

≡ 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

1 Bottle ¥650

Wine

ワイン 葡萄酒

小樽 白 辛口

おたる 新ケルナー

White Wine / Otaru New Kerner

Glass ¥1,000 Bottle ¥6,000

ケルナーを使用したフルーティーな白ワインで、軽快かつ適度なボリューム感を備えた味わいは、カニパッチョなど魚介類との相性が抜群です。

小樽 白 甘口

おたる 特選ナイアガラ

White Wine / Otaru Niagar Wine Vinegar

Glass ¥1,300 Bottle ¥7,500

人気の「おたる」のナイアガラワインの最高峰。凍結果汁仕込みによる爽やかで濃密な甘口。まるでぶどうのエキسسそのものの風味。デザートワインとしておすすめ。

小樽 ロゼ 甘口

おたる ロゼ

Rosé / Otaru Rosé

Glass ¥700 Bottle ¥3,600

甘い香りのロゼワイン。色合いが美しく、爽やかな後味が楽しめます。甘酸っぱく、華やかな印象はまさにキャンベルアーリー葡萄そのままの味わいです。サーモンとの相性が抜群です。

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

Glass ¥1,700 Bottle ¥10,000

富良野産ツヴァイゲルトレーベ種を使用。豊富な香りと果実味豊かな味わいで、酸味と渋みがバランスよく調和したワインです。

スパークリング

ポールスター

Sparkling Wine / Polestar

Glass ¥700

スッキリとした辛口、優しい泡の飲みやすいスパークリングワインです。食前酒におすすめ。

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。

小樽 赤 ミディアムボディ

鶴沼 新ツヴァイゲルト

Red Wine / Otaru Tsurunuma Zweigelt

Glass ¥1,200 Bottle ¥7,300

ツヴァイゲルト種を使用したワードフレンドリーで、ジューシーな味わいが魅力の赤ワイン。タリアータのようなお肉料理は完璧なペアリングが楽しめます。

小樽 白 辛口

鶴沼 木樽ヴァイスブルグンダー15

White Wine / Tsurunuma Weissburgunder

Glass ¥2,000 Bottle ¥12,000

北海道の冷涼な気候の恩恵を受けた爽やかなハーブやリンゴを連想させる香りと、仄かな木樽のニュアンスが感じられる。なめらかさと深みとした酸味の印象が調和した辛口白ワインです。

余市 赤 ミディアムボディ

グランポレール余市ピノノワール17

Red Wine / Grande Polaire Yoichi Pinot Noir 17

Glass ¥2,200 Bottle ¥13,000

すみれやいちごを想わせる華やかなアロマ、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味。ピロードのように滑らかな余韻が魅力の北海道ワインです。

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

Bottle ¥5,800

マスクットを思わせる圧倒的なぶどうの香りと甘味を、さわやかな炭酸がキュッと引き締めたスパークリングワインです。

GIN

ジン 琴酒

札幌

紅櫻蒸留所 9148 「0101」

Benizakura Distillery 9148 Craft Gin 「0101」

ストレート・ロックトニック割・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・ロックトニック割・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醸成。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ばれる「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く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すか？

白糖

TANTAKATAN GIN (鍛高譚ジン)

Tantakatan Gin 鍛高譚琴酒

ストレート・ロックトニック割・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」同様に北海道白糠町の赤紫蘇と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、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用意いたします。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・ロックトニック割・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

「鐘を響かし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「妹背牛町産のアップルミント」「七かわ町産ソーベリー」「白糠町産の赤紫蘇」「礼文島産の昆布」「美瑛町産の男爵芋」「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スッキリ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用意いたします。

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

 <p>旭川 日本酒度 +8 男山 大吟醸 Otokoyama Daiginjou ¥3,200</p>	 <p>旭川 日本酒度 +9 男山 国芳乃名取 Otokoyama Kuniyoshinonatori ¥1,500</p>
 <p>旭川 日本酒度 +3 大雪の蔵 絹雪 Taisetsunokura Kinuyuki ¥1,100</p>	 <p>増毛 日本酒度 +12 国稀 北海鬼ころし Kunimare Hokkai Onikoroshi ¥800</p>
 <p>栗山 日本酒度 +4 北の錦 まる田 Kitanonishiki Maruta ¥1,200</p>	 <p>旭川 日本酒度 -1 男山 寒酒 Otokoyama Kanshu ¥800</p>

Whisky

ウイスキー 威士忌

 <p>北海道 竹鶴ピュアマルト 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</p>	 <p>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</p>	 <p>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</p>
---	--	---

Plum wine / Fruit wine

梅酒・果実酒

 <p>南高梅酒 Kisyu Plum Liquor 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</p>	 <p>白糖 鍛高譚の梅酒 Tatakatan Plum Liquor 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</p>
 <p>北海道 宝 ぶらのメロン酒 Furano Cantaloupe Liquor 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</p>	

Shochu

焼酎 燒酒

 <p>新得 麦焼酎 ばんぱか 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</p>	 <p>旭川 ジャがいも焼酎 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</p>	 <p>厚沢部 芋焼酎 喜多里芋 Kitasato Sweet Potato Shochu 北海道産本格焼酒喜多里番薯燒酒 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</p>
<p>新得 そば焼酎 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</p>		

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 | ●Lemon Sour | ●檸檬沙瓦 |
| ●グレープフルーツサワー | ●Grapefruit Sour | ●葡萄柚沙瓦 |
| ●ゆずサワー | ●Shaddock Sour | ●柚子沙瓦 |
| ●白ブドウサワー | ●White Grape Sour | ●白葡萄沙瓦 |
| ●緑茶ハイ | ●Green Tea with Shochu | ●綠茶燒酒 |
| ●ウーロンハイ | ●Oolong with Shochu | ●烏龍茶燒酒 |

