

Seafood Shabu-Shabu Course with Free flow of 2 hours

北海道地酒 10 種を含むフリーフロー & 海鮮しゃぶしゃぶコース



小鉢 Appetizer Yomogi Tofu, Sea Urchin 蓬豆腐 雲丹 旨味出汁
天婦羅 Tempura Shrimp,Two kinds of Fish,Three kinds of Vegetables 海老 白身魚 2 種 野菜 3 種
海鮮しゃぶしゃぶ Seafood Shabu-Shabu Mikan-Amberjack,Sea bream,Northern shrimp,Octopus みかん鱒 ズワイ蟹 鯛 甘海老 蛸
Chinese cabbage,Green onion,Green pak choi, Mizuna,Shiitake mushroom,Maitake mushroom,Enoki mushroom, Lettuce,Koshin daikon radish,Rice cake
白菜 長葱 青梗菜 水菜 椎茸 舞茸 えのき茸 レタス 紅心大根 スライス餅
Kishimen noodles or Ramen noodles きしめん又はラーメン
甘味 Dessert Seasonal Dessert 季節のデザート

1 person
1 名様 ¥10,000 (税サ込)
*Inclusive tax and a service charge

〔 Minimum order for 2 persons
2 名様より承ります 〕

フリーフロー メニュー	Free-flow drinks menu
Kunimare Hokkai-Onikoroshi 国稀 鬼ころし Kunimare Hokkai-Onikoroshi 本醸造酒 国士無双 DRY Junmai-Ginjiyoshi Chitosetsuru 純米吟醸酒 千歳鶴 Honjyozoshu Kitano-Katsu Hoo 本醸造酒 北の勝鳳凰 Junmaishu Fukutsukasa 純米酒 福司 Beer ビール Whisky ウイスキー Soft drinks ソフトドリンク	Niseko Imakane Susei 二世古 今金彗星 Junmai-Ginjiyoshu Kinteki 純米吟醸酒 金滴 Junmaishu Kuniyoshi-no-natorisake 純米酒 国芳乃名取酒 Junmaishu Higashikawamai 純米酒 東川米 Honjyozoshu Taisetsunokura 本醸造酒 大雪乃蔵 Wine (Red,White) ワイン (赤、白) Shochu spirts (Sweet potato,Wheat,Kourui) 焼酎 (芋、麦、甲類)

SOYA Beef Shabu-Shabu Course

宗谷黒牛しゃぶしゃぶコース

1 person
1 名様 ¥6,500

〔 Minimum order for 2 persons
2 名様より承ります 〕

前菜 Appetizer Pickled Seaweed and Whelk with Soy sauce,Dried Salmon with Miso Smoked Salmon,Bracken and Tuna Sweet Soy sauce flavor
ツ貝松前漬け とば味噌和え スモークサーモン 蕨のツナ入りきんぴら
造り Sashimi Assorted Four kinds of sashimi 刺身 4 種盛り合わせ
焼物 Grilled dish Saffron cod,Shishamo fish,Vegetables 氷下魚 ししゃも 季節の野菜
しゃぶしゃぶ Shabu-shabu SOYA beef spencer roll 150g 宗谷黒牛リブロース 150g Chinese cabbage,Green onion,Green pak choi,Mizuna,Shiitake mushroom, Maitake mushroom,Enoki mushroom,Lettuce,Koshin daikon radish,Rice cake
白菜 長葱 青梗菜 水菜 椎茸 舞茸 えのき茸 レタス 紅心大根 スライス餅
Kishimen noodles or Ramen noodles きしめん又はラーメン
甘味 Dessert Seasonal Dessert 季節のデザート

