

和牛・海鮮

しやぶしやぶ

SORA そら 天_空 R A

wagyu seafood shabushabu

和牛しゃぶしゃぶ

Hot pot with shabushabu meat

- 1、A5ランク
神戸牛サーロイン〈120g〉
JAPAN No.1brand "KOBE wagyu beef" RANK A5 Sirloin 神戸牛沙朗
- 2、A5ランク
国産黒毛和牛サーロイン〈120g〉
Japanese black wagyu beef" Sirloin RANK A4 国産黒毛和牛沙朗
- 3、A5ランク
国産黒毛和牛ランプ〈120g〉
"Japanese black wagyu beef" Rump RANK A4 国産黒毛和牛腰肉
- 4、
国産牛タン〈60g〉
"Japanese beef" Tongue 国産牛舌
- 5、
上富良野産地養豚〈120g〉
KAMIFURANO brand pork 上富良野産野猪肉

野菜しゃぶしゃぶ

Hot pot with shabushabu vegetable

- 6、
北海道産野菜しゃぶしゃぶ盛合わせ
〔レタス、ほうれん草、長葱、しめじ、えのき〕
Assorted Hokkaido vegetable shabu-shabu
[Lettuce, spinach, green onions, shimeji mushrooms, enoki]
北海道野菜拼盘(生菜、菠菜、大葱、鸿禧菇、金针菇)
- 7、
追加单品野菜各種
〔レタス、ほうれん草、長葱、しめじ、えのき〕
Various additional vegetables
[Lettuce, spinach, green onions, shimeji mushrooms, enoki]
追加各種单品野菜(生菜、菠菜、大葱、鸿禧菇、金针菇)

海鮮しゃぶしゃぶ

Hot pot with shabushabu seafood

- 8、
北海道産生蛸のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO octopus 北海道章魚
- 9、
本日の白身魚のしゃぶしゃぶ
〔鯛・ひらめ・アジ等日により異なります〕
[Today's white fish 特选白肉魚(鯛魚、比目魚、竹荚魚)]
- 10、
北海道産甘海老のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO sweet shrimp 北海道産甜虾
- 11、
北海道産帆立のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO scallops 北海道産扇贝
- 12、
ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ(北海道江差産)
Snow crab 雪蟹腿肉

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〉
商品は全て税込価格です。All prices are tax included. 商品全部都是含税价格。

その他しゃぶしゃぶ

Hot pot with shabushabu other

13、餅のしゃぶしゃぶ

Rice cake 年糕

¥550

14、湯葉のしゃぶしゃぶ

Raw soy milk skin 生豆腐皮

¥1,650

メニューの一品

Finish off the evening with Ala Carte

15、メニューのうどん

Wheat noodles 烏冬面

¥550

16、メニューのラーメン（北海道静内町一統製麺）

Noodles 拉麵

¥550

17、メニューの蟹雑炊（北海道江差産）

Crab Mixed Porridge 蟹肉粥

¥1,320



蟹雑炊

しゃぶしゃぶをご堪能いただいた後に、具材の旨味が染み出た絶品スープで蟹雑炊をお楽しみいただけます。

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

具材を追加する事でしゃぶしゃぶを更に美味しくお召し上がりいただけます。

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

商品は全て税込価格です。All prices are tax included. 商品全部都是含税价格。

国産黒毛和牛すき焼き

Japanese black wagyu SUKIYAKI
黒毛和牛壽喜焼

※玉子、割下は無料でご用意しております。お気軽にお申し付けください。
生蛋、佐料汁免費追加。請詢問服务人员。

A5ランク国産黒毛和牛

20、サーロインすき焼き〈300g〉2〜3人前

玉子付き

“Japanese black wagyu beef” Sirloin 国産黒毛和牛腰肉壽喜焼

2〜3人份 附生鸡蛋

¥14,300

A5ランク国産黒毛和牛

21、ランプすき焼き〈300g〉2〜3人前

玉子付き

“Japanese black wagyu beef” Rump 国産黒毛和牛腰肉壽喜焼

2〜3人份 附生鸡蛋

¥9,700

すき焼き追加具材

Additional order
追加订单

22、A5ランク国産黒毛和牛サーロイン〈120g〉

“Japanese black wagyu beef” Sirloin 国産黒毛和牛沙朗

¥4,600

23、A5ランク国産黒毛和牛ランプ〈120g〉

“Japanese black wagyu beef” Rump 国産和牛腰肉

¥3,300

24、すき焼き野菜盛り合わせ

〔白菜、たまねぎ、長葱、しいたけ、しらたき、豆腐〕

¥1,080

Assorted sukiyaki vegetables

〔Chinese cabbage, onions, green onions, Shiitake, shirataki noodles, tofu〕
寿喜焼野菜拼盘〔白菜、洋葱、大葱、香菇、蒟蒻丝、豆腐〕

