



— 鉄板焼の店 —

Grilled · Agi



— 鉄板焼の店 —

Grilled Agi

*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. 北海道羅臼産イカの鉄板焼 ¥ 2,100 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido RAUSU squid
北海道羅臼産魷魚鉄板焼
2. 北海道産活タコの鉄板焼 ～半生焼き柚子胡椒～ ¥ 2,100 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido octopus ～Half-baked Citron pepper～
北海道産活章鱼鉄板焼～半生烤柚子胡椒～
3. 北海道産ホタテの鉄板焼 バター醤油 or ガーリックバター or 塩胡椒 ¥ 2,600 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido scallop Flavor: butter soy or Garlic butter or Salt and pepper
北海道産扇貝鐵板焼 风味: 黄油醬油 or 蒜香黄油 or 胡椒盐
4. 北海道産つづ貝の鉄板焼 バター醤油 or ガーリックバター or 塩胡椒 ¥ 3,200 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido spear shells Flavor: butter soy or Garlic butter or Salt and pepper
北海道産海螺鐵板焼 风味: 黄油醬油 or 蒜香黄油 or 胡椒盐
5. アワビの鉄板焼 ～岩海苔ソース～ ¥ 3,200 (inc.tax)
Teppanyaki Abalone IWANORI SAUCE
鲍魚鉄板焼～岩海苔沙司～
6. シータイガーの鉄板焼 ¥ 3,200 (inc.tax)
Sea tiger teppanyaki
老虎虾鉄板焼
7. 北海道産本日の白身魚の鉄板焼 ～ワイン蒸し～ ¥ 4,000 (inc.tax)
Teppanyaki Today's Hokkaido White fish ～Steamed wine～
北海道産本日本白魚鉄板焼～红酒蒸～
8. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼 ¥ 5,500 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道産鳕场蟹鉄板焼
9. ロブスターの鉄板焼 ¥12,000 (inc.tax)
Lobster teppanyaki
龙虾鉄板焼
10. Sea food set A ～帆立・ツブ貝・イカ・タコ・シータイガー～ ¥ 8,800 (inc.tax)
Seafood set A ～Scallops・whelk・Squid・octopus・Sea tiger～
海鮮組合 A ～扇貝・海螺・墨魚・章鱼・老虎虾～
11. Sea food set B ～帆立・ロブスター・イカ・タコ・シータイガー・鮑・フォアグラ～ ¥17,600 (inc.tax)
Seafood set B ～Scallops・lobster・Squid・octopus・Sea tiger・abalone・Foie gras～
海鮮組合 B ～扇貝・龙虾・墨魚・章鱼・老虎虾・鲍魚・鵝肝～

Steak

鉄板焼ステーキ



21. 北海道旭川白美豚【200 g】 ¥ 3,500 (inc.tax)
Hokkaido Brand Pork
北海道旭川白美猪肉
22. フォアグラの鉄板焼き ¥ 4,000 (inc.tax)
Teppanyaki Foie gras
鵝肝鉄板焼
23. 骨付きラムの香草焼き【4 本】 ¥ 6,000 (inc.tax)
4 Grilled lamb with bones (Grilled herbs)
香料帶骨羊排 (4 根)
24. 花咲牛タンステーキ【150 g】 ¥ 8,000 (inc.tax)
Beef tongue steak
牛舌牛排
25. 国産黒毛和牛サーロイン【150 g】 ¥ 12,000 (inc.tax)
Black wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛沙朗
26. 国産黒毛和牛ヒレ【150 g】 ¥ 13,000 (inc.tax)
Black wagyu Beef Fillet
黒毛和牛菲力
27. トマホークステーキ (骨付きリブローズ)【600 g】 ¥ 17,000 (inc.tax)
Tomahawk steak
战斧牛排 (帶骨肋排)
28. T ボーンステーキ【600 g】 ¥ 21,000 (inc.tax)
T bone steak
丁骨牛排

Side

サイドメニュー

Salad

31. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 1,700 (inc.tax)
Hokkaido seafood carpaccio
北海道海鮮義式冷盤
32. 北海道シーザーサラダ ¥ 1,700 (inc.tax)
Hokkaido Caesar Salad
北海道凱撒沙拉
33. 蟹サラダ ¥ 2,800 (inc.tax)
Crab salad
蟹肉沙拉

Soup

41. コーンスープ ¥ 1,200 (inc.tax)
Corn soup
玉米湯
42. クラムチャウダー ¥ 1,200 (inc.tax)
Clam chowder
蛤蜊巧達湯
43. 自家製ビーフシチュー ¥ 2,000 (inc.tax)
Special beef stew
自家制炖牛肉

