



和牛・海鮮

しやぶしやぶ

SORA

そら  
天空


wagyu seafood shabushabu



# 和牛しゃぶしゃぶ


Shabushabu 火鍋 (Hot pot with shabushabu meat)



①  神戸牛サーロイン【120g】 ..... ¥15,000(+tax)

黒毛和牛 RANK A5 JAPAN No.1brand “KOBE wagyu beef” Sirloin 神戸牛沙朗



②  白老牛サーロイン【120g】 ..... ¥6,000(+tax)

黒毛和牛 RANK A5 HOKKAIDO No.1brand “SHIRAOI wagyu beef” Rib roast 北海道白老牛沙朗



③ 北海道産牛タン【60g】 ..... ¥4,500(+tax)

黒毛和牛 RANK A4 “Hokkaido beef” Tongue 北海道産牛舌

④ 北海道産和牛ランプ【120g】 ..... ¥3,000(+tax)

黒毛和牛 RANK A4 “Hokkaido wagyu beef” Rump 北海道産和牛腰肉



⑤ 北海道産牛もも【120g】 ..... ¥2,500(+tax)

Hokkaido beef Round 北海道産牛臀肉



⑥ 北海道産地養豚【120g】 ..... ¥1,500(+tax)

Hokkaido brand pork 北海道産猪肉

こだわりは2種のスープ

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 cow tail soup) / 2种汤 (飛魚汤和牛尾汤)

# 海鮮しゃぶしゃぶ

Shabushabu 火鍋 〈Hot pot with shabushabu seafood〉

- ⑤ ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ (北海道江差産) ..... ¥2,500 (+tax)  
Snow crab 雪蟹腿肉
- ⑥ 北海道産蛸のしゃぶしゃぶ ..... ¥1,500 (+tax)  
Hokkaido octopus 北海道章鱼
- ⑦ 鱈のしゃぶしゃぶ ..... ¥1,800 (+tax)  
Horse mackerel 小竹菜鱼
- ⑧ 北海道産帆立のしゃぶしゃぶ ..... ¥1,800 (+tax)  
Hokkaido scallops 北海道产扇贝
- ⑨ 北海道産甘海老のしゃぶしゃぶ ..... ¥1,800 (+tax)  
Hokkaido sweet shrimp 北海道产甜虾

## その他のしゃぶしゃぶ

其他火鍋 〈Hot pot with shabushabu other〉

- ⑩ 北海道産野菜のしゃぶしゃぶ ..... ¥900 (+tax)  
Hokkaido vegetables 北海道蔬菜
- ⑪ 餅のしゃぶしゃぶ ..... ¥900 (+tax)  
Rice cake 年糕
- ⑫ 湯葉のしゃぶしゃぶ (北海道の老舗〜小山製麩所〜) ..... ¥1,500 (+tax)  
Raw soy milk skin 生豆腐皮

top off a meal of Ala Carte

## 〆の一品

Finish off the evening with Ala Carte 最後的一道料理

- ⑬ 〆のうどん ..... ¥500 (+tax)  
Wheat noodles 乌冬面
- ⑭ 〆のラーメン (北海道静内町〜一條製麵〜) ..... ¥500 (+tax)  
Noodles 拉面
- ⑮ 〆の蟹雑炊 (北海道江差産) ..... ¥1,200 (+tax)  
Crab Mixed Porridge 蟹肉粥



After you've finished the meat and vegetables we can add some udon, ramen noodles or crab mixed porridge for you to enjoy.  
在盡情的享用肉類和蔬菜之後，可以再加些烏冬麵、拉麵或煮個蟹肉粥來滿足味蕾

You can finish up all types of pot with these food above / 火鍋的最后，请选择上面的三个食材放在锅里尝尝

Please dip sashimi  
sliced raw fishes  
into the soy sauce.