25、追加单品野菜各種

〔白菜、たまねぎ、長葱、しいたけ、しらたき、豆腐〕

¥660

Various additional vegetables

〔Chinese cabbage, onions, green onions, Shiitake, shirataki noodles, tofu〕
追加各種单品野菜〔白菜、洋葱、大葱、香菇、蒟蒻丝、豆腐〕

26、小麦うどん

Wheat noodles 烏冬面

¥550

27、雑炊用ご飯（ねぎ、玉子付き）

Rice for porridge 雑炊粥用米饭（附大葱、生鸡蛋）

¥330

お肉は軽く火を通し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。肉品轻涮后沾取蛋汁酱料品尝。

Please do not overcook the beef, that way, you can have softer meat. a scrambled raw egg is used as the dipping sauce.

商品は全て税込価格です。All prices are tax included. 商品全部都是含税价格。

刺身 SASHIMI

30、	サーモンの御刺身 Salmon 三文魚刺身	¥1,320
31、	甘海老の御刺身 Sweet Shrimp 虾甜刺身	¥1,320
32、	生蛸の御刺身 Octopus 章鱼刺身	¥1,320
33、	生湯葉の御刺身 Raw soy milk skin 生豆腐皮刺身	¥1,650
34、	本鮪の御刺身 Tuna 金枪鱼刺身	¥1,760
35、	活つぶの御刺身 Tsubu 海螺刺身	¥1,980
36、	いくら Salmon roe 三文鱼子	¥1,980
37、	生ウニの御刺身 Sea urchin 海胆刺身	¥2,750
38、	御刺身桶盛合わせ Assorted sashimi 刺身拼盘	¥3,080

寿司 SUSHI

※お寿司は二皿二貫のご用意です。
Sushi is a plate of 2 dishes. 二盤二貫寿司。

40、	サーモン Salmon 三文魚	¥660
41、	甘海老 Sweet Shrimp 虾甜	¥660
42、	いか Squid 墨鱼	¥660
43、	帆立 Scallops 贝扇	¥660
44、	湯葉 Raw soy milk skin 生豆腐皮刺身	¥660
45、	ひらめ Flounder 比目魚	¥770
46、	本鮪 Tuna 金枪魚	¥990
47、	こぼれいくら Salmon roe 三文魚子	¥1,650
48、	生ウニ Sea urchin 海胆	¥1,650
49、	寿司盛合わせ Assorted sushi 寿司拼盘	¥3,080
50、	国産黒毛和牛ランプ肉寿司 Japanese black wagyu beef Rump sushi 国産黒毛和牛腰肉寿司	¥1,160
51、	国産黒毛和牛サーロイン肉寿司 Japanese black wagyu beef Sirloin sushi 国産黒毛和牛沙朗肉寿司	¥1,860

How to eat sushi / sashimi

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. Please dip sashimi sliced raw fishes into the soy sauce.

