



ROOM SERVICE MENU 客房服务

ご注文はお電話にて **内線6364** までご用命ください。

Please dial **6364** on your room phone. 点餐电话请拨打内线 **6364**

ルームサービスはお時間が掛かることをご了承ください。

Kindly be informed that during busy service hours, Room service orders may take more Time that usual.

客房服务需要时间准备, 请见谅

単品料理は **17:00** から **21:00** までの受付となります。

Room service is available at any time from **5:00 p.m. to 9:00 p.m.**

客房服务时间: **17:00 ~ 21:00**

お支払いは全て部屋付けとなります。

All payments will be with the room. 支付方法仅限于房帐

表記の金額は全て税込価格となっております。

All listed prices are includes tax. 商品全部都是含税价格

コースメニューは数量限定の完全予約制となっております。

3種類の料金設定からお選びいただけます。

当日のご注文はお受け出来ない場合がございます。

2名様～同一のコースでお申し付け下さいませ。

The course menu is a limited number of reservations only.

You can choose from 3 kinds of rate charge

We may not be able to accept orders without reservation on the day.

You need to order at least two sets.

You can not choose different sets in one group.

课程菜单仅限数量有限的预订

3种套餐可以选择

有不能接受当天订购的情况

需点二人以上同一價位套餐

A LA CARTE

1. ポテトフライ あおさまヨ 900yen
French Fries with Sea lettuce Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黄酱
2. 知床地鶏の唐揚げ 900yen
Deep-fried SHIRETOKO chicken 知床产炸鸡块
3. 北海道生蛸のカルパッチョ 1,500yen
Octopus carpaccio 北海道产生章鱼冷盘
4. 自家製牛タンロースト 2,800yen
Roast beef tongue 自家制牛舌烤
5. 自家製ローストビーフ 3,000yen
Special roast beef 特制烤牛肉

SALAD

20. シーザーサラダ 1,200yen
Caesar salad 凯萨沙拉
21. 自家製ローストビーフサラダ 1,600yen
Special roast beef salad 特制烤牛肉沙拉

CRAB DISHES

22. 蒸し紅ずわい蟹 5,000yen
Steamed red snow crab 清蒸雪蟹
23. 蒸し本タラバ蟹 9,000yen
Steamed King Crab 清蒸帝王蟹
24. 蒸し本ずわい蟹 9,000yen
Steamed snow crab 清蒸雪蟹
25. 蒸し蟹合盛り (紅ずわい蟹 × 本タラバ蟹) 12,000yen
Steamed king crab and snow crab 蒸帝王蟹和红雪蟹

SASHIMI

- 刺身盛り合わせ 4,500yen
(本マグロ、サーモン、甘エビ、ウニ、ソイ、帆立、タコ)
Assorted sashimi (Tuna, Salmon, Sweet, Shrimp, Sea urchin, Black Rockfish, Scallop, Octopus)
刺身拼盘 (金枪鱼刺身、三文鱼刺身、虾甜刺身、海胆刺身、鰹、扇贝、章鱼)

RICE DISH

50. ざるそば 1,400yen
Cold buckwheat with noodle soup base 竹筛荞麦面
51. いくら重 4,500yen
Salmon roe rice box 三文鱼子盖饭
52. 北海道大漁重 4,500yen
Assorted seafood rice box 北海道海鲜丰收盖饭

LITE MEEL

60. フライドフードバスケット (唐揚げ / チーズ春巻き / ポテト) 1,200yen
Fried food basket (Deep-fried chicken / Deep-fried cheese / Fried potato)
炸物篮 (炸鸡块 / 起司春卷 / 薯条)
61. オムライス 1,200yen
Omelette 蛋包饭

ALCOHOL MENU

70. サッポロクラシック瓶ビール 900yen
Sapporo classic bottle beer 札幌经典啤酒
71. サッポロエビス瓶ビール 900yen
YEBISU bottle beer 惠比寿瓶装啤酒
72. 日本酒-鬼ころし-
Japanese SAKE「ONIKOROSHI」
一合 (180ml) 1,300yen
73. 日本酒-大雪-
Japanese SAKE「TAISETSU」
一合 (180ml) 1,900yen
74. 日本酒-獺祭-
Japanese SAKE「DASSAI」
一合 (180ml) 2,400yen
75. ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 〈赤〉 9,000yen
Bourgogne Pinot Noir 「Red」
76. ラブレ・ロワシャブリ 〈白〉 5,000yen
Laboure Roi Chablis 「White」
77. テタンジェ・ブリュットレゼルヴ〈シャンパン〉 19,000yen
Taittinger Brut Reserve 「Champagne」

御部屋食コースメニュー

ROOM SERVICE COURSE MENU 客房餐食菜單

コースメニューは数量限定の完全予約制となっております。

3種類の料金設定からお選びいただけます。

当日のご注文はお受け出来ない場合がございます。

2名様～同一のコースでお申し付け下さいませ。

The course menu is a limited number of reservations only.

You can choose from 3 kinds of rate charge

We may not be able to accept orders without reservation on the day.

You need to order at least two sets.

You can not choose different sets in one group.

课程菜单仅限数量有限的预订

3种套餐可以选择

有不能接受当天订购的情况

需点二人以上同一價位套餐

空 SORA 膳
course

15,000yen per person 每人

本日の前菜

today's appetizer

当天的开胃菜

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce

蟹肉馒头浇汁

御刺身盛り合わせ

assorted Sashimi

刺身拼盘

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

卷寿司

北海道野菜のしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO vegetables

北海道蔬菜

海鮮しゃぶしゃぶ〈蟹/タコ/本日の白身魚〉

Shabushabu Sea food (Crab・Octopus・Today's white fish)

海鮮(螃蟹・章鱼・今天的白肉鱼)

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

“HOKKAIDO black wagyu beef” Rump

北海道産黒毛和牛腰肉

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

“SHIRAOI beef” 白老牛沙朗

本日のデザート

Today's dessert

本日甜点

星 HOSHI 膳
course

20,000yen per person 每人

本日の前菜

today's appetizer

当天的开胃菜

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce

蟹肉馒头浇汁

御刺身盛り合わせ

assorted Sashimi

刺身拼盘

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls

卷寿司

北海道野菜のしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO vegetables

北海道蔬菜

海鮮しゃぶしゃぶ(蟹/タコ/ホタテ/本日の白身魚)

Shabushabu Sea food (Crab・Octopus・Scallops・Today's white fish)

海鮮(螃蟹・章鱼・扇贝・今天的白肉鱼)

北海道地養豚しゃぶしゃぶ

Shabushabu HOKKAIDO brand pork

北海道猪肉

北海道産牛タンしゃぶしゃぶ

"HOKKAIDO black wagyu beef" Tongue

北海道産牛舌

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

"HOKKAIDO black wagyu beef" Rump

北海道産黒毛和牛腰肉

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

SHIRAOI beef "Sirloin

白老牛沙朗

本日のデザート

Today's dessert

本日甜点