Rice & Bread

51. ガーリックライス ¥ 800 (inc.tax)
Garlic rice
蒜香米飯

à la carte

61. キッズプレート ¥ 800 (inc.tax)
KIDS Plate
兒童套餐
62. クリスピーポテトフライ ¥ 800 (inc.tax)
Crispy potato
脆土豆
63. ガーリックシュリンプ ¥ 2,100 (inc.tax)
Garlic shrimp
蒜味鮮蝦
64. シュリンプカクテル ¥ 2,800 (inc.tax)
Shrimp cocktail
鮮蝦雞尾酒
65. 生ハムサラミ(トリュフ入り)盛合せ ¥ 3,000 (inc.tax)
Assorted Prosciutto SALAMI with TRUFFLE
生火腿义式腊肠组合 (帶有松露)
66. 北海道産チーズ盛合せ ¥ 3,000 (inc.tax)
Assorted Hokkaido cheese
北海道起司组合 3 种 / 5 种

・ 3 種盛り ¥ 3,000 (inc.tax)
3 kinds of cheese 3 种

・ 5 種盛り ¥ 5,000 (inc.tax)
5 kinds of cheese 5 种

ライスとパンは無料です。

Rice and bread are free. 米饭和面包是免费的。



Drinkmenu

ドリンクメニュー

日本酒 Janaese SAKE

101. 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
102. 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

焼酎 Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

103. 十勝無敗 ￥1,100 (inc.tax)
JYUSSHOMUHAI
〈北海道〉さほろ酒造
104. 和ら麦 ￥1,100 (inc.tax)
WARAMUGI
〈福島県〉榮丸酒造

【芋焼酎 Made from potato】

105. 黒霧島 ￥1,000 (inc.tax)
KUROKIRISHIMA
〈宮崎県〉霧島酒造
106. からり芋 ￥1,100 (inc.tax)
KARARIIMO
〈鹿児島県〉小正酒造

【梅焼酎 Plum liqueur】

107. あらごし梅酒 ￥900 (inc.tax)
ARAGOSHIMUMESHU
梅酒

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ￥900 (inc.tax)
ARAGOSHI citron liqueur
柚子酒

生ビール BEER

117. サッポロクラシック 〈中〉 ￥900 (inc.tax)
Sapporo Classic 〈Medium〉
札幌经典 〈中〉
118. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ￥900 (inc.tax)
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
119. 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

ジン・ウォッカ GIN・VODKA

120. ボンベイサファイア ￥1,000 (inc.tax)
Bombay Sapphire
庞贝琴酒
121. グレイグース ￥1,000 (inc.tax)
Grey Goose
灰雁伏特加
122. 北海道クラフトジン “9148” ￥1,500 (inc.tax)
HOKKAIDO Craft Gin
北海道特选琴酒

ウィスキー WHISKEY

123. デュワーズハイボール ￥900 (inc.tax)
Dewar's highball
帝王威士忌
124. ジャックダニエル ￥1,100 (inc.tax)
Jack Daniel's
杰克丹尼
125. マッカラン 12 年 ￥2,500 (inc.tax)
MACALLAN 12 years
麦卡伦 12 年

Alcohol menu

アルコールメニュー

SHOCHUHIGH

酎ハイ

109. ウーロンハイ

Oolong High
乌龙茶烧酒

110. 緑茶ハイ

Green Tea High
绿茶烧酒

111. 水割り

Grog
烧酒兌水

ALL ¥ 900 (inc.tax)

SOUR
サワー

112. ハスカップサワー

Haskap Sour
藍靛果沙瓦

113. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour
哈密瓜沙瓦

114. シークァーサーサワー

Sequencer Sour
金桔沙瓦

115. レモンサワー

Lemon Sour
柠檬沙瓦

116. ライムサワー

Lime Sour
莱姆沙瓦

117. 巨峰サワー

Grape Sour
巨峰葡萄沙瓦

ALL ¥ 900 (inc.tax)

COCKTAIL

カクテル

125. カシスオレンジ

Cassis Orange
橙香黑醋栗酒

126. カシスソーダ

Cassis Soda
黑醋栗苏打酒

127. カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruit
西柚黑醋栗酒

128. ファジーネーブル

Fuzzy navel
橙香蜜桃酒

129. ジントニック

Gin and tonic
螺丝起子

130. スクリュードライバー

Screwdriver
螺丝起子

131. クーニャン

Peach Oolong
乌香蜜桃酒

132. ライチオレンジ

Lychee Orange
橙香荔枝酒

133. ライチグレープフルーツ

Lychee Grapefruit
西柚荔枝酒

134. パッソアオレンジ

Passoa Orange
橙香热情果

135. パッソアグレープフルーツ

Passoa grapefruit
柚香热情果

ALL ¥ 900 (inc.tax)

