



— 鉄板焼の店 —

Grilled · Agi



— 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 ¥ 2,300 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido RAUSU squid
北海道羅臼産鱿鱼铁板烧
2. 北海道産ホタテの鉄板焼 ¥ 2,800 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido scallop Flavor: butter soy or Garlic butter
北海道産扇贝铁板烧 风味: 黄油酱油 or 蒜香黄油
3. アワビの鉄板焼 ~岩海苔ソース~ ¥ 3,500 (inc.tax)
Teppanyaki Abalone IWANORI SAUCE
鲍鱼铁板烧~岩海苔沙司~
4. 海老の鉄板焼 ¥ 3,500 (inc.tax)
Shrimp teppanyaki
老虎虾铁板烧
5. 北海道産今日の白身魚の鉄板焼 ¥ 4,000 (inc.tax)
Teppanyaki Today's Hokkaido White fish
北海道産今日白鱼铁板烧
6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼 ¥ 8,500 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道产鲑场蟹铁板烧
7. ロブスターの鉄板焼 ¥ 8,500 (inc.tax)
Lobster teppanyaki
龙虾铁板烧
8. Sea food set A ~帆立・白身魚・イカ・海老~ ¥ 9,800 (inc.tax)
Seafood set A ~ Scallops・White fish・Squid・Shrimp ~
海鲜组合A~扇贝・海螺・墨鱼・老虎虾~
9. Sea food set B ~帆立・ロブスター・イカ・海老・鮑・牛タンロースト ¥18,500 (inc.tax)
Seafood set B ~ Scallops・lobster・Squid・Shrimp・abalone・beef tongue roast
海鲜组合B~扇贝・龙虾・墨鱼・老虎虾・鲍鱼・烤牛舌

Steak

鉄板焼ステーキ



21. 北海道旭川白美豚【200g】 ¥ 4,000 (inc. tax)
Hokkaido Brand Pork
北海道旭川白美猪肉
22. ラムの香草焼き【150g】 ¥ 6,000 (inc. tax)
4 Grilled lamb with bones (Grilled herbs)
香料帶骨羊排 (4根)
23. 花咲牛タンステーキ【150g】 ¥ 8,000 (inc. tax)
Beef tongue steak
牛舌牛排
24. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ60g/サーロイン60g】 ¥ 11,000 (inc. tax)
Diced beef steak
鉄板骰子牛肉
25. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ¥ 13,000 (inc. tax)
Black wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛沙朗
26. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ¥ 14,000 (inc. tax)
Black wagyu Beef Fillet
黒毛和牛菲力
27. トマホークステーキ (骨付きリブロース)【600g】 ¥ 15,000 (inc. tax)
Tomahawk steak
战斧牛排 (帶骨肋排)
28. T ボーンステーキ【600g】 ¥ 22,000 (inc. tax)
T bone steak
丁骨牛排

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

Soup

41. コーンスープ ¥ 1,200 (inc. tax)
Corn soup
玉米湯
42. クラムチャウダー ¥ 1,200 (inc. tax)
Clam chowder
蛤蠣巧達湯
43. 赤出汁と香の物 ¥ 1,000 (inc. tax)
Red miso soup stock and pickles
味噌湯和咸菜

Rice & Bread

51. ライス ¥ 300 (inc. tax)
Rice
米飯
52. パン ¥ 300 (inc. tax)
bread
面包
53. ガーリックライス ¥ 1,000 (inc. tax)
Garlic rice
蒜香米飯

à la carte

61. キッズプレート ¥ 1,200 (inc. tax)
KIDS Plate
兒童套餐
62. クリスピーポテトフライ ¥ 800 (inc. tax)
Crispy potato
脆土豆
63. 本日のデザート ¥ 1,500 (inc. tax)
Today's desert
本日甜点



Drinkmenu

ドリンクメニュー

日本酒

Janaese SAKE

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

焼酎

Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

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

【芋焼酎 Made from potato】

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

【梅焼酎 Plum liqueru】

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

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ¥ 900 (inc.tax)
ARAGOSHI citron liqueur
柚子酒

生ビール

BEER

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

ジン・ウォッカ

GIN・VODKA

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

ウィスキー

WHISKEY

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

アルコールメニュー

SHOCHUHIGH 酎ハイ

109. ウーロンハイ
Oolong High
乌龙茶烧酒
110. 緑茶ハイ
Green Tea High
绿茶烧酒
111. 水割り
Grog
烧酒兌水
- ALL ¥ 900 (inc.tax)

SOUR サワー

112. ハスカップサワー
Haskap Sour
藍靛果沙瓦
113. 夕張メロンサワー
Yubari Melon Sour
哈密瓜沙瓦
114. シークァーサーサワー
Sequencer Sour
金桔沙瓦
115. レモンサワー
Lemon Sour
柠檬沙瓦
116. ライムサワー
Lime Sour
莱姆沙瓦
117. 巨峰サワー
Grape Sour
巨峰葡萄沙瓦
- ALL ¥ 900 (inc.tax)