11 御刺身桶盛合せ ..... ¥2,800 (+tax)  
assorted sashimi  
刺身拼盘

12 本鮪の御刺身 ..... ¥1,600 (+tax)  
tuna  
金枪鱼刺身

13 サーモンの御刺身 ..... ¥1,200 (+tax)  
Salmon  
三文鱼刺身

14 生蛸の御刺身 ..... ¥1,200 (+tax)  
Octopus  
章鱼刺身

15 生湯葉の御刺身 ..... ¥1,200 (+tax)  
raw soy milk skin  
生豆腐皮刺身

16 甘海老の御刺身 ..... ¥1,200 (+tax)  
Sweet Shrimp 甜虾刺身

17 活つぶの御刺身 ..... ¥1,800 (+tax)  
Tsubu 海螺刺身

18 いくら ..... ¥1,200 (+tax)  
salmon roe 三文鱼子刺身

19 生ウニの御刺身 ..... ¥2,500 (+tax)  
Sea Urchin 海胆刺身

## 刺 SASHIMI 身



# 寿 SUSHI 司



21 22



23



24



31

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| ②1 |  白老牛肉寿司 | ¥2,600(+tax) |
|    | SHIRAOI wagyu beef sushi 白老牛肉寿司  |              |
| ②2 | 北海道産和牛肉寿司  | ¥1,600(+tax) |
|    | Hokkaido wagyu beef sushi 北海道産和牛肉寿司  |              |
| ②3 | サーモン   | ¥600(+tax)   |
|    | Salmon 三文魚   |              |
| ②4 | こぼれいくら   | ¥1,200(+tax) |
|    | Spilled salmon roe 洒落的三文魚子   |              |
| ②5 | 帆立   | ¥600(+tax)   |
|    | Scallops 扇貝  |              |
| ②6 | うに   | ¥800(+tax)   |
|    | Sea Urchin 海胆  |              |
| ②7 | ひらめ  | ¥700(+tax)   |
|    | Flounder 比目魚   |              |
| ②8 | 本鮪   | ¥900(+tax)   |
|    | Tuna 金槍魚   |              |
| ②9 | 甘海老  | ¥600(+tax)   |
|    | Sweet Shrimp 甜蝦  |              |
| ③0 | いか   | ¥600(+tax)   |
|    | Squid 墨魚   |              |
| ③1 | 寿司盛合せ  | ¥2,800(+tax) |
|    | Assorted sushi 寿司拼盤  |              |

※お寿司は一皿2貫のご用意です。Sushi is a plate of 2 dishes. 一盤二貫寿司。



25

26

27

28

29

30

北海道を代表する海の幸を産地直送。

自慢の握りをお召し上がりください。

## How to eat sushi

You can eat Nigiri-zushi with your hands or chopsticks. The original manner of eating Nigiri-zushi is that we hold it upside down and dip the fish or shell fish in soy sauce. Wasabi, which is a hot green paste, is put between fish or shellfish and vinegar rice.

# サラダ

Salad  
沙拉



## ③1 自家製ローストビーフサラダ

Special roast beef salad  
特制烤牛肉沙拉

¥1200 (+tax)



上質な赤身  
噛むほどに溢れ出す  
旨味は絶品。

脂身が少ないため、しっかりとしたお肉で、  
噛む程に赤身のお肉らしい味の濃さと優しい  
柔らかさを感じる最高の味わいです。

## ③2 生湯葉シーザーサラダ

Caesar salad with raw yuba soy milk skin  
凯撒沙拉配生豆腐皮

¥1200 (+tax)



濃厚な味わい  
香り豊かな  
生湯葉使用。

北海道産大豆の旨味いっぱいの美味しい  
「生ゆば」を使用しています。

## ③3 北海道ラーメンサラダ

Hokkaido ramen salad  
(salad with noodles)  
北海道拉面沙拉

¥900 (+tax)