商品は全て税込価格です。All prices are tax included. 商品全部都是含税价格。

逸品料理

Exclusive dish
宝石盤

- | | | |
|-----|---|--------|
| 60、 | 本日の漬物盛り合わせ
Today's Assorted pickles 本日醬菜拼盘 | ¥880 |
| 61、 | 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 | ¥880 |
| 62、 | クリスピーポテトあおさまマヨネーズ
French Fries with Sea lettuce Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黃醬 | ¥880 |
| 63、 | 鶏ももタタキ
Searred Chicken Sashimi 炙烤鸡腿肉刺身 | ¥980 |
| 64、 | 北海道知床地鶏の唐揚げ
Deep-fried SHIRETOKO chicken 中札内産炸鸡块 | ¥990 |
| 65、 | 刺身湯葉うにくらのせ
Raw soy milk skin with Salmon roe & Sea Urchin 生腐皮刺身佐鱼卵 | ¥990 |
| 66、 | モッツアレラと中札内鶏の茶わん蒸し〜蟹いくらのせ〜
Steamed egg custard Mozzarella cheese & NAKASATSUBUNAI Chicken ankake
莫札瑞拉起司和中札内雞肉茶碗蒸〜佐蟹肉羹〜 | ¥990 |
| 67、 | 海老マヨネーズ和え
Fried shrimp with mayonnaise 炸虾配蛋黃醬 | ¥1,320 |
| 68、 | 馬刺し
Horse Meat Sashimi 马肉刺身 | ¥1,480 |
| 69、 | だし入り玉子ズワイ蟹のせ
Rolled Omelet with Snow Crab 高汤煎蛋佐雪蟹肉 | ¥1,540 |
| 70、 | 自家製牛タンスモーク
Smoked roast beef tongue 自家制烟熏牛舌 | ¥1,590 |
| 71、 | サーモンとアボカドのタルタル
Salmon and avocado with Tartar Sauce 三文魚和牛油果配塔塔醬 | ¥1,650 |
| 72、 | 本鮪のわさび仕立て
Tuna & Japanese horseradish 金槍魚佐芥末醬汁 | ¥1,760 |
| 73、 | ローストビーフのエアーズロック
Roast beef Ayers Rock 烤牛肉之岩 | ¥3,080 |
| 74、 | 国産黒毛和牛ステーキ
Japanese black wagyu beef steak 国产黒毛和牛牛排 | ¥4,180 |
| 81、 | 北海道ラーメンサラダ
HOKKAIDO ramen salad (salad with noodles) 北海道拉面沙拉 | ¥990 |
| 82、 | 自家製ローストビーフサラダ
Special roast beef salad 特制烤牛肉沙拉 | ¥1,320 |
| 83、 | 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 | ¥1,320 |

サラダ

Salad
沙拉

ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu
大米菜单 面条菜单

- 91、
ざるそば
Cold buckwheat with noodle soup base 竹筴荞麦面
¥1,320
- 92、
釜揚げうどん
Udon Served in Hot Water with Dipping Soup 鍋煮清湯烏冬面
¥1,650
- 93、
十勝牛トロフレーク重
TOKACHI fatty beef Rice Box 十勝碎牛肉盖饭
¥2,500
- 94、
ローストビーフ重
Roast Beef Rice Box 北海道海鮮豊收盖饭
¥2,800
- 95、
いくら重
Salmon Roe Rice Box 三文鱼子盖饭
¥3,800
- 96、
北海道大漁重
Assorted Seafood Rice Box 烤牛肉盖饭
¥3,800
- 97、
ライス
Rice
¥330

キッズメニュー

Kids MENU
儿童菜单

- 101、
キッズうどん
KIDS Udon 儿童乌冬面
¥550
- 102、
キッズナゲット
KIDS NUGGETS 儿童炸鸡块
¥550
- 103、
キッズチーズフライ
KIDS Deep-fried Cheese 儿童炸芝士
¥550
- 104、
キッズポテト
KIDS POTATO 儿童炸薯条
¥550
- 105、
キッズプレート
KIDS Plate 儿童套餐
¥880

デザート

SWEETS
甜点

- 106、
北海道タピオカドリンク
HOKKAIDO tapioca drink 北海道珍珠奶茶饮料
¥880
- 107、
北海道ジェラート(生チョコ/ミルク)
HOKKAIDO gelato (Raw chocolate or Milk) 北海道义式冰淇淋(生巧克力/牛奶)
¥880
- 108、
北海道チーズケーキガトーショコラ添え
Served with cheese cake Cato Chocolat 北海道奶酪蛋糕佐法式巧克力蛋糕
¥1,320
- 109、
北海道大福
Soft Round Rice Cake Stuffed with cream 北海道麻糬
¥1,320

BEER ビール 啤酒

201. サッポロクラシック【生】 — ¥880

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!

202 サッポロクラシック【中瓶】 — ¥880

Sapporo Classic [Medium bottle]

Available only in Hokkaido — draft beer made with 100% malt!

札幌经典【中瓶】

北海道限定, 100% 麦芽生啤!

