



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)



こだわりは2種のスープ

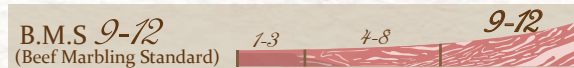
①  神戸牛サーロイン【120g】 ¥16,500 (inc.tax)

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



② 北海道黒毛和牛サーロイン【120g】 ¥4,600 (inc.tax)

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

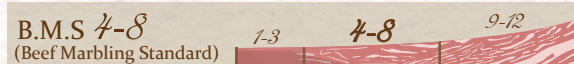


③ 北海道牛タン【60g】 ¥2,800 (inc.tax)

北海道産牛 "HOKKAIDO beef" Tongue 北海道牛舌

④ 北海道和牛ランプ°【120g】 ¥3,300 (inc.tax)

黒毛和牛 RANK A4 "HOKKAIDO wagyu beef" Rump 北海道和牛腰肉



⑤ 北海道地養豚【120g】 ¥1,650 (inc.tax)

HOKKAIDO brand pork 北海道猪肉



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 (Fing 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 本日の白身魚のしゃぶしゃぶ (鯛・ひらめ・ぶり等) ¥1,980 (inc.tax)
Today's white fish 特选白肉鱼 (鯛鱼、比目鱼、鰹鱼)
- 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 ¥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】 2～3人前 玉子付き ¥14,300 (inc.tax)
 “HOKKAIDO black wagyu beef” Sirloin 2～3人份 附生鸡蛋
 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】 2～3人前 玉子付き ¥9,700 (inc.tax)
 “HOKKAIDO black wagyu beef” Rump 2～3人份 附生鸡蛋
 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【120g】 ¥4,600 (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【120g】 ¥3,300 (inc.tax)
“HOKKAIDO black wagyu beef” Rump 北海道和牛腰肉
- ⑨⑦ 讃岐うどん ¥500 (inc.tax)
Sanuki Udon 讃岐乌冬面
- ⑨⑧ 雑炊用ごはん（ネギ、玉子付き） ¥500 (inc.tax)
Rice for porridge 杂烩粥用米饭（附大葱、生鸡蛋）
- ⑨⑨ 玉子 ¥0
Raw egg 生鸡蛋
- ⑩⑩ 追加割り下 ¥0
Warishita sauce 寿喜烧汤

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 34



35



36



43

- ③③ 北海道黒毛和牛サーロイン肉寿司 ¥1,860 (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 ¥1,160 (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。



37

38

39

40

41

42

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 ¥800 (inc.tax)
HOKKAIDO fried potato 北海道炸薯条
- ⑤5 北海道知床地鶏の唐揚げ ¥990 (inc.tax)
Deep-fried SHIRETOKO chicken 中札内产炸鸡块
- ⑤6 鶏ももタタキ ¥980 (inc.tax)
Seared Chicken Sashimi 炙烤鸡腿肉刺身
- 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 金槍魚佐芥末醬汁
- 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 三文魚和牛油果配塔塔醬
- ⑥0 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
- ⑥1 自家製牛タンスモーク ¥1,590 (inc.tax)
Smoked roast beef tongue 自家制烟熏牛舌
- ⑥2 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
- ⑥3 馬刺し ¥1,480 (inc.tax)
Horse Meat Sashimi 马肉刺身
- ⑥4 北海道産サーモンの挟み漬け ¥880 (inc.tax)
HOKKAIDO Salmon with pickled vegetables 三文魚配腌蔬菜
- ⑥5 本日の漬物盛り合わせ ¥880 (inc.tax)
Today's Assorted pickles 本日醬菜拼盘
- ⑥6 本マグロ頬肉のタタキ ¥1,900 (inc.tax)
Tuna cheek meat Sashimi 炙烤金枪鱼脸颊肉
- ⑥7 モッツァレラと中札内鶏の茶わん蒸し〜蟹餡かけ〜 ¥990 (inc.tax)
Steamed egg custard Mozzarella cheese & NAKASATSUNAI Chicken ankake
莫札瑞拉起司和中札内雞肉茶碗蒸佐蟹肉羹〜
- ⑥8 刺身湯葉うにいくらのおせ ¥990 (inc.tax)
Raw soy milk skin with Salmon roe & Sea Urchin 生腐皮刺身佐鱼卵

