



≡ 海鮮丼 × 洋酒 ≡

GIN

seafood rice bowl × liquor



名物ランチ

11:00~15:00

オトクなランチタイムのどんぶりとお膳です。
Set Meals and Rice Bowls for Lunchtime
超值午餐蓋飯和定食

米の量が選べます / 標準 180g

少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100



刺身御膳

Sashimi Lunch Set
生魚片定食

¥2,600



味噌ザンギ御膳

Fried-Deep Chicken with Miso Base Lunch Set
味噌炸鸡定食

¥2,000



焼き魚御膳

Grilled Fish Lunch Set
烤鱼定食

¥2,300



たたき丼

Seafood Tataki Rice Bowl
海鮮特製叩叩丼

¥2,000

日替わり海鮮丼

Seafood Rice Bowl of The Day
毎日特選海鮮丼

¥2,980

当店の米は北海道産米を使用しております。
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

Beer

ビール 啤酒

北海道限定 Hokkaido only

サッポロクラシック
Sapporo Classic 札幌經典生啤酒

¥700

プレミアム アルコールフリー

Premium Alcohol-free 札幌無酒精啤酒

¥650

House Wine

ハウスワイン 杯装葡萄酒



小樽 白 辛口 **おたる 新ケルナー** 食中酒 丼・刺身におすすめ
White Wine / Otaru New Kerner **¥1,000**

小樽 赤 ミディアムボディ **小樽 鶴沼ツヴァイゲルトレーベ19** 食中酒 揚げ物・逸品におすすめ
Red Wine / Otaru Tsurunuma Zweigelt 19 **¥1,200**

スパークリング **ポールスター** 食前酒におすすめ
Sparkling Wine / Polestar **¥700**

Bottle Wine

ボトルワイン 瓶装葡萄酒

小樽 白 甘口 **おたる 特選ナイアガラ**
White Wine / Otaru Niagar Wine Vinegar **¥7,500**

小樽 白 辛口 **鶴沼 木樽ヴァイスブルグンダー'15**
White Wine / Tsurunuma Weissburgunder **¥12,000**

小樽 白 辛口 **おたる 新ケルナー**
White Wine / Otaru New Kerner **¥6,000**

小樽 ロゼ 甘口 **おたる ロゼ**
Rosé / Otaru Rosé **¥3,600**

余市 赤 ミディアムボディ **グランポレール余市ピノワール'17**
Red Wine / Grande Poire Yoichi Pinot Noir '17 **¥12,000**

富良野 赤 フルボディ **富良野ツヴァイゲルトレーベ**
Red Wine / Furano Wine Zweigeltrebe **¥9,500**

小樽 赤 ミディアムボディ **小樽 鶴沼ツヴァイゲルトレーベ19**
Red Wine / Otaru Tsurunuma Zweigelt 19 **¥7,300**

小樽 スパークリング 甘口 **おたる ナイアガラスパークリング**
Sparkling Wine / Otaru Niagar Sparkling **¥5,800**

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

GIN

ジン 琴酒

札幌 **紅櫻蒸留所 9148 「0101」**
Benzakura Distillery 9148 Craft Gin 「0101」
ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 **¥1,200**
Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water
純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

札幌市南区に位置する紅櫻公園に北海道で初のジン蒸留所が2018年に完成。北海道自由ウキスキーが手がけるクラフトジン「9148」レシビNo「0101」をご用意。ポタニカルには、北海道日高産昆布や切干大根・干し椎茸などの和テイストの食材も使用した辛口ながらも「甘み」と「旨味」のバランスの取れたクラフトジン

ご提案料理
海鮮丼各種はもちろんイチョシは、3種のお刺身で小皿を表現した「花造り」と和風ポタニカルクラフトジン「9148」が織り成す海鮮×洋酒のマリアージュはいかがですか？

積丹 **積丹スピリット 火の帆 KIBOU**
Shakotan Spirit Honoho KIBOU
ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 **¥1,500**
Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water
純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

「積丹ブルーに彩られた町」積丹半島で世界でも珍しい「ポタニカル」の自社栽培から蒸留までの一貫工程を行い積丹産ポタニカルにこだわりのジンを造る。新時代を創造する積丹スピリットが手がけるポタニカルジンは、アイヌの人々が「森の女神」と呼んだ「アカエゾマツ」の深いオレンジのような香りを基調に積丹産のポタニカルが奏でる豊かな大地を感じる香りを存分にお楽しみください。