北海道静内町  
中太ちぢれ麺  
一條製麺使用。

道産小麦から作られた風味豊かなこだわりの生麺を使用。ラーメンサラダは  
北海道発祥の冷製サラダです。

# 逸品 Exclusive dish 料理

宝石盤

- ④1 海老マヨネーズ和え ..... ¥1,200(+tax)  
Fried shrimp with mayonnaise 炸虾配蛋黄酱
- ④2 北海道ポテトフライ ..... ¥700(+tax)  
Hokkaido fried potato 北海道炸薯条
- ④3 北海道産桜姫鶏の唐揚げ ..... ¥900(+tax)  
Deep-fried SAKURAHIME chicken 炸鸡块
- ④4 白ハマグリ(ホンビノス貝)の日本酒蒸し ..... ¥1,800(+tax)  
Saké-steamed Orient clams 酒蒸白蛤蜊
- ④5 牛肉のデミグラス煮込み ..... ¥1,800(+tax)  
Simmered beef with demiglace sauce 炖牛肉
- ④6 ローストビーフのエアーズロック ..... ¥2,800(+tax)  
Roast beef Ayers Rock 烤牛肉之岩
- ④7 燻りガッコクリームチーズ ..... ¥900(+tax)  
Pickled Japanese radish & Cream cheese 腌萝卜配奶油乳酪
- ④8 だし巻玉子 ズワイ蟹いくらのせ ..... ¥1,400(+tax)  
Rolled Omelet with Snow Crab 日式鸡蛋卷配蟹肉和三文鱼子
- ④9  白老牛ステーキ ..... ¥3,800(+tax)  
SHIRAOI wagyu beef steak 白老牛排
- ④0 みなと牛のパンチェッタ ..... ¥1,600(+tax)  
Minato Beef Pancetta 意大利式盐腌和牛
- ④1 本鮪の山葵仕立て ..... ¥1,600(+tax)  
Tuna & Japanese horseradish 金枪鱼配日式芥末
- ④2 サーモンとアボカドのタルタル ..... ¥1,500(+tax)  
Salmon and avocad with Tartar Sauce 三文鱼和牛油果配塔塔酱
- ④3 北海道産サーモンの挟み漬け ..... ¥800(+tax)  
Hokkaido Salmon with pickled vegetables 三文鱼配腌蔬菜



41



47



42



48



43



49



44



50



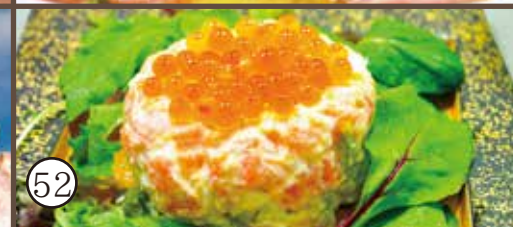
45



51



46



52



53

自家製  
HOMEMADE  
\*\*\*\*\*

1st  
人気 No.1

# ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu

大米菜单 面条菜单

- ⑥1 いくら丼 ..... ¥2,800(+tax)  
Salmon Roe Rice Bowl 三文鱼子盖饭
- ⑥2 本鮪丼 ..... ¥2,800(+tax)  
Tuna Sashimi Rice Bowl 金枪鱼盖饭
- ⑥3 釜揚げうどん ..... ¥1,500(+tax)  
Udon Served in Hot Water with Dipping Soup 鍋煮清湯烏冬面
- ⑥4 ざるそば ..... ¥1,200(+tax)  
Cold buckwheat noodles with soup 竹篩荞麦面

※ライスのご用意も御座います。お気軽にお申し付けください。/ライス¥300(+tax)

There is also rice. Please feel free to tell us. 也有米饭。请您随意吩咐。/Rice¥300(+tax)





# キッズメニュー

Kids MENU 儿童菜单



⑦① キッズプレート ¥800(+tax)  
KIDS Plate 儿童套餐

⑦④ キッズチーズフライ ¥500(+tax)  
KIDS Deep-fried Cheese 儿童炸芝士

⑦② キッズうどん ¥500(+tax)  
KIDS Udon 儿童乌冬面

⑦⑤ キッズポテト ¥500(+tax)  
KIDS POTATO 儿童炸薯条

⑦③ キッズナゲット ¥500(+tax)  
KIDS NUGGETS 儿童炸鸡块

# デザート

SWEETS 甜点



⑧① 北海道いちごジェラート  
Strawberry Gelato 草莓意式冰激凌

¥800(+tax)



⑧② 北海道チーズケーキ ガトーショコラ添え  
Served with cheese cake Cato Chocolat 乳酪蛋糕法式巧克力蛋糕

¥1,200(+tax)



⑧③ 北海道スイートポテト  
Hokkaido sweet potato Cake 北海道红薯蛋糕

¥1,200(+tax)

