



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 ②



④



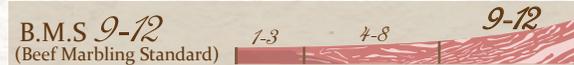
⑤



⑥

①  神戸牛サーロイン【120g】 ¥16,500 (inc.tax)

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



② 北海道黒毛和牛サーロイン【120g】 ¥6,600 (inc.tax)

黒毛和牛 RANK A4 HOKKAIDO black wagyu beef” Sirloin 北海道黒毛和牛沙朗



③ 北海道産牛タン【60g】 ¥4,950 (inc.tax)

北海道産牛 “Hokkaido beef” Tongue 北海道産牛舌

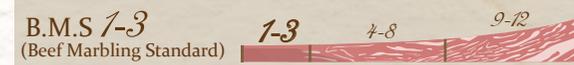
④ 北海道産和牛ランプ【120g】 ¥3,300 (inc.tax)

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



⑤ 北海道産和牛もも【120g】 ¥2,750 (inc.tax)

Hokkaido wagyu beef Round 北海道産和牛臀肉



⑥ 北海道産地養豚【120g】 ¥1,650 (inc.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〉

- ⑦ ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ (北海道江差産) ¥2,750 (inc.tax)
Snow crab 雪蟹腿肉
- ⑧ 北海道産蛸のしゃぶしゃぶ ¥1,650 (inc.tax)
Hokkaido octopus 北海道章鱼
- ⑨ 鱈のしゃぶしゃぶ ¥1,980 (inc.tax)
Horse mackerel 竹荚鱼
- ⑩ 北海道産帆立のしゃぶしゃぶ ¥1,980 (inc.tax)
Hokkaido scallops 北海道产扇贝
- ⑪ 北海道産甘海老のしゃぶしゃぶ ¥1,980 (inc.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〉

- ⑫ 北海道産野菜のしゃぶしゃぶ ¥990 (inc.tax)
Hokkaido vegetables 北海道蔬菜
- ⑬ 餅のしゃぶしゃぶ ¥990 (inc.tax)
Rice cake 年糕
- ⑭ 湯葉のしゃぶしゃぶ (北海道の老舗〜小山製麩所〜) ¥1,650 (inc.tax)
Raw soy milk skin 生豆腐皮

〆の一品

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

- ⑮ 〆のうどん ¥550 (inc.tax)
Wheat noodles 乌冬面
- ⑯ 〆のラーメン (北海道静内町〜一條製麵〜) ¥550 (inc.tax)
Noodles 拉面
- ⑰ 〆の蟹雑炊 (北海道江差産) ¥1,320 (inc.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

※価格はすべて税込となっております。



北海道産黒毛和牛 すき焼き

HOKKAIDO black wagyu beef SUKIYAKI
北海道黒毛和牛壽喜焼



Sukiyaki is a Japanese dish made of beef, vegetables, tofu, and noodles simmered in a sweet sauce called, warishita.

北海道黒毛和牛

- ⑨⑩ サーロインすき焼き【300g】 ¥14,300 (inc.tax)
 “HOKKAIDO black wagyu beef” Sirloin
 北海道黒毛和牛沙朗壽喜焼

北海道黒毛和牛

- ⑨① ランプすき焼き【300g】 ¥9,700 (inc.tax)
 “Hokkaido black wagyu beef” Rump
 北海道黒毛和牛腰肉壽喜焼

追加具材 additional order 追加订单

Additional orders of meat, vegetables, tofu, and other ingredients are available.