ご提案料理
温度により表情を変える火の帆「KIBOU」素材1つ1つを丁寧に蒸留後にブレンドを行う非常に手間のかかる工程を経て生まれます。そんな高級北海道産ジンを常温ストレートで賢やかにゆっくりじっくりとまるで積丹の針葉樹林を散歩しているかのように食後のジェラートと共に余韻に浸ってみてはいかがでしょうか？

白糖 **TANTAKATAN GIN (鍛高譚ジン)**
Tantakatan Gin 鍛高譚琴酒
ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 **¥800**
Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water
純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

北海道を代表する紫蘇焼酎「鍛高譚」同様に北海道白糖町の赤紫蘇と5種類のポタニカルを使用したクラフトジンです。白糖産赤紫蘇の爽やかな風味と5種類のポタニカルが織り成す繊細な味わいが特徴で和食との相性を追及した食中酒に最適な1本です。

ご提案料理
和食との相性を追及し食中酒に最適な1本です。当店では、コクのある北海道産「バター」を使用した「北海道産ホタテの和風ムニエル」とのマリアージュをご提案いたします。お料理にはミョウガも添えてありますので和ハーブと北海道産舞茸の香り北海道産ホタテの旨味・甘みもぜひご賞味ください

北海道 **北海道クラフトジン 北水鐘**
Hokkaido Craft Gin Kitasuisho
ストレート・ロック・ニック割・ソーダ割・水割・お湯割 **¥1,000**
Straight-on the Rocks-with Tonic Water-with Soda-with Water-with Hot Water
純酒・加氷塊・加氷零水・加蘇打水・加水・加熱水

「鐘を聞いたとき音が水面に波紋として広がっていくようにポタニカルの香りや余韻が広がっていく」という意味が込められて北水鐘と名づけられました。5種のポタニカルと味噌牛町産のアップルミント「むかわ町産シーベリー」「白糠町の赤紫蘇」「礼文島の昆布」「美瑛町の男爵芋」「北海道産米・吟風」6種類の北海道内各地のこだわった素材を旭川で蒸留したその名に恥じない北海道クラフトジンです。

ご提案料理
北海道産ポタニカルの香りがどれも濃く残り複雑ながらもしっかりとした芯のある味を残す「北水鐘」そのままでも楽しめるクラフトジンですが柑橘系をプラスしソーダでまろめ上げたトニック割りと「サーモンのレアカツ」のマリアージュをご提案いたします。

ジンベースカクテル **ボンベイサファイア**
Bombay Sapphire(Gin Base Cocktail)
魔貝琴酒(琴酒基礎調酒)
各¥700

- ジントニック ● ジンバック ● ジンレモン ● ジンフィズ ● フレンチ75 ● オレンジブロッサム ● ジンハスカップ
- Gin Tonic ● Gin Buck ● Gin Lemon ● Gin Fizz ● French 75 ● Orange Blossom ● Gin Hasukappu
- 琴湯力 ● 琴巴克 ● 琴檸檬 ● 琴菲斯 ● 法國75 ● 橙花 ● 琴藍酸果

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

Sake

日本酒

- 
旭川 日本酒度 +8
男山 大吟醸
 Otokoyama Daiginjou
 Tokkuri Cold Sake 冷酒 ¥3,800
- 
旭川 日本酒度 +3
大雪の蔵 絹雪
 Taisetsunokura Kinuyuki
 Tokkuri Cold Sake 冷酒 ¥1,400
- 
栗山 日本酒度 +4
北の錦 まる田
 Kitanonishiki Maruta
 Tokkuri Cold Sake 冷酒 ¥1,500
- 
旭川 日本酒度 +9
男山 国芳乃名取
 Otokoyama Kuniyoshinonatori
 Tokkuri Cold Sake 冷酒 ¥1,800
- 
増毛 日本酒度 +12
国稀 北海鬼ころし
 Kunimare Hokkai Onikoroshi
 Tokkuri Cold Sake 冷酒 ¥1,100
- 
旭川 日本酒度 -1
男山 寒酒
 Otokoyama Kanshu
 Tokkuri Hot Sake 熱酒 ¥800

