

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

天 窓  
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〈120g〉  
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〈120g〉  
"SHIRAOI Beef" RANK A4 Sirloin 白老牛沙朗 ¥9,000
- 3、  
北海道産黒毛和牛ランプ〈120g〉  
"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〈60g〉  
"HOKKAIDO Beef" Tongue 北海道産牛舌 ¥4,000
- 5、  
上富良野産地養豚〈120g〉  
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, shiitake, shirataki noodles and tofu]  
寿喜烧野菜拼盘(白菜、洋葱、大葱、香菇、茼蒿丝、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。

## メの一品 Special dish to finish off

14、うどん（北海道産小麦使用／カネジン製麺）  
Udon noodles 乌冬面 ￥800

15、ラーメン（北海道静内町／一條製麺）  
Ramen noodles 拉面 ￥800

16、蟹雑炊（北海道江差産）  
Crab mixed porridge 蟹肉粥 ￥2,000

## 蟹料理 Crab dishes

20、蟹味噌  
crab butter 应该是蟹味噌 ￥1,800

21、蟹焼売  
crab dumpling 蟹肉烧卖 ￥1,800

22、蟹味噌甲羅焼き  
Grilled crab meat and tomalley in shell 蟹黄壳壳烧 ￥2,000

23、紅ズワイの冷製カクテル（北海道産）  
Red snow Crab cold cocktail 冰镇红雪蟹鸡尾酒 ￥3,000

24、紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し（北海道産）  
Steamed red snow crab 清蒸雪蟹 ￥8,000

25、本ズワイ蟹の蒸籠蒸し（北海道産）  
Steamed snow Crab 清蒸开楚蟹 ￥10,000

26、本タラバ蟹の蒸籠蒸し（オホーツク産）  
Steamed King Crab 清蒸帝王蟹 ￥12,000

27、本タラバ蟹と紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し  
Steamed king crab and red snow crab 蒸帝王蟹和红雪蟹 ￥15,000

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

## 寿司

Sushi

※お寿司は二皿二貫のご用意です。  
1 serving consists of 2 pieces, 1 plate 2贯寿司。

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

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。

## 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

¥ 9 0 0

61、 クリスピーポテトあおさマヨネーズ

French Fries with Green Laver Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黃醬

¥ 9 0 0

62、 北海道中札内地鶏の唐揚げ

Deep-fried NAKASATSUNAI Chicken 中札内产炸鸡块

¥ 9 0 0

63、 自家製ローストビーフ

Homemade Roast Beef 自制烤牛肉

¥ 3, 0 0 0

## サラダ

Salad  
沙拉

80、 北海道ラーメンサラダ(北海道静内町一統製麺)

HOKKAIDO Ramen Salad 北海道拉面沙拉

¥ 1, 4 0 0

81、 シーザーサラダ

Caesar Salad 凯撒沙拉配

¥ 1, 4 0 0

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, 8 0 0

## 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, 2 0 0

84、 ローストビーフ重

Roast Beef Rice Box 烤牛肉盖饭

¥ 2, 8 0 0

85、 いくら重

Salmon Roe Rice Box 三文鱼子盖饭

¥ 3, 8 0 0

86、 北海道大漁重

Assorted Seafood Rice Box 北海道海鮮豊收盖饭

¥ 3, 8 0 0

87、 ライス

Rice 白饭

¥ 4 0 0

## 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

シヨコラ添え  
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.

札幌特级无酒精啤酒

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

KITANOKATSUTAikai【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、純米酒 福司

FUKUTSUKASA JUNMAI-SHU【Hokkaido】

【北海道】福司酒造 辛口 Dry

¥1,400

## 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.  グランポレール ケルナー

GRANDE POLAIRE Hokkaido Dry Kerner

☐ Country: Japan / White: Dry Wine

甘口 ☐☐☐☐☒ 辛口 ¥5,000

232.  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

233.  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

234.  HATSUYUKI

Kerner

☐ Country: Japan / WHITE: Dry Wine

甘口 ☐☐☐☐☒ 辛口 ¥10,000

## RED BOTTLE WINE

赤ボトルワイン

235.  北海道余市グランポレール  
ツヴァイゲルトレーベ

GRANDE POLAIRE Hokkaido Zweigeltrebe

☐ Country: Japan / RED: Light Body

軽め ☒☐☐☐☐ 重め ¥5,000

236.  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

237.  北海道余市ピノ・ノワール

Grande Polaire Hokkaido Yoichi Pinot Noir

☐ Country: Japan / RED: Medium Body

軽め ☐☐☒☐☐ 重め ¥13,000

238.  レガリス・リセルバ

Legaris Reserva

☐ Country: Spain / RED: Full Body

軽め ☐☐☐☐☒ 重め ¥16,000

239.  カッシーナ フェツレーロ バローロ

Cascina Ferrero Barolo

☐ Country: Italy / RED: Medium Body

軽め ☐☐☒☐☐ 重め ¥19,000



## GLASS WINE グラスワイン葡萄酒(杯)

240. チリ サンタ・リタ ヒーローズ 【赤】  
Heroes Cabernet Sauvignon 軽め ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ 重め  
Country:Chile/ RED : Medium Body

241. チリ サンタ・リタ ヒーローズ 【白】  
Heroes Sauvignon Blanc 甘口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ 辛口  
Country:Chile/ White : Medium Wine

Glass ¥1,200

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. ハスカップソーワ Haskap Sour 藍靛果沙瓦  
254. 夕張メロンソーワ Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦  
255. シークァーサーソーワ Shikuwasa (Okinawa Lime) 金桔沙瓦  
256. レモンソーワ Lemon Sour 柠檬沙瓦  
257. ライムソーワ Lime Sour 莱姆沙瓦  
258. 巨峰ソーワ 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。



# 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



## 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



# 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 Shabushabu

#### 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.

除了主餐之外，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。

メイン料理を4種からお選びください。

01 御刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi 生魚片拼盘

02 サーモンいくら丼

Salmon and Salmon Roe Rice 三文魚三文魚子飯

03 蟹玉丼

Crab and half boiled Egg Rice 芙蓉蛋飯

04 十勝豚丼

Grilled "TOKACHI Pork" on the Rice 猪肉盖飯



御刺し身盛り合わせ



サーモンいくら丼



蟹玉丼



十勝豚丼

北海道満喫

和食ビュッフェコーナー「全40種以上」

メイン料理のほかに厳選されたこだわりの料理がビュッフェ形式でおかわり自由。当店自慢の北海道を満喫できる全40種以上の和朝食をぜひ堪能ください。

北海道産の鮮度抜群の野菜を

思う存分味わえる

北海道産新鮮野菜ビュッフェ

ご飯と相性抜群、北海道ならではの珍味を厳選した

北海道産海鮮珍味ビュッフェ

食後の人気デザートを取り揃えた

北海道スイーツビュッフェ



北海道産ミルク使用  
台湾タピオカドリンク

北海道産の新鮮な牛乳と本場台湾の大粒もちもちのタピオカを使用した人気のドリンク。



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る、手づくりの汲み上げ豆腐。



しっとり柔らか  
自家製ローストビーフ

国産牛を使用したこだわり自家製ローストビーフは毎朝切りたてでご提供。