳酸水

## 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

### 181. スパークリングワイン

Sparkling Wine  
气泡葡萄酒

¥ 1,200 (inc.tax)

## WHITE WINE

## 白ワイン

### 190. 本日のグラスワイン

Today's White Wine by the Glass

¥ 1,500 (inc.tax)

### 191. シャトー・ラ・ムーシュティエール

Muscadet S & M Sur Lie, Ch. la Mouchetiere  
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

### 192. ヴィーニャ・エドマラシャルドネ

Vina Edomara Chardonnay  
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

### 193. ジェラルール・ベルトラン

Gerard Bertrand Nature Orange  
《辛口》 - Dry White Wine

¥ 2,000 (inc.tax)

### 194. ニキヒルズワイナリー

はつゆき

NIKI Hills HATSUYUKI  
《中辛口》 - Medium Dry White Wine

¥ 3,500 (inc.tax)

## RED WINE

## 赤ワイン

### 195. 本日のグラスワイン

Today's Red Wine by the Glass

¥ 1,500 (inc.tax)

### 196. サケット ピノ・ネロ

Sacchetto Pinot Nero  
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 2,000 (inc.tax)

### 197. ボナッキ キャンティ リゼルヴァ

BONACCI Chianti Riserva  
《フルボディ》 - Full Body

¥ 2,000 (inc.tax)

### 198. アグアリベイ

Aguaribay  
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 2,000 (inc.tax)

### 199. ドメーヌ・アルビオーズ

タマユキ ピノ・ノワール  
Domaine Albiose TAMAYUKI Pinot Noir  
《ミディアムボディ》 - Medium Body

¥ 3,500 (inc.tax)

## ROSÉ WINE

## ロゼワイン

### 200. 赤坂ヴィンヤード DOG WOOD

AKASAKA Vineyard DOG WOOD

¥ 3,500 (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年間育てられてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

### 220. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー

Ice Coffee 冰咖啡

¥ 600 (inc.tax)

### 221. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

¥ 600 (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。



お一人様  
per person **¥22,000**(inc.tax)

## 十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

ハモンセラノとレバーペーストチュイル  
Jamón Serrano and Liver Pâté Tuile

井上農場の雪蔵完熟メークイン  
二冬越のビシソワーズ 瞬間スモーク  
Vichyssoise of Inoue Farm Snow Cellar-Aged May Queen Potatoes  
(Nitougoe), Finished with a Touch of Instant Smoke

本日の焼き野菜  
Today's Grilled Vegetables

十勝和牛の赤ワイン煮込み  
カルダモンの香り  
Tokachi Wagyu Beef Braised in Red  
Wine with a Hint of Cardamom

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  
or リゾット・アル・パルミジャーノ・レッジャーノ  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
or Risotto al Parmigiano Reggiano  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
If you choose Garlic rice, add ¥500  
リゾットの場合プラス ¥1,500  
If you choose Risotto, add ¥1,500

赤出汁と香の物  
Red Miso Soup and Pickles

抹茶アイスと季節果実の最中  
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー  
Hot coffee

## 北海道海鮮

Hokkaido seafood

甘海老のタルト キャビアのせ  
Sweet Shrimp Tart with Caviar

穴子のフリット 瞬間スモーク  
Anago (Conger Eel) Fritter with Instant Smoke

本日の焼き野菜  
Today's Grilled Vegetables

活鮑の鉄板焼き  
Fresh Abalone Teppanyaki

お口直し  
Palate Cleanser

オマール海老、タラバ蟹、白身魚の鉄板焼き  
Teppanyaki of Lobster, King Crab, and White Fish

北海道産ゆめぴりか or ガーリックライス  
or リゾット・アル・パルミジャーノ・レッジャーノ  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
or Risotto al Parmigiano Reggiano  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
If you choose Garlic rice, add ¥500  
リゾットの場合プラス ¥1,500  
If you choose Risotto, add ¥1,500

赤出汁と香の物  
Red Miso Soup and Pickles

抹茶アイスと季節果実の最中  
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー  
Hot coffee

## 北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

甘海老のタルト キャビアのせ  
Sweet Shrimp Tart with Caviar

井上農場の雪蔵完熟メークイン  
二冬越のビシソワーズ 瞬間スモーク  
Vichyssoise of Inoue Farm Snow Cellar-Aged May Queen Potatoes  
(Nitougoe), Finished with a Touch of Instant Smoke

本日の焼き野菜  
Today's Grilled Vegetables

活鮑の鉄板焼き  
Fresh Abalone Teppanyaki

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  
or リゾット・アル・パルミジャーノ・レッジャーノ  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
or Risotto al Parmigiano Reggiano  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
If you choose Garlic rice, add ¥500  
リゾットの場合プラス ¥1,500  
If you choose Risotto, add ¥1,500

赤出汁と香の物  
Red Miso Soup and Pickles

抹茶アイスと季節果実の最中  
Matcha Ice Cream and Seasonal Fruit Monaka

ホットコーヒー  
Hot coffee

朝食券OK

予約可能

「リゾナーレフロント」  
又は  
「内線6350」

# Morning Buffet

絶景朝食ビュッフェ

-----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、可以预。  
請撥打電話至risonare 櫃檯或内線6350。

## トマムの雄大な大自然を最上階から望む ラグジュアリーなモーニングタイム

絶品和牛ハンバーガー、自家製濃厚ビーフシチュー  
鮮魚のPOKE丼、北海道産野菜のサラダやエスカベッシュ  
パリツオーネ、コンフィなど**60種類以上のメニュー**を  
豊富にご用意しております

*We proudly offer a rich selection of over 60 dishes,  
including our signature Wagyu hamburger, homemade rich beef stew,  
fresh seafood poke bowl, salads and escabeche with Hokkaido vegetables,  
as well as palizzone, confit, and many more.*

本餐厅精心准备了60多种丰富菜品，包括极品和牛汉堡、自制浓郁牛肉炖汤、  
新鲜海鲜波奇饭、采用北海道蔬菜制作的沙拉和腌渍菜、  
帕里佐尼、油封料理等多种美味佳肴。

## Buffet



自家製濃厚ビーフシチュー



本日のスペシャルボウル



絶品和牛ハンバーガー



STELLA CIELO

厳選素材を使用した  
STELLA CIELOの  
本格ジェラート。  
多彩なフレーバーを  
お楽しみいただけます。

## ジェラートビュッフェ

Gelato Buffet 冰淇淋自助餐

Authentic gelato from STELLA CIELO,  
crafted with carefully selected premium  
ingredients. Enjoy a variety of delightful flavors.

STELLA CIELO 精心制作的正宗意式冰淇淋，采用  
严选食材，用心呈现。可尽情品味多种丰富口味。