※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

- ⑥9 いくら丼 ¥3,080 (inc.tax)
Salmon Roe Rice Bowl 三文鱼子盖饭
- ⑦0 北海道大漁丼 ¥3,080 (inc.tax)
Assorted Seafood Rice Bowl 北海道海鮮豊収盖饭
- ⑦1 十勝牛トロフ레이크丼 ¥2,500 (inc.tax)
TOKACHI fatty beef Rice Bowl 十勝碎牛肉盖饭
- ⑦2 ローストビーフ丼 ¥2,800 (inc.tax)
Tuna Sashimi Rice Bowl 烤牛肉盖饭
- ⑦3 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
- ⑦4 ざるそば〜田舎蕎麦 or セイロ〜 ¥1,320 (inc.tax)
Cold buckwheat with noodle soup base 竹筛荞麦面〜田舎荞麦面或蒸煮荞麦面〜

※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

- ⑧① 北海道タピオカドリンク ¥880 (inc.tax)
HOKKAIDO tapioca drink
北海道珍珠奶茶饮料
- ⑧② 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
- ⑧③ 北海道ジェラート (生チョコ/ミルク) ¥880 (inc.tax)
HOKKAIDO gelato (Raw chocolate or Milk) 北海道义式冰淇淋 (生巧克力/牛奶)
- ⑧④ 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。

BEER ビール 啤酒



126 サッポロクラシック【中】 800yen

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!



127 惠比寿ビール【中瓶】 800yen

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 600yen

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 900yen

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 900yen

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 800yen

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 1,000yen

133 マッカラン12年 MACALLAN12years 2,000yen



日本酒

JAPANESE SAKE 为了



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

1,500yen

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

1,000yen

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

1,000yen

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

1,500yen

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

1,000yen

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

1,200yen

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

2,000yen

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

2,000yen

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

1,000yen

110 和ら麦
WARAMUGI
【福岡県】楽丸酒造

1,000yen

芋
Made from potato 芋烧酒

111 黒霧島
KUROKIRISHIMA
【宮崎県】霧島酒造

900yen

112 からり芋
KARARIIMO
【鹿児島県】小正酒造

1,000yen

梅
Plum liqueur 梅酒

113 あらごし梅酒
ARAGOSHIMESHU

800yen



柚子
Citron 柚子酒

114 あらごし柚子酒
ARAGOSHIZUSHU

800yen



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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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_{yen}

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 22,000yen

JAPANESE SPARKLING WINE 日本氣泡酒

- 136 ジャパニーズスパークリングワイン

Glass 900yen

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 800yen

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 800yen

SOUR サワー 沙瓦

- 145 ハスカップソー
Haskap Sour 藍靛果沙瓦

- 146 レモンソー
Lemon Sour 柠檬沙瓦

- 147 夕張メロンソー
Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦

- 148 ライムソー
Lime Sour 莱姆沙瓦

- 149 シークァーサーソー
Sequencer Sour 金桔沙瓦

- 150 巨峰ソー
Grape Sour 巨峰葡萄沙瓦

All 800yen

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 700yen

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 500yen



北海道黒毛和牛 すき焼き
北海道黒毛和牛壽喜焼

HOKKAIDO black wagyu beef SUKIYAKI



北海道黒毛和牛沙朗



北海道黒毛和牛サーロイン

HOKKAIDO No.1 brand "KUROGGE wagyu beef"



〈北海道江差産〉ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ
北海道産雪蟹腿肉

Snow crab shabu-shabu from HOKKAIDO

北海道を味わう

選び抜いた極上の道産和牛と、
言わずと知れた旨さの
北海道の海鮮を思う存分に。

和牛 海鮮