⑧④ 北海道大福  
Soft Round Rice Cake Stuffed with cream 北海道麻糬

¥1,200(+tax)

## BEER ビール 啤酒



126 サッポロクラシック【中】 ¥800(+tax)

### Sappro 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!



127 惠比寿ビール【中瓶】 ¥800(+tax)

### YEBISU Beer 【Medium bottle】

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

惠比寿啤酒【中瓶】

麦芽100%・长期发酵・  
德国拜仁产使用芳香做法的5



128 サッポロ  
プレミアムアルコールフリー ¥600(+tax)

### Sapporo Premium Alcohol Free

Contains 0.00% alcohol. Beer flavor without 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



129 ボンベイサファイア ¥900(+tax)

### 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。



130 グレイグース ¥900(+tax)

### 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



131 生樽 Dewar's ハイボール Dewar's Highball Dewar's ¥800(+tax)

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。

132 ジャックダニエル Jack Daniels 杰克丹尼

133 マッカラン12年 MACALLAN12years

¥1,000(+tax)

¥2,000(+tax)

# 日本酒

JAPANESE SAKE 为了



101 純米吟醸酒 大雪山  
TAISETSU JUNMAIGINJO-SHU  
【北海道】高砂酒造 日本酒濃度+3

¥1,500(+tax)



102 特別純米酒 国士無双烈  
KOKUSHIMUSO RETSU JUNMAI-SHU  
【北海道】高砂酒造 日本酒濃度+6

¥1,000(+tax)



103 北海鬼ころし  
HOKKAI ONIKOROSHI  
【北海道】国稀酒造 日本酒濃度+12

¥1,000(+tax)



104 特別純米酒 国稀  
KUNIMARE JUNMAI-SHU  
【北海道】国稀酒造 日本酒濃度+6

¥1,500(+tax)



105 北の勝 大海  
KITANOKATSUTAikai  
【北海道】碓氷勝三郎店 日本酒濃度+1

¥1,000(+tax)



106 純米酒 福司  
FUKUTSUKASA JUNMAI-SHU  
【北海道】福司酒造 日本酒濃度+4

¥1,200(+tax)



107 八海山 純米吟醸  
HAKKAISAN JUNMAIGINJO  
【新潟県】八海醸造 日本酒濃度+4

¥2,000(+tax)



108 純米大吟醸 瀬祭  
DASSAI JUNMAIDAIGINJO  
【山口県】旭酒造 日本酒濃度+6

¥2,000(+tax)

# 焼酎

JAPANESE SHOCHU 日式烧酒

## 麦

Made from wheat 麦烧酒



109 十勝無敗  
JYUSSYOMUHAI  
【北海道】さほろ酒造

¥1,000(+tax)



110 和ら麦  
WARANUGI  
【福岡県】楽丸酒造

¥1,000(+tax)

## 芋

Made from potato 芋烧酒



111 黒霧島  
KUROKIRISHIMA  
【宮崎県】霧島酒造

¥900(+tax)



112 からり芋  
KARARIMO  
【鹿児島県】小正酒造

¥1,000(+tax)

## 梅

Plum liqueur 梅酒

113

あらごし梅酒  
ARAGOSHIMESHU

¥800(+tax)

## 柚子

Citron 柚子酒

114

あらごし柚子酒  
ARAGOSHIZUSHU

¥800(+tax)



# FULL BOTTLE WINE ボトルワイン 葡萄酒 (瓶)

## 115 グランポレール ツヴァイゲルトレーベ

### GRANDE POLAIRE Hokkaido Zweigeltrebe

Zweigeltrebe is the main grape variety for red wine in Hokkaido prefecture. Our grapes are grown by contracted grape producers using the finest soil and viticulture in Yoichi, Hokkaido.

Country: Japan 日本 [Red] Light Body ¥5,000 (+tax)

## 118 レガリス・リセルバ

### Legaris Reserva

Very deep picota cherry red with garnet hues. Aromas of very ripe black fruit on the nose intermingled with fine balsamic and spiced nuances.