Whisky

ウイスキー 威士忌

- 
北海道
竹鶴ピュアモルト
 Taketsuru Pure Malt 竹鶴純麥芽威士忌
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥1,100
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲
- 
北海道
シングルモルト余市
 Single Malt Yoichi 余市單一麥芽威士忌
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥1,200
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲
- 
デュワーズ ホワイトラベル
 Dewar's White Label 帝王威士忌
 ロック・ハイボール・水割・お湯割・ストレート ¥650
on the Rocks, Highball, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加水・加熱水・高球威士忌・加蘇打水・純飲

Plum wine / Fruit wine

梅酒・果実酒

- 
南高梅酒
 Kisyu Plum Liqueur 南高梅酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥500
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲
- 
白糖 鍛高譚の梅酒
 Tatakatan Plum Liqueur 鍛高譚梅酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥600
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲
- 
北海道 宝 ぶらのメロン酒
 Furano Cantaloupe Liqueur 富良野赤肉哈密瓜酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥700
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲
- 
梅乃宿 ブラッドオレンジ酒
 Umenoyado Blood Orange Liqueur 梅乃宿 血橙酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割・ストレート ¥750
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water, Straight
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水・純飲

Shochu

焼酎 焼酒

- 
新得 ばんばか
 Panpaka Wheat Shochu 麥燒酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割 ¥600
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水
- 
旭川 五升譚
 Gonshotan Potata Shochu 馬鈴薯燒酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割 ¥600
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水
- 
新得 トムラウシのナキウサギ
 Tomuraushi No Nakiusagi Soba Shochu 蕎麥燒酒
 ロックソーダ割・水割・お湯割 ¥600
on the Rocks, with Soda, with Water, with Hot Water
加氷塊・加蘇打水・加水・加熱水

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

Sour / Shochu 各¥550

サワー・酎ハイ 沙瓦/氣泡酒



- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- ゆずサワー
- 北海道 ハスカップサワー
- 白ブドウサワー
- 緑茶ハイ
- ウーロンハイ
- Lemon Sour
- Grapefruit Sour
- Shaddock Sour
- Hasukappu Sour
- White Grape Sour
- Green Tea with Shochu
- Oolong with Shochu
- 檸檬沙瓦
- 葡萄柚沙瓦
- 柚子沙瓦
- 藍靛果沙瓦
- 白葡萄沙瓦
- 綠茶燒酒
- 烏龍茶燒酒

Cocktails 各¥550

カクテル 雞尾酒



- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスウーロン
- ピーチオレンジ
- ピーチウーロン
- ライチオレンジ
- ライチグレープフルーツ
- ライチウーロン
- Cassis Soda
- Cassis Orange
- Cassis Grapefruit
- Cassis Oolong
- Peach Orange
- Peach Oolong
- Litchi Orange
- Litchi Grapefruit
- Litchi Oolong
- 黒醋栗蘇打
- 橙汁黒醋栗
- 西柚黒醋栗
- 烏龍黒醋栗
- 橙汁蜜桃
- 烏龍蜜桃
- 橙汁荔枝
- 西柚荔枝
- 烏龍荔枝

Soft drink

ソフトドリンク 無酒精飲料

●オレンジジュース	Orange Juice	橙汁	¥450
●アップルジュース	Apple Juice	蘋果汁	¥450
●グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	西柚汁	¥450
●白ブドウジュース	White Grape Juice	白葡萄汁	¥450
●白ブドウソーダ	White Grape Soda	白葡萄汽水	¥450
●梅スパークリングジュース	Plum Sparkling Juice	梅子氣泡水	¥450
●ペプシコーラ	Pepsi Cola	百事可樂	¥450
●ジンジャーエール	Ginger Ale	薑汁汽水	¥450
●ハスカップソーダ	Hasukappu Soda	藍靛果汽水	¥450
●緑茶 (アイス・ホット)	Green Tea (Ice/Hot)	綠茶(冰/熱)	¥450
●ウーロン茶 (アイス・ホット)	Oolong Tea (Ice/Hot)	烏龍茶(冰/熱)	¥450
●炭酸水	Carbonated Water	碳酸水	¥400
●ミネラルウォーター	Mineral Spring Water	礦泉水	¥400
●ホットコーヒー	Hot Coffee	熱咖啡	¥500
●アイスコーヒー	Ice Coffee	冰咖啡	¥500

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



海鮮丼「雪月花」 Seafood Rice Bowl
海鮮丼 (雪月花)



どんぶり

新鮮さにこだわったお刺身。
北海道ならではの丼をご賞味ください。

Sashimi with a focus on freshness.
Please enjoy the rice bowl unique to Hokkaido.
注重新鮮度の生魚片。請享用北海道特有的蓋飯。