203. 惠比寿ビール【中瓶】 — ¥880

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

204. サッポロ
プレミアムアルコールフリー ¥660

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

205. ボンベイサファイア — ¥990

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。

206. グレイグース — ¥990

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

207. 生樽 Dewar's ハイボール — ¥880

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。

208. ジャックダニエル Jack Daniel's 杰克丹尼 — ¥1,100

209. マッカラン12年 MACALLAN 12years — ¥2,200

日本酒

JAPANESE SAKE

日本清酒

210、北の勝大海

KITANOKATSUTAikai

【北海道】高砂酒造
辛口 +1
甘口

¥1,100

211、特別純米酒 国士無双烈

KOKUSHIMUSO Retsu JUNMAI-SHU

【北海道】高砂酒造
辛口 +6
甘口

¥1,100

212、北海鬼ころし

HOKKAIONIKOROSHI

【北海道】国稀酒造
辛口 +12
甘口

¥1,100

213、純米酒 福司

FUKUTSUKASA JUNMAI-SHU

【北海道】福司酒造
辛口 +4
甘口

¥1,320

214、特別純米酒 国稀

KUNIMARE JUNMAI-SHU

【北海道】国稀酒造
辛口 +6
甘口

¥1,650

215、純米吟醸酒 大雪

TAISETSU JUNMAIGINJYO-SHU

【北海道】高砂酒造
辛口 +3
甘口

¥1,650

216、八海山純米吟醸

HAKKAISAN JUNMAIGINJYO

【新潟県】八海酒造
辛口 +4
甘口

¥2,200

217、純米大吟醸 瀬祭

DASSAI JUNMAIDAIGINJYO

【山口県】旭酒造
辛口 +6
甘口

¥2,200

焼酎

JAPANESE SHOCHU 日式烧酒

麦

Made from wheat 麦烧酒

218、十勝無敗

JYUSSYOMUHAI

【北海道】さほろ酒造

¥1,100

219、和ら麦

WARAMUGI

【福岡県】楽丸酒造

¥1,100

芋

Made from potato 芋烧酒

220、黒霧島

KUROKIRISHIMA

【宮崎県】霧島酒造

¥990

221、からり芋

KARARIMO

【鹿児島県】小正酒造

¥1,100

梅

Plum liqueur 梅酒

222、あらごし梅酒

ARAGOSHIMESHU

¥880

柚子

Citron 柚子酒

223、あらごし柚子酒

ARAGOSHIZUSHU

¥880

※価格はすべて税込となっております。

BOTTLE CHAMPAGNE

ボトルシャンパン 香檳(瓶)

230. 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 ¥24,200

WHITE BOTTLE WINE

白ボトルワイン

232. 日本 グランポレール ケルナー

233. フランス ラブレ・ロワシャブリ

234. イタリア カステル フィルミヤン
ピノ・グリージョ・リゼルヴァ

235. ニュージーランド MATUA ランド・アンド
レジェンドソーヴィニオン・ブラン

GRANDE POLAIRE Hokkaido Dry Kerner
■ Country: Japan / White: Dry Wine

Labouré-Roi Chablis
■ Country: France / White: Dry Wine

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva
■ Country: Italy / White: Dry Wine

MATUA Lands And Legends Sauvignon Blanc
■ Country: New Zealand / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥5,500

甘口 辛口 ¥5,500

甘口 辛口 ¥6,600

甘口 辛口 ¥16,500

RED BOTTLE WINE

赤ボトルワイン

236. 日本 グランポレール
ツヴァイゲルトレーベ

237. オーストラリア ペンフォールズ
ビン8 シラーズ・カベルネ

238. フランス ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

GRANDE POLAIRE Hokkaido Zweigeltrebe
■ Country: Japan / RED: Light Body

GBin8 Cabernet Shiraz
■ Country: Australia / RED: Medium Body

Bourgogne Pinot Noir
■ Country: France / RED: Medium Body

軽め 重め ¥5,500

軽め 重め ¥5,500

軽め 重め ¥8,800

239. 日本 北海道余市ピノ・ノワール

240. スペイン レガリス・リセルバ

241. イタリア カッシーナ フェッレーロ バローロ

Grande Polaire Hokkaido Yoichi Pinot Noir
■ Country: Japan / RED: Medium Body

GLegaris Reserva
■ Country: Spain / RED: Full Body

Cascina Ferrero Barolo
■ Country: Italy / RED: Medium Body

軽め 重め ¥13,200

軽め 重め ¥16,500

軽め 重め ¥22,000

GLASS WINE グラスワイン 葡萄酒 (杯)

251. フランス ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【赤】
Laboure-Roi Comte Laboure Rouge 軽め 重め
■ Country:France/ RED : Light Body

252. フランス ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【白】
Laboure-Roi Comte Laboure Blank 甘口 辛口
■ Country:France/ White: Dry Wine