- ⑨② とろろ ¥640 (inc.tax)
 soybean curd 豆腐
- ⑨③ しらたき ¥640 (inc.tax)
 konjac noodles 蒟蒻絲捲
- ⑨④ 野菜盛合わせ ¥1,080 (inc.tax)
 Assorted vegetables 蔬菜拼盘
- ⑨⑤ 北海道黒毛和牛サーロイン【150g】 ¥7,260 (inc.tax)
 “HOKKAIDO black wagyu beef” Sirloin 北海道黒毛和牛沙朗
- ⑨⑥ 北海道黒毛和牛ランプ【150g】 ¥3,630 (inc.tax)
 “Hokkaido black wagyu beef” Rump 北海道産和牛腰肉
- ⑨⑦ 玉子 ¥110 (inc.tax)
 raw egg 生鸡蛋
- ⑨⑧ 追加割り下 ¥0
 warishita sauce 寿喜焼汤

Please do not overcook the beef, that way, you can have softer meat. a scrambled raw egg is used as the dipping sauce.
 お肉は軽く焼いてお召し上がりください。生卵は付けダレにしてお召し上がりいただけます。

Please dip sashimi
sliced raw fishes
into the soy sauce.



21 御刺身桶盛合せ ¥3,080 (inc.tax)
assorted sashimi
刺身拼盘

22 本鮪の御刺身 ¥1,760 (inc.tax)
tuna
金枪鱼刺身

23 サーモンの御刺身 ¥1,320 (inc.tax)
Salmon
三文鱼刺身

24 生蛸の御刺身 ¥1,320 (inc.tax)
Octopus
章鱼刺身

25 甘海老の御刺身 ¥1,320 (inc.tax)
Sweet Shrimp
甜虾刺身

26 活つぶの御刺身 ¥1,980 (inc.tax)
Tsubu 海螺刺身

27 いくら ¥1,320 (inc.tax)
Salmon roe 三文鱼子刺身

28 生ウニの御刺身 ¥2,750 (inc.tax)
Sea Urchin 海胆刺身

29 生湯葉の御刺身 ¥1,320 (inc.tax)
raw soy milk skin 生豆腐皮刺身

刺 SASHIMI 身



27



28



29



21

寿 SUSHI 司



- ③③ 北海道黒毛和牛サーロイン肉寿司 ¥2,860 (inc.tax)
HOKKAIDO black wagyu beef Sirloin sushi 北海道黒毛和牛沙朗肉壽司
- ③④ 北海道黒毛和牛ランプ肉寿司 ¥1,760 (inc.tax)
Hokkaido black wagyu beef Rump sushi 北海道黒毛和牛腰肉壽司
- ③⑤ サーモン ¥660 (inc.tax)
Salmon 三文魚
- ③⑥ こぼれいくら ¥1,320 (inc.tax)
Spilled salmon roe 洒落的三文魚子
- ③⑦ 帆立 ¥660 (inc.tax)
Scallops 扇貝
- ③⑧ うに ¥880 (inc.tax)
Sea Urchin 海胆
- ③⑨ ひらめ ¥770 (inc.tax)
Flounder 比目魚
- ④⑩ 本鮪 ¥990 (inc.tax)
Tuna 金槍魚
- ④⑪ 甘海老 ¥660 (inc.tax)
Sweet Shrimp 甜蝦
- ④⑫ いか ¥660 (inc.tax)
Squid 墨魚
- ④⑬ 寿司盛合せ ¥3,080 (inc.tax)
Assorted sushi 壽司拼盤

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



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.