Country: Spain 西班牙 [Red] Full Body ¥15,000 (+tax)

## 121 グランポレール ケルナー

### GRANDE POLAIRE Hokkaido Dry Kerner

This aromatic and refreshing wine is a great partner for sushi, salmon meunière and seafood. Aroma: Fruity aromas of green apple with a hint of citrus

Country: Japan 日本 [White] Medium Body ¥5,000 (+tax)

## 124 MUTUA ランド・アンドレジェンド ソーヴィニオン・ブラン

### MATUA Lands And Legends Sauvignon Blanc

This wine is powerfully aromatic, bursting with citrus, passionfruit, and crushed mint.

Country: New Zealand 新西兰 [White] Dry Wine ¥15,000 (+tax)

## 116 ペンフォールズ ビン8 シラズ・カルベネ

### Bin8 Cabernet Shiraz

Bin 8 has been crafted in the traditional Penfolds style. Ripe, balanced fruit flavours are supported by softly integrated oak resulting in an impressive, smooth red wine.

Country: Australia 澳洲 [Red] Medium Body ¥5,000 (+tax)

## 119 カッシーナ フェッレロ バローロ

### Cascina Ferrero Barolo

This classic Barolo is warm and full, made according to tradition. Its soft and elegant tannins give it personality, character, and a long finish.

Country: Italy 意大利 [Red] Medium Body ¥20,000 (+tax)

## 122 カステル フィルミャン ピノ・グリージョ・リゼルヴァ

### Castel Firmian Pinot Grigio Riserva

This wine presents a light yellow color and notes reminiscent of ripe fruit mingle with sweet notes of vanilla deriving from the refinement in oak. Harmonious, elegant, refined.

Country: Italy 意大利 [White] Dry Wine ¥6,000 (+tax)

## 117 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

### Bourgogne Pinot Noir

Deep color with violet tints. A fine and subtle nose conveyed through aromas of small black fruit. The mouth is round and racy, with soft tannins and a nice freshness.

Country: France 法国 [Red] Medium Body ¥8,000 (+tax)

## 120 北海道余市ピノ・ノワール

### Grande Polaire Hokkaido Yoichi Pinot Noir

Bright ruby red colour with fragrant aroma of violet and strawberry. Soft tannin and refreshing acid lead to velvety smooth finish.

Country: Japan 日本 [Red] Medium Body ¥12,000 (+tax)

## 123 ラブレ・ロワシャブリ

### Labouré-Roi Chablis

Mineral and white flowers aromas with a touch of citrus and ripe fruits. The mouth is lovely, with fullness, mineral and fruity (citrus and fresh grape flavors).

Country: France 法国 [White] Dry Wine ¥9,000 (+tax)

# GLASS WINE グラスワイン 葡萄酒 (杯)

## 125 ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【赤】 ¥800 (+tax)

### Laboure-Roi Comte Laboure Rouge

Country: France 法国 [Red] Light Body

## 126 ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【白】 ¥800 (+tax)

### Laboure-Roi Comte Laboure Blank

Country: France 法国 [White] Dry Wine



## CHAMPAGNE シャンパン 香檳



- 135 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 ¥22,000(+tax)

## SPARKLING WINE 气泡葡萄酒

- 136 スパークリングワイン

Glass ¥900(+tax)

## COCKTAIL カクテル 鸡尾酒

- 137 カシスオレンジ  
Cassis Orange 黑醋栗橙汁

- 138 ファジーネーブル  
Fuzzy navel 蜜桃橙汁酒

- 139 カシスソーダ  
Cassis Soda 黑醋栗苏打

- 140 ジントニック  
Gin 金汤力

- 141 カシスグレープフルーツ  
Cassis Grapefruit 黑醋栗西柚汁

All ¥800(+tax)

## SHOCHU HIGH 酎ハイ 烧酒

- 142 ウーロンハイ  
Oolong High 乌龙茶烧酒

- 143 緑茶ハイ  
Green Tea High 绿茶烧酒

- 144 水割り  
Grog 烧酒兌水

All ¥800(+tax)

## SOUR サワー 沙瓦

- 145 ハスカップソーワ  
Haskap Sour 藍靛果沙瓦

- 146 レモンソーワ  
Lemon Sour 柠檬沙瓦

- 147 夕張メロンソーワ  
Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦

- 148 ライムソーワ  
Lime Sour 莱姆沙瓦

- 149 シークァーサーソーワ  
Sequencer Sour 金桔沙瓦

- 150 巨峰ソーワ  
Grape Sour 巨峰葡萄沙瓦

All ¥800(+tax)

