



— 鉄板焼の店 —

Grilled · Aji



— 鉄板焼の店 —

Grilled·Agi

With Teppanyaki, the chef will cook the meat,
seafood, and vegetables while you watch.
Please enjoy the chef's performance in addition to the food.

Seafood 鉄板焼シーフード

1. 北海道羅臼産イカの鉄板焼 ¥ 2,100 (inc.tax)
北海道羅臼産鱿鱼鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido RAUSU squid
2. 北海道産活タコの鉄板焼 ～半生焼き柚子胡椒～ ¥ 2,100 (inc.tax)
北海道産活章鱼鉄板焼～半生烤柚子胡椒～
Teppanyaki Hokkaido octopus ～Half-baked Citron pepper～
3. 北海道産ホタテの鉄板焼 ¥ 2,600 (inc.tax)
北海道産扇貝鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido scallop
バター醤油 or ガーリックバター or 塩胡椒
风味：黄油酱油 or 蒜香黄油 or 胡椒盐
Flavor: butter soy or Garlic butter or Salt and pepper
4. 北海道産つづ貝の鉄板焼 ¥ 3,200 (inc.tax)
北海道産海螺鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido spear shells
バター醤油 or ガーリックバター or 塩胡椒
风味：黄油酱油 or 蒜香黄油 or 胡椒盐
Flavor: butter soy or Garlic butter or Salt and pepper
5. アワビの鉄板焼 ～岩海苔ソース～ ¥ 3,200 (inc.tax)
鲍鱼鉄板焼～岩海苔沙司～
Teppanyaki Abalone IWANORI SAUCE
6. シータイガーの鉄板焼 ¥ 3,200 (inc.tax)
老虎虾鉄板焼
Sea tiger teppanyaki
7. 北海道産本日の白身魚の鉄板焼 ～ワイン蒸し～ ¥ 4,000 (inc.tax)
北海道産本日白鱼鉄板焼～红酒蒸～
Teppanyaki Today's Hokkaido White fish ～Steamed wine～
8. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼 ¥ 5,500 (inc.tax)
北海道産鱈场蟹鉄板焼
Teppanyaki Hokkaido King Crab
9. ロブスターの鉄板焼 ¥12,000 (inc.tax)
龙虾鉄板焼
Lobster teppanyaki
10. Sea food set A ～帆立・ツブ貝・イカ・タコ・シータイガー～ ¥ 8,800 (inc.tax)
海鮮組合 A ～扇貝・海螺・墨魚・章鱼・老虎虾～
Seafood set A ～Scallops・whelk・Squid・octopus・Sea tiger～
11. Sea food set B ～帆立・オマール海老・イカ・タコ・シータイガー・鮑・フォアグラ～ ¥17,600 (inc.tax)
海鮮組合 B ～扇貝・龙虾・墨魚・章鱼・老虎虾・鲍鱼・鹅肝～
Seafood set B ～Scallops・lobster・Squid・octopus・Sea tiger・abalone・Foie gras～

Steak

鉄板焼ステーキ



- | | |
|--|--------------------|
| 21. 北海道旭川白美豚【200g】 | ¥ 3,500 (inc.tax) |
| 北海道旭川白美猪肉
Hokkaido Brand Pork | |
| 22. フォアグラの鉄板焼き | ¥ 4,000 (inc.tax) |
| 鵝肝鉄板焼
Teppanyaki Foie gras | |
| 23. 骨付きラムの香草焼き【4本】 | ¥ 6,000 (inc.tax) |
| 香料帶骨羊排(4根) | |
| 24. 花咲牛タンステーキ【150g】 | ¥ 8,000 (inc.tax) |
| 花咲牛排
HANASAKI beef steak | |
| 25. 北海道黒毛和牛サーロイン【150g】 | ¥ 12,000 (inc.tax) |
| 北海道黒毛和牛沙朗
Hokkaido black wagyu Beef Sirloin | |
| 26. 北海道黒毛和牛ヒレ【150g】 | ¥ 13,000 (inc.tax) |
| 北海道黒毛和牛菲力
Hokkaido black wagyu Beef Fillet | |
| 27. トマホークステーキ(骨付きリブロース)【600g】 | ¥ 17,000 (inc.tax) |
| 战斧牛排(帶骨肋排)
Tomahawk steak | |
| 28. T ボーンステーキ【600g】 | ¥ 21,000 (inc.tax) |
| 丁骨牛排
T bone steak | |