※価格はすべて税込となっております。

サラダ

Salad
沙拉



④7 自家製ローストビーフサラダ

Special roast beef salad
特制烤牛肉沙拉

¥1320 (inc.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。



④8 生湯葉シーザーサラダ

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

¥1320 (inc.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。



④9 北海道ラーメンサラダ

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

¥990 (inc.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

- ⑤③ 海老マヨネーズ和え ¥1,320 (inc.tax)
Fried shrimp with mayonnaise 炸虾配蛋黄酱
- ⑤④ 北海道ポテトフライ ¥770 (inc.tax)
Hokkaido fried potato 北海道炸薯条
- ⑤⑤ 北海道産桜姫鶏の唐揚げ ¥990 (inc.tax)
Deep-fried SAKURAHIME chicken 炸鸡块
- ⑤⑥ 白ハマグリ(ホンビノス貝)の日本酒蒸し ¥1,980 (inc.tax)
Saké-steamed Orient clams 酒蒸白蛤蜊
- ⑤⑦ だし入り玉子ズワイ蟹のせ ¥1,540 (inc.tax)
Rolled Omelet with Snow Crab 高汤煎蛋佐雪蟹肉
- ⑤⑧ 本鮪のわさび仕立て ¥1,760 (inc.tax)
Tuna & Japanese horseradish 金枪鱼配日式芥末
- ⑤⑨ サーモンとアボカドのタルタル ¥1,650 (inc.tax)
Salmon and avocad with Tartar Sauce 三文鱼和牛油果配塔塔酱
- ⑥① 北海道黒毛和牛ステーキ ¥4,180 (inc.tax)
HOKKAIDO black wagyu beef steak 北海道黒毛和牛牛排
- ⑥② 北海道ビーフシチュー in 帯広麦音ブール ¥1,980 (inc.tax)
Hokkaido beef stew in OBIHIRO MUGIOTO Boule 北海道炖牛肉佐带广麦音巨蛋面包
- ⑥③ ローストビーフのエアーズロック ¥3,080 (inc.tax)
Roast beef Ayers Rock 烤牛肉之岩
- ⑥④ 燻りガッコクリームチーズ ¥990 (inc.tax)
Pickled Japanese radish & Cream cheese 腌萝卜配奶油乳酪
- ⑥⑤ 北海道産サーモンの挟み漬け ¥880 (inc.tax)
Hokkaido Salmon with pickled vegetables 三文鱼配腌蔬菜
- ⑥⑥ 本日の漬物盛り合わせ ¥880 (inc.tax)
Today's Assorted pickles 本日酱菜拼盘



53



60



54



61



55



62



56



57



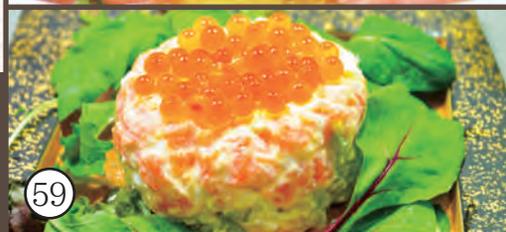
63



58



64



59



65

※価格はすべて税込となっております。

ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu

大米菜单 面条菜单

- ⑥8 いくら丼 ¥3,080 (inc.tax)
Salmon Roe Rice Bowl · 三文鱼子盖饭
- ⑥9 本鮪丼 ¥3,080 (inc.tax)
Tuna Sashimi Rice Bowl 金枪鱼盖饭
- ⑦0 釜揚げうどん ¥1,650 (inc.tax)
Udon Served in Hot Water with Dipping Soup 鍋煮清湯烏冬面
- ⑦1 ざるそば ¥1,320 (inc.tax)
Cold buckwheat with noodle soup base 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¥330(inc.tax)

There is also rice. Please feel free to tell us. 也有米饭。请随时告知我们 / Rice ¥330(inc.tax)



※価格はすべて税込となっております。



キッズメニュー

Kids MENU 儿童菜单

- ⑦⑤ キッズプレート ¥880 (inc.tax)
KIDS Plate 儿童套餐
- ⑦⑥ キッズうどん ¥550 (inc.tax)
KIDS Udon 儿童乌冬面
- ⑦⑦ キッズナゲット ¥550 (inc.tax)
KIDS NUGGETS 儿童炸鸡块
- ⑦⑧ キッズチーズフライ ¥550 (inc.tax)
KIDS Deep-fried Cheese 儿童炸芝士
- ⑦⑨ キッズポテト ¥550 (inc.tax)
KIDS POTATO 儿童炸薯条