Glass ¥880

253. スパークリングワイン
Sparkling Wine

Glass ¥990

COCKTAIL カクテル 鸡尾酒

254. カシスオレンジ
Cassis Orange 黒醋栗橙汁

258. ファジーネーブル
Fuzzy navel 蜜桃橙汁酒

255. カシスソーダ
Cassis Soda 黒醋栗苏打

259. ジントニック
Gin 金汤力

256. カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit 黒醋栗西柚汁

260. モスコミュール
Moscow Mule 鸡尾酒

257. ピーチウーロン
Peach and Oolong 蜜桃乌龙酒

All ¥880

SHOCHU HIGH 酎ハイ 烧酒

261. ウーロンハイ
Oolong High 乌龙茶烧酒

263. 緑茶ハイ
Green Tea High 緑茶烧酒

262. 水割り
Grog 烧酒兌水

All ¥880

SOUR サワー 沙瓦

264. ハスカップサワー
Haskap Sour 藍靛果沙瓦

267. レモンサワー
Lemon Sour 柠檬沙瓦

265. 夕張メロンサワー
Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦

268. ライムサワー
Lime Sour 莱姆沙瓦

266. シークァーサーサワー
Sequencer Sour 金桔沙瓦

269. 巨峰サワー
Grape Sour 巨峰葡萄沙瓦

All ¥880

YOSHIDA COFFEE ヨシダ珈琲

270. アイスコーヒー
Ice Coffee 冰咖啡

271. ホットコーヒー
Hot Coffee 热咖啡

All ¥550

SOFT DRINK ソフトドリンク 清凉饮料水

272. ウーロン茶【Ice/Hot】
Oolong Tea 乌龙茶

276. カルピス
Calpis 可爾必思

273. コカ・コーラ
Coke 可樂

277. グレープフルーツ
Grapefruit Juice 西柚汁

274. ジンジャエール
Ginger ale 薑汁汽水

278. オレンジジュース
Orange Juice 柳橙汁

275. メロンソーダ
Melon Soda 甜瓜苏打

279. リンゴジュース
Apple Juice 蘋果汁

All ¥550

SPARKLING WATER 炭酸水 苏打水

281. 炭酸水 ペリエ (330ml 瓶)
Nestle Waters (Perrier) 蘇打水

¥660

※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 蟹いくらのおせ
Steamed egg custard with Crab & Salmon roe 茶碗蒸佐蟹肉鱼卵
- ・ 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 北海道猪肉
- ・ 国産黒毛和牛ランプ
Japanese KUROGE wagyu beef Rump 国産黒毛和牛腰肉
- ・ 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(蟹・タコ・ホタテ・本日の白身魚)
Shabushabu Sea food (Crab・Octopus・Scallop・Today's white fish)
海鮮(螃蟹・章鱼・扇贝・今天的白肉鱼)
- ・ 神戸牛肉寿司ウニ乗せ2貫
KOBE wagyu beef SUSHI sea urchini 2 神戸和牛寿司佐海胆2种
- ・ 本日のデザート
Today's dessert 本日甜点

国産



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、肉寿司に国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 蟹いくらのおせ
Steamed egg custard with Crab & Salmon roe 茶碗蒸佐蟹肉鱼卵
- ・ 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 北海道猪肉
- ・ 国産黒毛和牛ランプ
Japanese KUROGE wagyu beef Rump 国産黒毛和牛腰肉
- ・ 北海道黒毛和牛サーロイン
HOKKAIDO black wagyu beef Sirloin 北海道黒毛和牛沙朗
- ・ 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)
- ・ 北海道黒毛和牛肉寿司ウニ乗せ2貫
HOKKAIDO black wagyu beef SUSHI sea urchini 2 北海道黒毛和牛肉寿司佐海胆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

※需点二人以上同一價位套餐

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 (国産黒毛和牛ランプ・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 膚皮刺身佐高汤冻
- ・ 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 北海道猪肉
- ・ 北海道産生蛸のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO octopus 北海道章鱼
- ・ 国産黒毛和牛ランプ
Japanese KUROGE wagyu beef Rump 国産黒毛和牛腰肉
- ・ 国産和牛肉寿司ウニ乗せ2貫
Japanese beef sushi Sea urchini 2 国産和牛寿司佐海胆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 (国産黒毛和牛ランプ・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 北海道猪肉
- ・ 国産黒毛和牛ランプ
Japanese KUROGE wagyu beef Rump 国産黒毛和牛腰肉
- ・ 国産和牛肉寿司 2 貫
Japanese wagyu beef sushi 2 国産和牛寿司2种
- ・ 本日のデザート
Today's dessert 本日甜点