Side

サイドメニュー

Salad

- | | |
|---|-------------------|
| 31. 北海道海鮮カルパッチョ | ¥ 1,700 (inc.tax) |
| 北海道海鮮義式冷盤
Hokkaido seafood carpaccio | |
| 32. 北海道シーザーサラダ | ¥ 1,700 (inc.tax) |
| 北海道凱撒沙拉
Hokkaido Caesar Salad | |
| 33. 蟹サラダ | ¥ 2,800 (inc.tax) |
| 蟹肉沙拉
Crab salad | |

Soup

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 41. コーンスープ | ¥ 1,200 (inc.tax) |
| 玉米湯
Corn soup | |
| 42. クラムチャウダー | ¥ 1,200 (inc.tax) |
| 蛤蠔巧達湯
Clam chowder | |
| 43. ビーフシチュー | ¥ 2,000 (inc.tax) |
| 炖牛肉
Demi glass mixed stew | |

Rice & Bread

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 51. ガーリックライス | ¥ 800 (inc.tax) |
| 蒜香米飯
Garlic rice | |

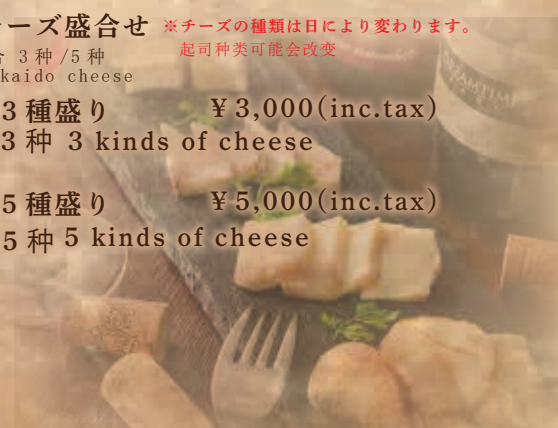
à la carte

- | | |
|--|-------------------|
| 61. キッズプレート | ¥ 800 (inc.tax) |
| 兒童套餐
KIDS Plate | |
| 62. クリスピーポテトフライ | ¥ 800 (inc.tax) |
| 脆土豆
Crispy potato | |
| 63. 自家製北海道牛タンのスモーク | ¥ 2,100 (inc.tax) |
| 特制北海道煙燻牛舌
Smoked Hokkaido Beef tongue | |
| 64. ガーリックシュリンプ | ¥ 2,100 (inc.tax) |
| 蒜味鮮蝦
Garlic shrimp | |
| 65. シュリンプカクテル | ¥ 2,800 (inc.tax) |
| 鮮蝦雞尾酒
Shrimp cocktail | |
| 66. 生ハムサラミ<トリュフ入り> | ¥ 3,000 (inc.tax) |
| 生火腿义式腊腸組合(帶有松露) 盛合せ
Assorted Prosciutto SALAMI with TRUFFLE | |
| 67. 北海道産チーズ盛合せ | ¥ 3,000 (inc.tax) |
| 北海道起司組合 3种 / 5种
Assorted Hokkaido cheese | |

・ 3種盛り ¥ 3,000 (inc.tax)
3种 3 kinds of cheese

・ 5種盛り ¥ 5,000 (inc.tax)
5种 5 kinds of cheese

ライスとパンは無料です。
米饭和面包是免费的。 Rice and bread are free.



Drinkmenu

ドリンクメニュー

日本酒

Janaese SAKE

101. 北の勝大海 ¥1,100 (inc.tax)
〈北海道〉碓氷勝三郎商店 日本酒濃度+1
Hokkaido KITANOKATSUTAIKAI
102. 特別純米酒 国稀 ¥1,700 (inc.tax)
〈北海道〉国稀酒造 日本酒濃度+6
Hokkaido KUNIMARE JUNMAI-SHU

焼酎

Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

103. 十勝無敗 ¥1,100 (inc.tax)
〈北海道〉さほろ酒造
JYUSSHOMUHAI
104. 和ら麦 ¥1,100 (inc.tax)
〈福島県〉楽丸酒造
WARAMUGI

【芋焼酎 Made from potato】

105. 黒霧島 ¥1,000 (inc.tax)
〈宮崎県〉霧島酒造
KUROKIRISHIMA
106. からり芋 ¥1,100 (inc.tax)
〈鹿児島県〉小正酒造
KARARIMO

【梅焼酎 Plum liqueru】

107. あらごし梅酒 ¥900 (inc.tax)
梅酒
ARAGOSHIUMESHU

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ¥900 (inc.tax)
柚子酒
ARAGOSHIYUZUSHU

