

Kaiseki Course Hokkaido Seasonal Seafood and Beef  
北海道ハイグレード「旅会席」～旬の魚介と道産牛～ ¥9,500

先付	Small Appetizer
Soybean curd with Crab miso Starchy sauce おぼろ豆腐 蟹味噌あん	
造り	Sashimi
Fox jacopever , Spot shrimp, Sailfin poacher, Parboil Snow crab, Surf cram ソイ姿盛り ポタンエビ 八角 湯引きズワイ蟹 北寄貝	
煮物	Stewed Dish
Tokachi Beef Simmered in mini Hotpot 十勝牛リブローズの紙鍋	
焼物	Grilled Dish
Grilled “Hokkaido” Seafood Scallop, Hokkai shrimp, Mackerel, Hearing, Trout, Onion, Pumpkin, Carrot, Potato 北海道陶板焼き	
帆立貝 北海道海老 ホッケ 鰯 鱒 玉葱 南京 人参 インカのめざめ	
合肴	Deep-Fried Dish
Deep-Fried Mixed Abalone, Corn and Burdock 鮑と玉蜀黍と牛蒡のかき揚げ	
食事	Rice
Bowl of rice Topped with sea urchin, Salmon roe, Northern Shrimp, Red flounder, Miso soup 北海ちらし丼 (雲丹 イクラ 甘えび 赤鯿) 味噌汁	
水菓子	Dessert
Cake made with “Hokkaido” Cheese and Fruit 北海道産フロマージュケーキと果物	



Kaiseki Course Uraraka  
会席 麗日～うららか～ ¥7,000

先付	Small Appetizer
Japanese Tiger prawn wrapped in Rice paper, Vinegar with Ginger 車エビの生春巻き 生姜酢	
お椀	Broth
Bean Curd Refuse, Halfbeak, Ark Shell, Bracken, Somen-Noodle, Broad Bean 卵の花仕立て 結び細魚 赤貝葛打ち 鈎蕨 素麺 蚕豆	
造り	Sashimi
Spanish mackerel with Marinated in Citron and Vinegar, Tuna, Seabream, Seaweed, 鯖柚香酢 本鮪 鯛花造り 海藻ビーズ	
煮物	Stewed Dish
Stewed Beef wrapped in Chinese Cabbage, Asari Cram and Seaweed Starchy sauce, Wheat bran, Okra 牛肉白菜巻きの煮物 浅利若芽あん 桜麩 オクラ	
焼物	Grilled Dish
Grilled Fat greenling and Bamboo shoot, Asparagus, Asparagus pickles, Mushroom, Egg Castella 鮎魚女と竹の子の桑焼き アスパラガス アスパラピクルス 椎茸 玉子カステラ	
合肴	Deep-Fried Dish
“Tempura” Whelk and Seasonal Vegetables 磯つぶと春野菜の天婦羅	
酢物	Vinegar Dish
Razor Clam and Tomato with Vinegar, Soy sauce with Lemon, Buckwheat bud 平貝とトマトの酢の物 レモン醤油 そばの芽	
食事	Rice
Pressed Sushi with Trout salmon, Salmon roe, Sheared Firefly Squid Miso soup Pickles 鱒の押し寿司 イクラ ホタルイカ炙り ガリ 味噌汁	
水菓子	Dessert
Cake made with “Hokkaido” Cheese, Strawberry, Citrus jelly 北海道産フロマージュケーキ 苺 かぼすゼリー	

Kaiseki Course Harukaze  
会席 春風～はるかぜ～ ¥5,000

先付	Small Appetizer
Boiled Common orient clam and Seasonal Vegetables 蛤と春野菜のお浸し	
お椀	Broth
Herring with Vegetables 鯿の沢煮椀	
造り	Sashimi
Salted and fermented Bonito with Yolk and Grated radish, amberjack, Big fin reef Squid with Green laver salt flavor 鯿の酒盗黄身おろし 平政 あおり烏賊青のり塩 芽物	
煮物	Stewed Dish
Simmered Pork with Potato starchy sauce, Carrot, Potato, Broccoli 豚角煮ポテトあん 人参 インカのめざめ ブロッコリー	
焼物	Grilled Dish
Grilled Spanish mackerel with Green peas miso, Young corn, Okra, Asparagus pickles 鯖の遠山若草焼き ヤングコーン オクラ アスパラピクルス	
合肴	Deep-fried Dish
Deep-fried Flounder wrapped in Butterbur Shoot, Egg plant, Green pepper, Ginger Starchy sauce 鯿のふきの唐巻き薄衣揚げ 茄子 青唐 生姜あんかけ	
酢物	Vinegar Dish
Marinated Horse mackerel with Bean Curd Refuse, Szechuan, Lily bud, Omelete 縞鯿酢みきらず和え ザーサイ 花卉百合根 金紙玉子	
食事	Rice
Simmered Asali cram in soy sauce on rice, Pickles, Miso soup 浅利炊き込み御飯 香の物 味噌汁	
水菓子	Dessert
Orange, Kiwifruit and Nata de coco with Strawberry Yogurt オレンジ キウイ ナタデココ 苺ヨーグルト掛け	

Seasonal Sushi and Tempura Dinner Set

旬のお寿司と天婦羅御膳 ¥4,000

Tempura (Shrimp, Fish, Vegetables) 天婦羅 (海老 白身魚 野菜)	Recommend Sushi Assorted 8 Pieces 特上握り寿司8貫
Small Appetizer 小鉢	Stewed Dish 季節の煮物
	Miso soup 味噌汁

Hokkai Gozen Dinner Set

北海道御膳 ¥3,000

Small Appetizer つぶ松前和え	Assorted Sashimi 2Kinds 刺身2種
Stewed Dish 季節の煮物	“Tempura” Herring , Salmon and Vegetables 鰯と鮭の天婦羅
Bowl of rice topped Salmon roe, Miso soup, Pickles いくら御飯 味噌汁 香の物	

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、食欲不耐性、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、スタッフにお尋ねください。

All rice used in our dishes is produce of japan  
当店で使用しているお米は全て「国産」です。