米の量が選べます / 標準 180g
少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

名物

海鮮丼「雪月花」

Seafood Rice Bowl
海鮮丼 (雪月花)

汁物付き
¥3,700

当店の米は北海道産米を使用しております。
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

米の量が選べます / 標準 180g
少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

北海道産いくら丼の卵黄ソース添え

The Rice Bowl of Salmon Roe from Hokkaido with Yolk Sauce
北海道産 鮭魚卵丼佐蛋黃醬汁

汁物付き
¥3,800

北海丼

Hokkaido Ingredients Rice Bowl
北海丼

※北海道食材のみでおつくりする海鮮丼内容は
その日の仕入状況によって変わります。

汁物付き
¥3,000

3色丼 (帆立・サーモン・本鮪)

3 Types of Sashimi Rice Bowl (Scallop, Salmon, Bluefin Tuna)
3色丼 (扇貝、鮭魚、黑鮪魚)

汁物付き
¥2,500

4色丼 (帆立・サーモン・本鮪・鰯)

4 Types of Sashimi Rice Bowl (Scallop, Salmon, Bluefin Tuna, Yellowtail)
4色丼 (扇貝、鮭魚、黑鮪魚、鰯魚)

汁物付き
¥2,700

当店の米は北海道産米を使用しております。
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



北海道産いくら丼の卵黄ソース添え
The Rice Bowl of Salmon Roe from Hokkaido with Yolk Sauce
北海道産 鮭魚卵丼佐蛋黃醬汁



米の量が選べます / 標準 180g
 少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

花 井
 Sashimi Rice Bowl in Flower Modeling
 花井

花 井

Sashimi Rice Bowl in Flower Modeling
 花井

汁物付き
 ¥2,300

焼き鮭といくらの子親井

Rice Bowl with Grilled Salmon and Roe
 炙烤鮭魚親子井

汁物付き
 ¥2,700

本鮭といくらの子親井

Bluefin Tuna and Salmon Roe Rice Bowl
 黑鮭魚鮭魚卵井

汁物付き
 ¥3,000

サーモンといくらの子親井

Salmon and Roe Rice Bowl
 鮭魚親子井

汁物付き
 ¥2,800

帆立といくらの子親井

Scallop and Salmon Roe Rice Bowl
 扇貝鮭魚卵井

汁物付き
 ¥2,800

鮪といくらの子親井

Yellowtail and Salmon Roe Rice Bowl
 鰯魚鮭魚卵井

汁物付き
 ¥2,700

当店の米は北海道産米を使用しております。
 価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。

米の量が選べます / 標準 180g
 少なめ 130g / -¥100 多め 230g / +¥100

本鮭の井

Bluefin Tuna Rice Bowl
 黑鮭魚井

汁物付き
 ¥2,500

サーモンと本鮭の井

Salmon and Bluefin Tuna Rice Bowl
 鮭魚黑鮭魚井

汁物付き
 ¥2,400

サーモンの井

Salmon Rice Bowl
 鮭魚井

汁物付き
 ¥2,200

北海道産帆立井の卵黄ソース添え

The Rice Bowl of Scallop from Hokkaido with Yolk Sauce
 北海道産 扇貝井佐蛋黃醬汁

汁物付き
 ¥2,300

当店の米は北海道産米を使用しております。
 価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



サーモンと本鮭の井
 Salmon and Bluefin Tuna Rice Bowl
 鮭魚黑鮭魚井



サーモン
Salmon
鮭魚

Mini Rice Bowl
升井

升井

お手軽サイズをあれこれ選べる
賑やかミニどんぶり。

Various mini rice bowl that you can
easily choose from here
多種類迷你蓋飯

いくら ¥1,500 Salmon Roe 鮭魚卵	サーモン ¥750 Salmon 鮭魚	本鮪 ¥850 Bluefin Tuna 鮪魚
甘蝦 ¥850 Sweet Shrimp 甜蝦	鰯 ¥700 Yellowtail 鰯魚	帆立 ¥750 Scallop 扇貝

Rice with Broth
茶泡飯

お茶漬

出汁が決め手の味わい茶漬

Rice of broth with the decisive of soup stock
具有決定性高湯風味的茶泡飯

鮭 Salmon 鮭魚	¥1,100
本日の白身魚 Fish of The Day 本日特選白肉魚	¥1,100
北海道産たらこ Cod Roe from Hokkaido 北海道産 鱈魚卵	¥1,300