COCKTAIL カクテル

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



ソフトドリンク

151. ウーロン茶
Oolong Tea 乌龙茶
152. 緑茶〈Ice/Hot〉
GreenTea 绿茶
153. コカ・コーラ
Coke 可樂
154. ジンジャエール
Ginger ale 薑汁汽水
155. メロンソーダ
Melon Soda 甜瓜苏打
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)
160. ゆきのみず
Water 飲水
- ¥ 300 (inc.tax)
161. ペリエ 330ml
Carbonated water 碳酸水
- ¥ 800 (inc.tax)

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年間育てられてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

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



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。

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

■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。

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

■コース以外の单品メニューも多数取り揃えております。

There is also a single menu other than the course.
套餐以外, 提供单点菜单。

■2名様~同一のコースでお申し付け下さいませ。

You need to order at least two sets.
You can not choose different sets in one group.
需點二人以上同一價位套餐。



お一人様
per person **¥20,000**(inc.tax)

十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

ローストビーフの
オニオンソース

Roast beef
Onion Sauce

北海道産牛タンロースト瞬間スモーク

レフォールソース

Hokkaido Beef Tongue Roast
Instantly Smoked

焼き野菜

Grilled vegetables

和牛サーロインの焼きすき

Japanese black beef sirloin of YAKISUKI

御口直し

Boiled eggplant

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ

ヒレの場合プラス¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet
If you choose fillet, add ¥1,000

ガーリックライス or 北海道産ゆめぴりか

Garlic rice or Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

自家製ティラミスの

エスプーマー仕立て季節のフルーツ

Tiramisu and seasonal fruits

北海道海鮮

Hokkaido seafood

なめたけの平目包み
レフォール&梅ソース

Flatfish wrap Refort & Plum Sauce

サーモンと帆立の瞬間スモーク

トリュフソース ベネディクト

Instant smoke of salmon and scallop
truffle sauce benedict

焼き野菜

Grilled vegetables

シータイガーの鉄板焼き

Sea Tiger Teppanyaki

御口直し

Boiled eggplant

タラバ蟹、帆立、あわびの鉄板焼き

Red king crab, scallops, and abalone grilled on an iron plate

ガーリックライス or 北海道産ゆめぴりか

Garlic rice or Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

自家製ティラミスの

エスプーマー仕立て季節のフルーツ

Tiramisu and seasonal fruits

北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

ローストビーフの
オニオンソース

Roast beef
Onion Sauce

サーモンと帆立の瞬間スモーク

トリュフソース ベネディクト

Instant smoke of salmon and scallop
truffle sauce benedict

焼き野菜

Grilled vegetables

シータイガーの鉄板焼き

Sea Tiger Teppanyaki

御口直し

Boiled eggplant

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ

ヒレの場合プラス¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet
If you choose fillet, add ¥1,000

ガーリックライス or 北海道産ゆめぴりか

Garlic rice or Hokkaido Yumepirika

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

自家製ティラミスの

エスプーマー仕立て季節のフルーツ

Tiramisu and seasonal fruits

朝食券OK・予約可能

ご予約はリゾナーレフロント又は内線6350まで。

Morning

朝食メニュー



-----Morning time-----
7:00 ~ 10:00 <LO.9:30>

Breakfast ticket can be used.
Please contact RISONARE front desk when making a reservation.
可使用早餐券、可以預。
請撥打電話至 risonare 櫃檯或內線 6350。

■メインの料理を3種からお選びいただけます。

You can choose from three main dishes.

可以从三种主菜中选择。

■メイン以外の料理はおかわり自由となっております。

Refills other than the main dish are free.

主餐以外的副菜无限享用。

BEEF STEW plate



自家製
とろとろビーフシチュー
Special beef stew

SOUP CURRY plate



トッピング内容は季節により変更になります
Menu changes depending on season.
浇头的内容会根据季节而变化

自家製
スープカレー
Special Soup Curry

好きな具材をトッピング出来ます
Feel free to put on any topping you'd like
可以用喜欢的食材做装饰配料

HAMBURGER plate



好きな具材で自分好みに！
絶品和牛ハンバーガー
Original hamburger

好きな具材をトッピング出来ます
Feel free to put on any topping you'd like
可以用喜欢的食材做装饰配料

Buffet

メイン以外の料理はビュッフェコーナーにておかわり自由となっております。

Free refills Drinks and non-main dishes. 清凉饮料水&主餐以外的副菜无限享用。

サラダ
ビュッフェ
Salad Buffet
沙拉自助餐

スクランブルエッグ
& ウィナー
Scrambled eggs & wiener
西式炒蛋 & 维也纳香肠

本日の
パン
Today's bread
本日面包

本日の
スープ
Today's soup
本日汤

本日のデザート
ビュッフェ
Today's desert Buffet
本日甜点自助餐



※写真はイメージです。