生ビール

BEER

117. サッポロクラシック 〈中〉 ¥900 (inc.tax)
札幌经典〈中〉
Sapporo Classic 〈Medium〉
118. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ¥900 (inc.tax)
恵比寿啤酒〈中瓶〉
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉
119. サッポロプレミアムアルコールフリー ¥700 (inc.tax)
札幌特級无酒精啤酒
Sapporo Premium Alcohol Free

ジン・ウォッカ

GIN・VODKA

120. ボンベイサファイア ¥1,000 (inc.tax)
庞贝琴酒
Bombay Sapphire
121. グレイグース ¥1,000 (inc.tax)
灰雁伏特加
Grey Goose
122. 北海道クラフトジン “9148” ¥1,500 (inc.tax)
北海道特选琴酒
HOKKAIDO Craft Gin

ウィスキー

WHISKEY

123. デュワーズハイボール ¥900 (inc.tax)
帝王威士忌
Dewar's highball
124. ジャックダニエル ¥1,100 (inc.tax)
杰克丹尼
Jack Daniel's
125. マッカラン 12年 ¥2,500 (inc.tax)
麦卡伦 12年
MACALLAN12years

アルコールメニュー

SHOCHUHIGH 酎ハイ

109. ウーロンハイ
乌龙茶烧酒
Oolong High
110. 緑茶ハイ
Green Tea High
绿茶烧酒
111. 水割り
烧酒兌水
Grog

ALL ¥ 900 (inc.tax)

SOUR サワー

112. ハスカップサワー
藍靛果沙瓦
Haskap Sour
113. 夕張メロンサワー
哈密瓜沙瓦
Yubari Melon Sour
114. シークァーサーサワー
金桔沙瓦
Sequencer Sour
115. レモンサワー
柠檬沙瓦
Lemon Sour
116. ライムサワー
莱姆沙瓦
Lime Sour
117. 巨峰サワー
巨峰葡萄沙瓦
Grape Sour

ALL ¥ 900 (inc.tax)

COCKTAIL カクテル

125. カシスオレンジ
橙香黑醋栗酒
Cassis Orange
126. カシスソーダ
黑醋栗苏打酒
Cassis Soda
127. カシスグレープフルーツ
西柚黑醋栗酒
Cassis Grapefruit
128. ファジーネーブル
橙香蜜桃酒
Fuzzy navel
129. ジントニック
螺丝起子
Gin
130. スクリュードライバー
螺丝起子
Screwdriver
131. クーニャン
乌香蜜桃酒
Peach Oolong
132. ライチオレンジ
橙香荔枝酒
Lychee Orange
133. ライチグレープフルーツ
西柚荔枝酒
Lychee Grapefruit
134. パッソアオレンジ
橙香热情果
Passoa Orange
135. パッソアグレープフルーツ
柚香热情果
Passoa grapefruit

ALL ¥ 900 (inc.tax)

WINE ワイン

136. 赤ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)
Red WINE (GLASS)
葡萄酒
137. 白ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)
White WINE (GLASS)
白葡萄酒
138. スパークリングワイン〈グラス〉 ¥ 1,000 (inc.tax)
Sparkling WINE
气泡葡萄酒

ヨシダ珈琲

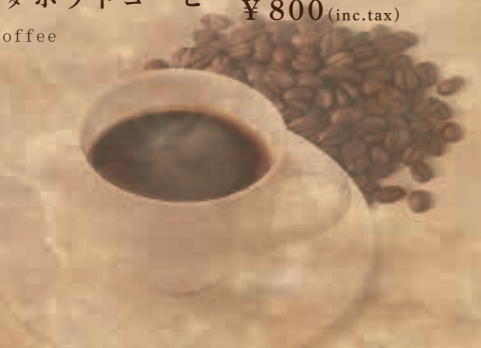
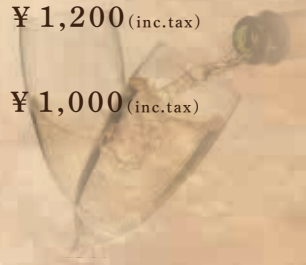
珈琲専科ヨシダのコーヒー豆を使用。
北海道十勝で40年間育まれてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

160. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー ¥ 800 (inc.tax)
冰咖啡 Ice Coffee
161. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー ¥ 800 (inc.tax)
热咖啡 Hot Coffee

ソフトドリンク

151. ウーロン茶
乌龙茶 Oolong Tea
152. 緑茶〈Ice/Hot〉
GreenTea 绿茶
153. コカ・コーラ
可樂 Coke
154. ジンジャエール
薑汁汽水 Ginger ale
155. メロンソーダ
甜瓜苏打 Melon Soda
156. カルピス
Calpis 可爾必思
157. グレープフルーツ
Grapefruit Juice 西柚汁
158. オレンジジュース
Orange Juice 柳橙汁
159. リンゴジュース
Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)



予約可能

リゾナーレフロント又は
内線 6350 までお申し付けください。



Course

コース料理

■3種類のコースからお選びいただけます。

3种套餐可以选择。
You can choose from 3 kinds of rate charge.