WINE

ワイン

136. 赤ワイン〈グラス〉

Red WINE 〈GLASS〉
葡萄酒

¥ 1,200 (inc.tax)

137. 白ワイン〈グラス〉

White WINE 〈GLASS〉
白葡萄酒

¥ 1,200 (inc.tax)

138. スパークリングワイン〈グラス〉

Sparkling WINE
气泡葡萄酒

¥ 1,000 (inc.tax)

ソフトドリンク

151. ウーロン茶

Oolong Tea 乌龙茶

152. 緑茶〈Ice/Hot〉

GreenTea 绿茶

153. コカ・コーラ

Coke 可樂

154. ジンジャエール

Ginger ale 薑汁汽水

155. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

156. カルピス

Calpis 可爾必思

157. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

158. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

159. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)

160. ゆきのみず

Water 饮水

¥ 300 (inc.tax)

161. ペリエ 330ml

Carbonated water 碳酸水

¥ 800 (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。

162. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー

Ice Coffee 冰咖啡

¥ 800 (inc.tax)

163. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

¥ 800 (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。



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。

Silver お一人様 per person

¥ 15,000 (inc.tax)

前菜
Appetizer 前菜

シータイガーの鉄板焼き
Sea tiger Teppanyaki 老虎虾铁板烧

焼き野菜
Grilled vegetables 铁板时蔬

活鮑の鉄板焼き～磯の香りで
Abalone Teppanyaki 活鲍鱼铁板烧

サラダ
Salad 沙拉

国産黒毛和牛【150g】
〈サーロイン or ヒレ〉
Japanenes Black wagyu Beef (Sirloin or Fillet)
国産黒毛和牛（沙朗 or 里脊）

ガーリックライス or ライス or パン
（本日のスープ付き）
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)
蒜香米飯 or 米飯 or 面包（& 本日汤）

デザート
Today's desert 本日甜点

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black tea 咖啡 or 紅茶

Gold お一人様 per person

¥ 20,000 (inc.tax)

前菜
Appetizer 前菜

フォアグラのソテー
Foie gras sauté 嫩煎鵝肝佐

焼き野菜
Grilled vegetables 铁板时蔬

海鮮2種 Select

Please choose from
two types of seafood
海鮮铁板烧 请选择2种

・シータイガー・活鮑
・帆立貝柱・タラバガニ
・本日の鮮魚・ツブ貝
・イカ

Sea tiger 老虎虾
Scallops 虾夷扇贝柱
Today's fresh fish 本日鲜鱼
King crab 多罗波蟹
Whelk 峨螺
Abalone 活鲍鱼
Squid 魷鱼

サラダ
Salad 沙拉

国産黒毛和牛【150g】
〈サーロイン or ヒレ〉
Japanenes Black wagyu Beef (Sirloin or Fillet)
国産黒毛和牛（沙朗 or 里脊）

ガーリックライス or ライス or パン
（本日のスープ付き）
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)
蒜香米飯 or 米飯 or 面包（& 本日汤）

デザート
Today's desert 本日甜点

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black tea 咖啡 or 紅茶

Diamond お一人様 per person

¥ 25,000 (inc.tax)

前菜
Appetizer 前菜

フォアグラのソテー
Foie gras sauté 嫩煎鵝肝佐

ロブスターの鉄板焼き
Lobster Teppanyaki 龙虾铁板烧

焼き野菜
Grilled vegetables 铁板时蔬

海鮮3種 Select

Please choose from
three types of seafood
海鮮铁板烧 请选择3种

・シータイガー・活鮑
・帆立貝柱・タラバガニ
・本日の鮮魚・ツブ貝
・イカ

Sea tiger 老虎虾
Scallops 虾夷扇贝柱
Today's fresh fish 本日鲜鱼
King crab 多罗波蟹
Whelk 峨螺
Abalone 活鲍鱼
Squid 魷鱼

サラダ
Salad 沙拉

国産黒毛和牛【150g】
〈サーロイン or ヒレ〉
Japanenes Black wagyu Beef (Sirloin or Fillet)
国産黒毛和牛（沙朗 or 里脊）

国産牛タン【60g】
Japanenes beef tongue 国産牛舌

ガーリックライス or ライス or パン
（本日のスープ付き）
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)
蒜香米飯 or 米飯 or 面包（& 本日汤）

デザート
Today's desert 本日甜点

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black tea 咖啡 or 紅茶