



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  北海道 白老牛サーロイン 6,000yen (per person)
SHIRAOI beef Sirloin
牛腰肉
- ②  北海道産和牛ランプ 3,000yen (per person)
Hokkaido beef Lamp
油腰肉
- ③ 北海道産牛赤身 2,500yen (per person)
Hokkaido red beef
红牛肉
- ④ 北海道産地養豚 1,500yen (per person)
Hokkaido brand pork
北海道商標猪肉



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 2,500yen (per person)
Snow crab
雪蟹

⑥ 北海道産蛸のしゃぶしゃぶ 1,500yen (per person)
Hokkaido octopus
北海道章鱼



野菜しゃぶしゃぶ

蔬菜火鍋 〈Hot pot with shabushabu vegetables〉

⑦ 北海道産野菜のしゃぶしゃぶ 900yen (per person)
Hokkaido vegetables 北海道蔬菜

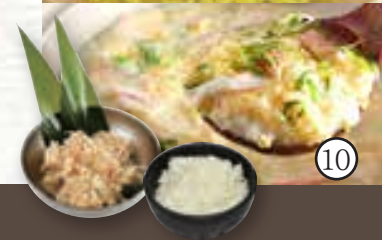
別の一品

Additional meal 追加一品

⑧ 別のうどん 500yen
Wheat noodles 乌冬面

⑨ 別のラーメン 500yen
Noodles 拉面

⑩ 別の蟹雑炊 1,200yen
Crab Mixed Porridge
螃蟹菜粥



You can finish up all types of pot with these food above / 火锅的最后, 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.



12



13



14



16



17

11 御刺身桶盛合せ 2,800yen
assorted sashimi
刺身拼盘

12 本鮪の御刺身 1,600yen
tuna
金枪鱼刺身

13 サーモンの御刺身 1,200yen
Salmon
三文鱼刺身

14 生蛸の御刺身 1,200yen
Octopus
章鱼刺身

15 生湯葉の御刺身 1,200yen
raw yuba soy milk skin
豆腐皮刺身

16 甘海老の御刺身 1,200yen
raw Shrimp 红虾刺身

17 活つぶの御刺身 1,800yen
Tsubu 海螺刺身

18 いくら 1,200yen
salmon roe 三文鱼籽刺身

19 生ウニの御刺身 2,500yen
Sea Urchin 海胆刺身

刺 SASHIMI 身



18



19



15



11

寿 SUSHI 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。



21



22



23



期待を裏切らない
満足感。

- | | | | |
|---|--------------------------------|-------|----------|
| ⑳ | サーモン | | 600yen |
| | Salmon 三文魚 | | |
| ㉑ | こぼれいくら | | 1,200yen |
| | Spilled salmon roe 三文魚籽 (洒得满地) | | |
| ㉒ | 帆立 | | 600yen |
| | Scallops 扇貝 | | |
| ㉓ | うに | | 800yen |
| | Sea Urchin 海胆 | | |
| ㉔ | ひらめ | | 700yen |
| | Flounder 比目魚 | | |
| ㉕ | 本鮪 | | 900yen |
| | Tuna 金槍魚 | | |
| ㉖ | 甘海老 | | 600yen |
| | Shrimp 紅蝦 | | |
| ㉗ | いか | | 600yen |
| | Squid 墨魚 | | |
| ㉘ | 寿司盛合せ | | 2,800yen |
| | Assorted sushi 寿司拼盤 | | |



24



25



26



27



28

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

1200yen



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
凱撒沙拉配豆腐皮

1200yen



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)
北海道拉麵沙拉

900yen



北海道産
中太ちぢれ麵
使用。

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

逸品料理

Exclusive dish

宝石盤

- | | | |
|----|--|----------|
| ④1 | 海老マヨネーズ和え
Fried shrimp with mayonnaise 炸虾配蛋黄酱 | 1,200yen |
| ④2 | 北海道ポテトフライ
Hokkaido fried potato 北海道炸土豆 | 700yen |
| ④3 | 北海道産桜姫鶏の唐揚げ
Deep-fried SAKURAHIME chicken 炸鸡块 | 900yen |
| ④4 | 白ハマゲリの日本酒蒸し
Saké-steamed Orient clams 酒蒸蛤蜊 | 1,800yen |
| ④5 | 牛肉のデミグラス煮込み
Simmered beef with demiglace sauce 炖牛肉 | 1,800yen |
| ④6 | 天空のローストビーフタワー
Sky roast beef tower 天空烤牛肉塔 | 2,800yen |
| ④7 | 燻りガッコクリームチーズ
Pickled Japanese radish & Cream cheese 腌萝卜奶油奶酪 | 900yen |
| ④8 | だし巻玉子ズワイ蟹いくら寄せ
Rolled Omelet with Snow Crab 日式鸡蛋卷配雪蟹和三文鱼籽 | 1,400yen |
| ④9 | 大根おろし いくら寄せ
Salmon roe With Grated Radish 鲑鱼籽配萝卜泥 | 1,200yen |
| ⑤0 | みなと牛のパンチェッタ
Minato Beef Pancetta 意大利试味道的和牛 | 1,600yen |
| ⑤1 | 本鮪の山葵仕立て
Tuna & Japanese horseradish 金枪鱼配日本绿色的芥末 | 1,600yen |
| ⑤2 | サーモンとアボカドのタルタル
Salmon and avocado with Tartar Sauce 三文鱼和牛油果配塔塔酱 | 1,500yen |