当店の米は北海道産米を使用しております。
価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



Salad
沙拉

サラダ

カラダに優しく、安心安全な
新鮮素材をどうぞ。

Use safe and fresh ingredients that are
kind to your body.
使用對身體有益且安全新鮮的食材。

本日のカルパッチョ ¥1,200

Fish of The Day with Carpaccio
本日特選海鮮油醋風味沙拉

バーニャカウダ ¥980

Bagna Salad
義式風味醬菜沙拉

コブサラダ ¥880

Cobb Salad
美式風味醬沙拉



タラバ蟹焼き
Grilled King Crab
烤帝王蟹

Grilled seafood
烤海鮮

焼き物

香ばしい焼き加減と旨さの醍醐味。

The real pleasure of fragrant grilling and deliciousness.
感受香味及味蕾交織而成的樂趣

北海道産真ほっけ焼き ¥1,380

Grilled Atka Mackerel from Hokkaido
北海道産 烤花鰹魚

北海道産氷下魚(こまい)焼き ¥880

Grilled Saffron Cod from Hokkaido
北海道産 烤冰下魚

タラバ蟹焼き ¥9,800

Grilled King Crab
烤帝王蟹

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



3種のお刺身 花造り
3 Types of Sashimi in Flower Modeling
花刺身 (3種)

Chef Creative Food
逸品創作料理

創

創作・逸品

シェフの独創的な北海道を感じられる創作・逸品料理

Creative and exquisite dishes that let you feel the chef's creative Hokkaido
創意精緻的菜餚，讓你感受主廚的創意北海道



北海道産インカのめざめのポテトフライ
French Fries from Hokkaido
北海道産 印加馬鈴薯薯條



炙りサーモンのアミューズボール
Grilled Salmon Potato Ball
炙燒洋芋鮭魚球

3種のお刺身 花造り

3 Types of Sashimi in Flower Modeling
花刺身 (3種)

¥1,780

北海道産 たらこの山わさびかけ

Cod Roe with Horseradish from Hokkaido
北海道産 鱈魚卵佐山芥末

¥780

北海道産あさりの白ワイン蒸し

White Wine Steamed Clams from Hokkaido
北海道産 白酒蒸蛤蜊

¥1,080

北海道産鶏もも肉の自家製味噌ザンギ

Fried-Deep Chicken with Miso Base from Hokkaido
北海道産 炸雞自家製味噌風味

¥880

北海道産インカのめざめのポテトフライ

French Fries from Hokkaido
北海道産 印加馬鈴薯薯條

¥580

サーモンのレアカツ

Fried Salmon (Medium)
炸鮭魚(3分熟)

¥1,850

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



サーモンのレアカツ
Fried Salmon (Medium)
炸鮭魚(3分熟)

クリームチーズ醤油漬け

Cream Cheese Marinated in Soy Sauce
醤油漬奶油乳酪

¥600

北海道産タコの和風アヒージョ

Octopus from Hokkaido with Ajillo
北海道産 章魚和風油漬風味

¥1,280

鰯の洋風たたき

Grilled Yellowtail Sashimi
炙燒鰯魚刺身

¥980

炙りサーモンのアミューズボール

Grilled Salmon Potato Ball
炙燒洋芋鮭魚球

¥1,050

北海道産帆立の和風ムニエル

Grilled Scallop from Hokkaido with Meunière
北海道産 扇貝佐和風奶油風味

¥1,500

漬けサーモンのコンフィ

Salmon with Confit
法式醃漬鮭魚

¥1,400



北海道産帆立の和風ムニエル
Grilled Scallop from Hokkaido with Meunière
和風奶油烤扇貝



漬けサーモンのコンフィ
Salmon with Confit
法式醃漬鮭魚

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。



※写真はイメージです。
The photograph is an image.
照片是形象。

Gelato **甘** ジェラート

食後に北海道産の
ジェラートをどうぞ。

After your meal, have some gelato from Hokkaido.
飯後，來一份北海道的義式冰淇淋

北海道メロンジェラート

Hokkaido Cantaloupe Gelato
北海道哈密瓜義式冰淇淋

¥500

北海道ミルクジェラート

Hokkaido Milk Gelato
北海道牛奶義式冰淇淋

¥500

価格は全て税込み価格となっております。 All prices include tax. 所有價格均含稅。