## YOSHIDA COFFEE ヨシダ珈琲

珈琲専科ヨシダの珈琲豆使用。  
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。

- 152 アイスコーヒー  
Ice Coffee 冰咖啡

- 153 ホットコーヒー  
Hot Coffee 热咖啡

All ¥700(+tax)

## SOFT DRINK ソフトドリンク 清凉饮料水

- 154 ウーロン茶  
Oolong Tea 乌龙茶

- 155 カルピス  
Calpis 可爾必思

- 156 緑茶【Ice/Hot】  
Green Tea 绿茶

- 157 グレープフルーツ  
Grapefruit Juice 西柚汁

- 158 コカ・コーラ  
Coke 可樂

- 159 オレンジジュース  
Orange Juice 柳橙汁

- 160 ジンジャエール  
Ginger ale 薑汁汽水

- 161 リンゴジュース  
Apple Juice 蘋果汁

- 162 メロンソーダ  
Melon Soda 甜瓜苏打

All ¥500(+tax)

# Morning menu

朝食メニュー 早餐菜单

ローストビーフ食べ放題

選べる3種コース

絶景ロケーション

トマムの大自然が生み出す  
絶景大パノラマの特等席。  
朝日に包まれながら  
極上の朝食を味わえます。



全てのお客様にその日の朝焼き立ての、  
国産牛ローストビーフをお好きに召し上がりいただけます。  
メニューを3種類のコースからお選びください。

Freshly baked roast beef is all you can eat.  
Please choose the set menu from 3 kinds of course.

毎日新鮮出炉烤牛肉，早餐菜单三选一，  
在沉稳的個室中悠閒的享用早餐

毎朝  
焼き立て  
国産牛  
使用

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

## ① 蟹の釜飯御膳



- 蟹釜飯 蟹肉釜飯  
Crab rice, cooked together  
in a small pot
- 白ハマグリのお吸い物  
白蛤蜊清湯  
Clam Japanese clear soup
- サラダ 沙拉 Salad
- 明太子玉子焼き  
鱈魚子鸡蛋卷 (咸明太魚籽鸡蛋卷)  
Omelet of spicy fish egg roe
- いくらおろし  
三文魚子配萝卜泥  
Salmon roe with grated Japanese radish
- 小鉢2種  
毎日小菜2種  
2 kinds of small side dishes
- 本日のデザート  
本日甜点  
Today's dessert

## ② 御刺身御膳



- 桶刺身盛り  
生魚片桶拼盘  
Sashimi tub prime
- 白ハマグリのお吸い物  
白蛤蜊清湯  
Clam Japanese clear soup
- サラダ 沙拉 Salad
- 明太子玉子焼き  
鱈魚子鸡蛋卷 (咸明太魚籽鸡蛋卷)  
Omelet of spicy fish eggs
- キノコの炊き込みご飯(おかわり自由)  
鴻喜菇蒸饭 (无限制)  
Boiled mushroom rice  
(Free refills for the rice)
- いくらおろし  
三文魚子配萝卜泥  
Salmon roe grated Japanese radish
- 小鉢2種  
毎日小菜2種  
2 kinds of small bowl
- 本日のデザート  
本日甜点  
Today's dessert

## ③ 洋食 <牛肉のデミグラス煮込み>



- 国産牛のデミグラス煮込み  
日本純牛肉  
Demi glass mixed stew of Japanese Cattle
- 北海道コーンスープ  
北海道玉米汤  
Hokkaido corn soup
- サラダ 沙拉 Salad
- ス克蘭ブルエッグ  
炒蛋  
Scrambled eggs
- 本日のパン  
(おかわり自由)  
本日の面包 (无限制)  
Today's bread  
(Free refills for the bread)
- 本日のデザート  
本日甜点  
Today's dessert

10,000円コース

10000日元课程 (价格是含税的)  
¥10,000(Tax included)