■ご来店されてからのご注文はお時間を頂く場合がございます。

点餐之后可能需要时间准备。
It may also take a little while if order without booking on the day.

■コース以外の単品メニューも多数取り揃えております。

套餐以外, 提供单点菜单。

There is also a single menu other than the course.

■2名様~同一のコースでお申し付け下さいませ。

需点二人以上同一價位套餐。

You need to order at least two sets.

You can not choose different sets in one group.



Silver

お一人様
per person

¥ 15,000 (inc.tax)

前菜

前菜
Appetizer

シータイガーの鉄板焼き

老虎虾铁板烧
Sea tiger teppanyaki

焼き野菜

铁板时蔬
Grilled vegetables

活鮑の鉄板焼き~磯の香りで

活鲍鱼铁板烧
Abalone Teppanyaki

サラダ

沙拉
Salad

北海道黒毛和牛【150g】

〈サーロイン or ヒレ〉

北海道黒毛和牛 (沙朗 or 里脊)
Hokkaido Black Beef (Sirloin or Fillet)

ガーリックライス or ライス or パン

(本日のスープ付き)

蒜香米飯 or 米飯 or 面包 (& 本日汤)
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)

デザート

本日甜点
Today's desert

コーヒー or 紅茶

咖啡 or 紅茶
Coffee or Black tea



Gold

お一人様
per person

¥ 20,000 (inc.tax)

前菜

前菜
Appetizer

フォアグラのソテー

嫩煎鵝肝佐
Foie gras sauté

焼き野菜

铁板时蔬
Grilled vegetables

海鮮2種 Select

海鮮铁板烧 请选择2种
Please choose from
two types of seafood

・シータイガー・活鮑
・帆立貝柱
・本日の鮮魚
・タラバガニ
・ツブ貝
・イカ

老虎虾	Sea tiger
虾夷扇贝柱	Scallops
本日鮮魚	Today's fresh fish
多罗波蟹	King crab
峨螺	Whelk
活鮑魚	Abalone
魷魚	Squid

サラダ

沙拉
Salad

北海道黒毛和牛【150g】

〈サーロイン or ヒレ〉

北海道黒毛和牛 (沙朗 or 里脊)
Hokkaido Black Beef (Sirloin or Fillet)

ガーリックライス or ライス or パン

(本日のスープ付き)

蒜香米飯 or 米飯 or 面包 (& 本日汤)
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)

デザート

本日甜点
Today's desert

コーヒー or 紅茶

咖啡 or 紅茶
Coffee or Black tea



Diamond

お一人様
per person

¥ 25,000 (inc.tax)

前菜

前菜
Appetizer

フォアグラのソテー

嫩煎鵝肝佐
Foie gras sauté

ロブスターの鉄板焼き

龙虾铁板烧
Lobster teppanyaki

焼き野菜

铁板时蔬
Grilled vegetables

海鮮3種 Select

海鮮铁板烧 请选择3种
Please choose from
two types of seafood

・シータイガー・活鮑
・帆立貝柱
・本日の鮮魚
・タラバガニ
・ツブ貝
・イカ

老虎虾	Sea tiger
虾夷扇贝柱	Scallops
本日鮮魚	Today's fresh fish
多罗波蟹	King crab
峨螺	Whelk
活鮑魚	Abalone
魷魚	Squid

サラダ

沙拉
Salad

北海道黒毛和牛【150g】

〈サーロイン or ヒレ〉

北海道黒毛和牛 (沙朗 or 里脊)
Hokkaido Black Beef (Sirloin or Fillet)

北海道牛舌【60g】

北海道牛舌
Hokkaido beef tongue

ガーリックライス or ライス or パン

(本日のスープ付き)

蒜香米飯 or 米飯 or 面包 (& 本日汤)
Garlic rice or rice or Bread (With Today's soup)

デザート

本日甜点
Today's desert

コーヒー or 紅茶

咖啡 or 紅茶
Coffee or Black tea