④1



④7



④2



④3



④4



④5



④6



④7



④8



④9



⑤0



⑤1

⑤2

ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu

大米菜单 面条菜单

- ⑥1 いくら丼 2,800yen
Salmon Roe Rice Bowl 三文鱼籽盖饭
- ⑥2 本鮪丼 2,800yen
Tuna Sashimi Rice Bowl 金枪鱼刺身盖饭盖饭
- ⑥3 蟹釜飯 2,800yen
Rice topped with crab in iron potl 蟹肉鍋飯
- ⑥4 釜揚げうどん 1,500yen
Udon Served in Hot Water with Dipping Soup 鍋煮清湯烏冬面
- ⑥5 ざるそば 1,200yen
Cold buckwheat noodles with soup 笊篱荞麦面



キッズメニュー

Kids MENU 儿童菜单



⑦① キッズプレート
KIDS Plate 儿童盘子

800yen

⑦④ キッズチーズフライ 500yen
KIDS Deep-fried Cheese 儿童奶酪油炸食品

⑦② キッズうどん
KIDS Udon 儿童乌冬面

500yen

⑦⑤ キッズポテト 500yen
KIDS POTATO 儿童炸薯条

⑦③ キッズナゲット
KIDS NUGGETS 儿童天然块金

500yen

デザート

SWEETS 甜点



⑧① 北海道いちごジェラート
Strawberry Gelato 草莓冰淇淋

800yen



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

1,200yen



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

1,200yen

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

1,200yen

10,000円コース【11品】1万円课程(十一道菜)
10,000yen course(a eleven-course meal)

- ・本日のサラダ
Today's Salad 今天的沙拉
- ・いくらおろし
Salmon roe With Grated Radish 鲑鱼籽配萝卜泥
- ・御刺身桶盛り
Assorted sashimi 刺身拼盘
- ・赤身和牛しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Red beef 火鍋 红牛肉
- ・霜降り和牛しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Marbled beef 火鍋 霜降和牛肉
- ・北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido brand pork 火鍋 北海道商標猪肉
- ・北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- ・握り4貫
Assorted sushi 4 寿司4拼盘
- ・本日の小鉢2種
Today's 2 kinds of small side dishes 今天的小钵2种类
- ・みなと牛のパンチェッタ
Minato Beef Pancetta 意大利风味和牛
- ・本日のデザート
Today's dessert 今天的甜点



8,000円コース【10品】8000日元课程(十道菜)
8,000yen course(a ten-course meal)

- ・本日のサラダ
Today's Salad 今天的沙拉
- ・いくらおろし
Salmon roe With Grated Radish 鲑鱼籽配萝卜泥
- ・御刺身桶盛り
Assorted sashimi 刺身拼盘
- ・赤身和牛しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Red beef 火鍋 红牛肉
- ・北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido brand pork 火鍋 北海道商標猪肉
- ・北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- ・握り4貫
Assorted sushi 4 寿司4拼盘
- ・本日の小鉢2種
Today's 2 kinds of small side dishes 今天的小钵2种类
- ・みなと牛のパンチェッタ
Minato Beef Pancetta 意大利风味和牛
- ・本日のデザート
Today's dessert 今天的甜点



五感に伝わる料理を
思う存分贅沢に。

15,000円コース【13品】1.5万円课程(十三道菜)
15,000yen course(a thirteen course meal)

- ・本日のサラダ
Today's Salad 今天的沙拉
- ・いくらおろし
Salmon roe With Grated Radish 鲑鱼籽配萝卜泥
- ・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
- ・赤身和牛しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Red beef 火鍋 红牛肉
- ・霜降り和牛しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Marbled beef 火鍋 霜降和牛肉
- ・北海道地養豚しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido brand pork 火鍋 北海道商標猪肉
- ・北海道野菜しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Hokkaido Vegetables 火鍋 北海道蔬菜
- ・海鮮しゃぶしゃぶ
Shabushabu-Sea food 火鍋 海鲜
- ・握り4貫
Assorted sushi 4 寿司4拼盘
- ・本日の小鉢2種
Today's 2 kinds of small side dishes 今天的小钵2种类
- ・みなと牛のパンチェッタ
Minato Beef Pancetta 意大利风味和牛
- ・本日のデザート
Today's dessert 今天的甜点

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
從3種類費用設定可以選擇 ※需要預訂