デザート

SWEETS 甜点



- ⑧⑩ 北海道いちごジェラート ¥880 (inc.tax)
Strawberry Gelato 草莓意式冰激凌
- ⑧① 北海道チーズケーキ ガトーショコラ添え ¥1,320 (inc.tax)
Served with cheese cake Cato Chocolat 北海道奶酪蛋糕佐法式巧克力蛋糕
- ⑧② 北海道スイートポテト ¥1,320 (inc.tax)
Hokkaido sweet potato Cake 北海道红薯蛋糕
- ⑧③ 北海道大福 ¥1,320 (inc.tax)
Soft Round Rice Cake Stuffed with cream 北海道麻糬

※価格はすべて税込となっております。

コース料理

Course menu
套餐菜单

日本ブランド牛No.1



神戸牛コース 20,000円 (税込) (每人) 2.0万円元套餐(价格是含税的)
per person ¥20,000 (inc.tax)

しゃぶしゃぶ、肉寿司に神戸牛を使用した贅沢コース。

- ・ 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
- ・ 湯葉刺し出汁ジュレ乗せ
Raw soy milk skin fish stock Jelly 腐皮刺身佐高汤冻
- ・ 自家製ローストビーフ
Special Roast Beef 特制烤牛肉
- ・ 茶碗蒸しズワイガニあんかけ
Steamed egg custard Snow crab Ankake 雪蟹肉浇汁茶碗蒸
- ・ 階段刺身盛り
Staircase sashimi 综合刺身楼梯拼盘
- ・ 北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido Vegetables 北海道蔬菜
- ・ 北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido brand pork 北海道产猪肉
- ・ 北海道産和牛もも
Hokkaido wagyu beef Round 北海道产和牛臀肉
- ・ 神戸牛サーロイン
KOBE wagyu beef Sirloin 神戸和牛沙朗
- ・ 海鮮しゃぶしゃぶ
Shabushabu Sea food 海鲜
- ・ 神戸牛肉寿司ウニ乗せ2貫
KOBE wagyu beef SUSHI sea urchini 2 神戸和牛肉寿司佐海胆2种
- ・ 本日のデザート
Today's dessert 本日甜点

北海道産



黒毛和牛コース 15,000円 (税込) (每人) 1.5万円元套餐(价格是含税的)
per person ¥15,000 (inc.tax)

しゃぶしゃぶ、肉寿司に北海道産黒毛和牛を使用したコース。

- ・ 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
- ・ 湯葉刺し出汁ジュレ乗せ
Raw soy milk skin fish stock Jelly 腐皮刺身佐高汤冻
- ・ 自家製ローストビーフ
Special Roast Beef 特制烤牛肉
- ・ 茶碗蒸しズワイガニあんかけ
Steamed egg custard Snow crab Ankake 雪蟹肉浇汁茶碗蒸
- ・ 階段刺身盛り
Staircase sashimi 综合刺身楼梯拼盘
- ・ 北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido Vegetables 北海道蔬菜
- ・ 北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido brand pork 北海道产猪肉
- ・ 北海道産和牛もも
Hokkaido wagyu beef Round 北海道产和牛臀肉
- ・ 北海道産黒毛和牛サーロイン
SHIRAOI wagyu beef Sirloin 白老和牛沙朗
- ・ 海鮮しゃぶしゃぶ
Shabushabu Sea food 海鲜
- ・ 道産黒毛和牛肉寿司ウニ乗せ2貫
SHIRAOI wagyu beef SUSHI sea urchini 2 白老和牛肉寿司佐海胆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。



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.

4 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～同一のコースでお申し付け下さいませ。

You can choose from 4 kinds of rate charge

※It may also take a little while if order without booking on the day.

※You need to order at least two sets.

※You can not choose different sets in one group.

