



Chef's Special Course 1 Person
「石狩」おすすめコース おひとり様 ¥16,000

Grilled Natural Red Sea Bream and fresh Bamboo Shoots
with Green Leaf-bud MISO
天然真鯛と新筍の炙り焼き 木の芽味噌添え

Grilled Cherry Salmon with Wild UDO
桜鱒の炙り焼き 山独活添え

Grilled Fresh Prawn and Scallop
Grilled Vegetables
活車海老 帆立貝 焼き野菜

Hokkaido Wagyu Beef "HOKUTO" Rank A-5 80g
Tenderloin or Sirloin
or
Wagyu Beef "MATSUSAKA" Rank A-5
Sirloin 80g (+¥4,000)
北海道産黒毛和牛「北勝牛」A-5 80g
フィレ肉 or サーロイン肉
or
三重県産黒毛和牛「松阪牛」A-5
サーロイン肉 80g
(+¥4,000)

Hokkaido Wagyu Beef
& Seafood Course
北海道産黒毛和牛と
海鮮コース 1 Person
おひとり様 ¥13,000

Grilled Fish of the day, Scallop and Vegetables
本日のお魚 帆立貝 焼き野菜

Wagyu Beef "HOKUTO" Rank A-5
Tenderloin110g or Sirloin130g
北海道産黒毛和牛「北勝牛」A-5
フィレ肉110g or サーロイン肉130g

Hokkaido Beef
& Seafood Course 1 Person
道産牛と海鮮コース おひとり様 ¥10,000

Grilled Fish of the day, Scallop and Vegetables
本日のお魚 帆立貝 焼き野菜

Hokkaido Beef "SOYA Kuroushi" Rank A-3
Tenderloin110g or Sirloin130g
北海道産「宗谷黒牛」A-3
フィレ肉110g or サーロイン肉130g

Rank A-3
Hokkaido Beef Steak Course
道産牛ステーキコース

Salad and Appetizer
サラダ 先付

Grilled Vegetables
焼き野菜

Garlic fried rice or steamed White rice
Japanese pickles and Miso soup
ガーリックライス or 白飯
香の物 味噌汁

Sherbet
氷菓

Hokkaido Beef "SOYA Kuroushi" Rank A-3
Tenderloin and Sirloin
北海道産「宗谷黒牛」A-3
フィレ肉 & サーロイン肉

Light weight class 120g 1 Person
ライト 120g おひとり様 ¥8,200

Middle weight class 160g 1 Person
ミドル 160g おひとり様 ¥10,000

Heavy weight class 200g 1 Person
ヘビー 200g おひとり様 ¥11,800

A la carte アラカルト

King Crab
鱈場蟹 ¥8,300~

Fresh Lobster
活オマール海老 ¥6,600

Fresh Hokkaido Abalone
活蝦夷鮑 ¥3,700

Fresh Prawn
活車海老 ¥2,300

Surf Clam
北寄貝 ¥1,700

Scallop
帆立貝 ¥1,000

Fish of the day
本日の白身魚 ¥750

Wagyu Beef "MATSUSAKA" Rank A-5
三重県産黒毛和牛「松阪牛」A-5
Sirloin 100g
サーロイン肉 100g ¥13,000

Wagyu Beef "HOKUTO" Rank A-5
北海道産黒毛和牛「北勝牛」A-5
Sirloin 100g
サーロイン肉 100g ¥8,200
Tenderloin 100g
フィレ肉 100g ¥8,800

Goose Liver
フォアグラ ¥1,400

Today's sliced fish
本日の炙り焼き ¥750

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

The above course includes Salad, Appetizer, Garlic fried rice or steamed White rice, Japanese pickles, Miso soup and Sherbet.
上記コースには、「サラダ 先付 ガーリックライス or 白飯 香の物 味噌汁 氷菓」が付いております。