



— 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 | ¥ 4,200 (inc.tax) |
| 2. 海老の鉄板焼
Shrimp Teppanyaki
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
Teppanyaki Abalone
岩塩裹烤鲍鱼海带 | | ¥ 4,800 (inc.tax) |
| 4. サーモンの鉄板焼
Salmon Teppanyaki
鲑鱼鉄板焼 | | ¥ 4,800 (inc.tax) |
| 5. ロブスターの鉄板焼
Lobster Teppanyaki
龙虾鉄板焼 | | ¥ 9,800 (inc.tax) |
| 6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道産鲑场蟹鉄板焼 | | ¥12,800 (inc.tax) |
| 7. Seafood set ～帆立・ロブスター・海老・鮑・タラバ蟹
Seafood Set ～ Scallops・Lobster・Shrimp・Abalone・King Crab
海鲜组合～扇貝・龙虾・老虎虾・鲍鱼・鲑场蟹 | | ¥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 KITANOKATSUTAIAI
〈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-DAIGINJO
〈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 480ml ￥10,000 (inc.tax)
Kubota Senjyu JUNMAI-GINJO
〈新潟県〉朝日酒造 日本酒濃度+3《端麗辛口》
104. 純米 十勝 480ml ￥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 480ml ￥15,000 (inc.tax)
DASSAI39 JUNMAI-DAIGINJO
〈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 480ml ￥20,000 (inc.tax)
Kubota Manjyu JUNMAI-DAIGINJO
〈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. からり芋 ￥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)
ロコトートキョーホワイト
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. ペルラ・デル・マール

Perla Del Mar - Dry White Wine
《辛口》

¥ 1,500 (inc.tax)

192. ジェラルール・ベルトラン

ナチュラエ オレンジ

Gerard Bertrand Naturae Orange - Dry White Wine
《辛口》

¥ 2,800 (inc.tax)

193. ニキヒルズワイナリー

はつゆき

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

¥ 2,800 (inc.tax)

RED WINE

赤ワイン

194. 本日のグラスワイン

Today's Red Wine by the Glass

¥ 1,500 (inc.tax)

195. ピエモンテ バルベラ

Piemonte Barbera - Medium-bodied Red Wine
《ミディアムボディ》

¥ 2,000 (inc.tax)

196. アルティガ・ガルナッチャ

Artiga Garnacha - Full-bodied Red Wine
《フルボディ》

¥ 2,500 (inc.tax)

197. マイティ・マレイレッド

Mighty Murray Red - Medium-bodied Red Wine
《ミディアムボディ》

¥ 3,000 (inc.tax)

198. シャトー・デ・ローレ

Chateau des Laurets - Full-bodied Red Wine
《フルボディ》

¥ 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。

■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.

需點二人以上同一價位套餐。

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

十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

とかちマンガリツァ豚のパテ

アンクルート仕立て

*Tokachi Mangalitsa Pork Pâté en Croûte
(Pâté Wrapped in Pastry Crust)*

北海道産牛瞬間スモーク

フリーズドライ醤油の芳香を添えて

*Instantly Smoked Hokkaido Beef
with the Fragrance of Freeze-Dried Soy Sauce*

本日の焼き野菜

Today's Grilled Vegetables

北海道産牛のトマト赤ワイン煮込み

Hokkaido Beef Stewed with Tomato and Red Wine

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

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

真鱈のブニエロ

Pacific Cod Fritters (Buñuelos)

カンパチのコンフィ瞬間スモーク

Amberjack Confit 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、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
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

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

真鱈のブニエロ

Pacific Cod Fritters (Buñuelos)

北海道産牛瞬間スモーク

フリーズドライ醤油の芳香を添えて

*Instantly Smoked Hokkaido Beef
with the Fragrance of Freeze-Dried Soy Sauce*

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

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

「リゾナーレフロント」

又は

「内線6350」

brehtaking scenery

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 櫃檯或內線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
パリツォーネ、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



自家製ローストビーフ

Chef's Special Roast Beef 本店自制烤牛肉
数十種類のスパイスをブレンドしたこだわりの
自家製ローストビーフを毎朝焼きたてでご提供

We serve freshly roasted beef every morning, carefully
seasoned with a special blend of dozens of spices.

匠心调配数十种香料的自制烤牛肉，每日清晨以新鲜出炉
的美味恭候您的品尝。

ジェラートビュッフェ

Gelato Buffet 冰淇淋自助餐

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。

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。