套餐的肉类 1 人份 60 克

4 种套餐可以选择

※当天订购有时需要时间

※请您从二位开始申请同一条路线

10,000^(税込)円コース 每人 10000 日元套餐 (价格是含税的) per person ¥10,000 (inc.tax)

しゃぶしゃぶ (北海道産和牛ランプ・北海道産和牛もも・北海道地養豚) のコース。

- ・ 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
- ・ 湯葉刺し出汁ジュレ乗せ
Raw soy milk skin fish stock Jelly 腐皮刺身佐高汤冻
- ・ 北海道産サーモンの挟み漬け
Hokkaido Salmon with pickled vegetables 三文魚配腌蔬菜
- ・ 自家製ローストビーフ
Special Roast Beef 特制烤牛肉
- ・ モッツアレラチーズの茶碗蒸し
Steamed egg custard of the Mozzarella cheesed 莫札瑞拉起司茶碗蒸
- ・ 御刺身桶盛り
Assorted sashimi 刺身拼盘
- ・ 北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido Vegetables 北海道蔬菜
- ・ 北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido brand pork 北海道产猪肉
- ・ 北海道産和牛もも
Hokkaido wagyu beef Round 北海道产和牛臀肉
- ・ 北海道産和牛ランプ
Hokkaido wagyu beef Rump 北海道产和牛腰肉
- ・ 北海道産和牛肉寿司ウニ乗せ 2 貫
Hokkaido beef sushi Sea urchini 2 北海道产和牛寿司佐海胆 2 种
- ・ 本日のデザート
Today's dessert 本日甜点



8,000^(税込)円コース 每人 8000 日元套餐 (价格是含税的) per person ¥8,000 (inc.tax)

しゃぶしゃぶ (北海道産和牛もも・北海道地養豚) のコース。

- ・ 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
- ・ 北海道産サーモンの挟み漬け
Hokkaido Salmon with pickled vegetables 三文魚配腌蔬菜
- ・ 自家製ローストビーフ
Special Roast Beef 特制烤牛肉
- ・ モッツアレラチーズの茶碗蒸し
Steamed egg custard of the Mozzarella cheesed 莫札瑞拉起司茶碗蒸
- ・ 御刺身桶盛り
Assorted sashimi 刺身拼盘
- ・ 北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido Vegetables 北海道蔬菜
- ・ 北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu Hokkaido brand pork 北海道产猪肉
- ・ 北海道産和牛もも
Hokkaido wagyu beef Round 北海道产和牛臀肉
- ・ 北海道産和牛肉寿司 2 貫
Hokkaido wagyu beef sushi 2 北海道产和牛寿司 2 种
- ・ 本日のデザート
Today's dessert 本日甜点



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。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.

Morning menu

朝食メニュー 早餐菜单

大自然が生み出す、
絶景パノラマの特等席。

Selectable main

メインの料理を3種からお選びいただけます。
可以从三种主菜中选择。 You can choose from three main dishes.

A set 蟹イクラ重 & ビュッフェ



B set 御刺身御膳 & ビュッフェ



C set 天麩羅蕎麦 & ビュッフェ



Buffet style

メイン料理の他に下記の内容をビュッフェ形式でお召し上がりいただけます。
除了主菜以外，以自助餐的形式享用以下内容。 In addition to the main dish, you can enjoy the following contents in buffet style.

国産ローストビーフ

北海道烤牛肉
Hokkaido roast beef

北海道タピオカドリンク

北海道珍珠飲品
Hokkaido tapioca drink

本日の北海道お漬物

本日特選北海道醬菜
Today's Hokkaido pickles

逸品料理

一品料理
One dish

ドリンク

飲料
Drink

スープ

汤
Soup

サラダ

沙拉
Salad



毎朝
焼き立て

国産牛
使用

その日の朝焼き立ての、国産牛ローストビーフや北海道の濃厚で新鮮なミルクを使用した北海道タピオカドリンクが自慢。

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的爐烤牛肉，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 (For 3 to 4 people)
烤牛肉之岩 (3~4人份)



¥3080 (inc.tax)

※3~4名様でのご注文をお勧め致します。