- 本日の小鉢2種  
Today's 2 kinds of small side dishes 本日小鉢2种类
- 本日のサラダ  
Today's Salad 本日沙拉
- いくらおろし  
Salmon roe With Grated Radish 三文鱼子配萝卜泥
- 御刺身桶盛り  
Assorted sashimi 刺身拼盘
- みなと牛のパンチェッタ  
Minato Beef Pancetta 意大利式盐腌和牛
- 北海道野菜しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- 北海道地養豚しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido brand pork 火鍋 北海道产猪肉
- 北海道産牛もも  
Hokkaido beef Round 北海道产牛臀肉
- 北海道産和牛ランプ  
Hokkaido wagyu beef Rump 北海道产和牛腰肉
- 北海道産牛肉寿司2貫  
Hokkaido beef sushi 2 北海道产牛肉寿司2种
- 本日のデザート  
Today's dessert 本日甜点



8,000円コース

8000日元课程 (价格是含税的)  
¥8,000(Tax included)

- 本日の小鉢2種  
Today's 2 kinds of small side dishes 本日小鉢2种类
- 本日のサラダ  
Today's Salad 本日沙拉
- いくらおろし  
Salmon roe With Grated Radish 三文鱼子配萝卜泥
- 御刺身桶盛り  
Assorted sashimi 刺身拼盘
- みなと牛のパンチェッタ  
Minato Beef Pancetta 意大利式盐腌和牛
- 北海道野菜しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- 北海道地養豚しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido brand pork 火鍋 北海道产猪肉
- 北海道産牛もも  
Hokkaido beef Round 北海道产牛臀肉
- 北海道産牛肉寿司2貫  
Hokkaido beef sushi 2 北海道产牛肉寿司2种
- 本日のデザート  
Today's dessert 本日甜点



五感に伝わる料理を  
思う存分贅沢に。



北海道ブランド牛No.1

白老和牛コース 15,000円

15万日元课程 (价格是含税的)  
¥15,000 (Tax included)

- 本日の小鉢2種  
Today's 2 kinds of small side dishes 本日小菜2种
- 本日のサラダ  
Today's Salad 本日沙拉
- いくらおろし  
Salmon roe With Grated Radish 三文鱼子配萝卜泥
- 御刺身桶盛り  
Assorted sashimi 刺身拼盘
- 自家製ローストビーフ  
Special Roast Beef 特制烤牛肉
- みなと牛のパンチェッタ  
Minato Beef Pancetta 意大利式盐腌和牛
- 北海道野菜しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- 北海道地養豚しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Hokkaido brand pork 火鍋 北海道产猪肉
- 北海道産牛もも  
Hokkaido beef Round 北海道产牛臀肉
- 白老牛サーロイン【A5ランク】  
HOKKAIDO No.1 brand "SHIROAI wagyu beef" Sirloin 北海道白老牛沙朗
- 海鮮しゃぶしゃぶ  
Shabushabu Sea food 火鍋 海鮮
- 白老和牛の肉寿司2貫  
HOKKAIDO SIRA01 wagyu beef sushi 2 白老和牛肉寿司2种
- 本日のデザート  
Today's dessert 本日甜点

# コース料理

Course menu 课程菜单

3種類の料金設定からお選びいただけます。 ※前日までの要予約  
You can choose from 3 kinds of rate charge ※Reservation required.  
従3種類費用設定可以選擇 ※需要预订  
コースのしゃぶしゃぶ肉は一人前60gとなります。  
Shabu meat is 60G per person. 涮锅肉一人份六十G。

ふわふわの  
熟成肉の旨味を  
ワンランク上の

マッシュポテトと  
最大限に味わう  
絶品肉。



熟成

ローストビーフの

ROAST BEEF × AYERS ROCK

エアーズロック

北海道産熟成牛を使用したローストビーフの中には相性の良いふわふわのマッシュポテトが入ったワンランク上の絶品メニュー。

使用北海道産熟成牛肉製成の爐烤牛肉，搭配鬆軟香滑洋芋泥，值得您品味！

It is SORA special roast beef with creamy mashed potatoes.

Enjoy our dry aged Hokkaido beef

Roast beef Ayers Rock 烤牛肉之岩



¥2800 (+tax)