Cocktails 各¥550

カクテル 雞尾酒



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

Soft drink

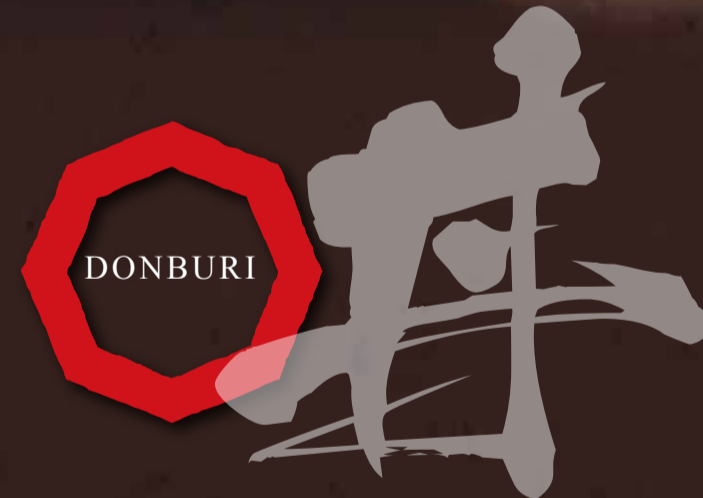
ソフトドリンク 無酒精飲料

●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	梅子氣泡酒	¥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
●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」 せつげっか

Seafood Rice Bowl
海鮮丼 (雪月花)

汁物付き
¥3,900

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
¥4,200

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・ブリ)

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

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

¥2,700

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

¥3,300

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

¥3,600

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

¥3,500

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

¥3,500

ブリといくらの子親井

Yellowtail and Salmon Roe Rice Bowl
 鰯魚鮭魚卵井

汁物付き

¥3,400

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

うにいくら井

Sea Urchin and Salmon roe Rice Bowl
 海膽鮭魚卵井

汁物付き

¥6,700

うに井

Sea Urchin Rice Bowl
 海膽井

汁物付き

¥7,500

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
甘エビ ¥850 Sweet Shrimp 甜蝦	ブリ ¥700 Yellowtail 鰹魚	帆立 ¥750 Scallop 扇貝

Rice with Broth
茶泡飯

お茶漬け

出汁が決め手の味わい茶漬け

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	¥1,500

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 ¥1,600

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

彩りサラダ ¥1,100

Vegetables Salad 野菜沙拉

●コブサラダドレッシング ●青じそドレッシング
Cobb dressing or Perilla dressing
美式風味辣醬/紫蘇風味青醬



タラバ蟹焼き
Grilled King Crab
烤帝王蟹



北海道産八角焼き
Grilled Hakkaku
北海道産 烤花鰹魚

北海道産八角焼き ¥2,100

Grilled Hakkaku
烤八角魚

北海道産真ほっけ焼き ¥1,580

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 ¥10,800

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

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)

Chef Creative
Food
逸品創作料理



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

北海道鹿部産 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 ¥1,300

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

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

北海道産タコとホタテの和風アヒージョ
Ajillo With Octopus and Scallop from Hokkaido
北海道産 章魚和扇貝和風油漬 ¥1,380

バケット (別売り) 3枚
Baguette
法式長棍切片 ¥200

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。



白身魚のレモン蒸し 濃厚ウニクリームソース
Steam Lemon Fish with Sea Urchin Sauce
檸檬蒸魚佐濃厚海膽醬



炙りサーモンチーズ
Grilled Cheese Salmon
炙烤芝士鮭魚

ブリの洋風たたき
Grilled Yellowtail Sashimi
炙燒獅魚刺身 ¥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 ¥1,380

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 ¥1,680

北海道産 十勝和牛のタリアータ
Japanese style Tagliata Beef from Hokkaido
薄切和風味北海道産牛肉 ¥7,200

白身魚のレモン蒸し 濃厚ウニクリームソース
Steam Lemon Fish with Sea Urchin Sauce
檸檬蒸魚佐濃厚海膽醬 ¥2,100

炙りサーモンチーズ
Grilled Cheese Salmon
炙烤芝士鮭魚 ¥1,380

ブリのフリット レモンソース
Fried Yellowtail with Lemon Curd
炸獅魚佐檸檬醬 ¥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



ブリのフリット レモンソース
Fried Yellowtail with Lemon Curd
炸獅魚佐檸檬醬

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)

SASHIMI

刺

お刺身

鮮度抜群の旨味を存分にご堪能ください。

Please fully enjoy the taste of outstanding freshness.
請充分享受出類的新鮮度。



北海道産 イカ刺し
Squid Sashimi
魷魚生魚片

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 ホタテ刺し Scallop Sashimi 帆立貝柱生魚片	¥600
ブリ刺し Yellowtail Sashimi 鯛魚生魚片	¥600
本マグロ刺し Bluefin Tuna Sashimi 黒鮪生魚片	¥750
甘えび刺し Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片	¥800
北海道産 ウニ刺し Sea Urchin Sashimi 海胆	¥3,800
ボタンエビ刺し3本 Botan Shrimp Sashimi 牡丹蝦生魚片	¥2,000
北海道産 いくら小鉢 100g Salmon Roe 100g 鮭魚卵 100g	¥3,000
北海道産 タコ刺し Octopus Sashimi 章魚生魚片	¥600
北海道産 イカ刺し Squid Sashimi 魷魚生魚片	¥1,280

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。

甘

Gelato

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。