Kaiseki Course Uraraka

会席 麗らか ~ うららか 1 person
1 名様 ¥7,000

先付 Appetizer Spanish mackerel,Broad bean,Butterbur shoot,Udo, Deep-fried Icefish with Egg yolk,Brussels sprouts Ume plum meat sauce 鱧 空豆 ふきのとう 独活 白魚黄身揚げ 芽キャベツ 敷き桜ソース
お椀 Broth Conger eel,Urui edible wild plants,Shiitake mushroom,Raw wheat gluten Yuzu and Chili pepper flavor 柚子胡椒仕立て 穴子 うるい 椎茸 桜麩
造り Sashimi Kobu-jime Abalone,Tuna,Surf clam 桜大根盛り 鮑昆布 本鮪 北寄貝 芽物
煮物 Stewed Dish Prawn,Scallop,Eringi mushroom,Eggplant with Wakakusa sauce 車海老芝煮 帆立貝 エリンギ 春茄子 ふわふわ若草ソース
焼物 Grilled Dish Bamboo shoot,Spanish mackerel with Ume plum meat,Sweet green pepper wrapped in Dry-cured ham,Lotus root 竹の子桑焼き盛り 鱧の梅肉素焼 甘長唐辛子生ハム巻 花蓮根
合肴 Steamed Dish Sake-Steamed Hamaguri clam,Somen noodle,Wakame seaweed,Shiitake mushroom,Broiled green onion,Butterbur 蛤酒蒸し 紅白素麺 若布 椎茸 焼葱 露
酢物 Vinegared Dish Cockle,White taro petiole,Komatsuna with Miso-Vinegar sauce,Lily bulb 鳥貝 白だつ 小松菜 酢味噌 花卉百合根
食事 Rice Ochazuke rice with Sea bream,Pickles 鯛茶漬 香の物
甘味 Dessert Japanese style Panna cotta with Blue berry sauce ,Strawberry,Mint 和風パナコッタ ブルーベリーソース 苺 ミント

Kaiseki Course Harukaze

会席 春風 ~ はるかぜ 1 person
1 名様 ¥5,000

先付 Appetizer Yam wrapped in Smoked salmon,Roast Sea Urchin with Edamame sauce スモークサーモン長芋巻 炒り雲丹 花卉百合根 敷き新緑ソース
お椀 Broth Spanish mackerel,Bamboo shoot,Deep-fried Icefish with Egg yolk,Dried Wheat gluten,Ostrich fern 鱧 竹の子 白魚黄身揚げ 桜麩 ごとみ
造り Sashimi Shrimp with Sea Urchin,Tuna,Sea bream 海老雲丹和え 鮪 鯛 芽物
煮物 Stewed Dish Beef tongue,Potato,Carrot,Small Onion,Brussels sprouts 牛タンの和風ポトフ じゃが芋 人参 小玉葱 芽キャベツ
焼物 Grilled Dish Japanese rockfish,Deep-fried Tofu,Eringi mushroom with Miso,Green pepper,Lotus root 目張 厚揚げ豆腐 エリンギ 味噌焼き 青唐 花蓮根
合肴 Tempura Dish Scorpionfish,Butterbur shoot,Fatsia sprouts,Ume-salt,Lemon 開き笠子の天婦羅 たら芽 ふきのとう 梅塩 レモン
酢物 Vinegared Dish Bonito plum meat salad 初鯉の梅肉サラダ
食事 Rice Steamed White rice with Simmered Scallop,Miso soup,Pickles 帆立貝御飯 味噌汁 香の物
甘味 Dessert Orange with Strawberry sauce,Kiwifruit,Mint オレンジの桜ソースかけ キウィフルーツ ミント

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。

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。

Tempura Dinner Set

天婦羅御膳 ¥2,200

Tempura (Shrimp,Crab,Fish,Vegetables) 天婦羅 (海老 カニ 白身魚 野菜) Assorted 3 kinds of Sashimi,Side dish,Green salad 刺身三種 小鉢 サラダ Steamed White rice,Miso soup,Pickles 御飯 味噌汁 香の物
--

Beef Steak Dinner Set

ステーキ御膳 ¥2,500

Australia Beef Steak Soy sauce flavor オーストラリア産牛肉のカットステーキ 醤油ソース Assorted 3 kinds of Sashimi,Stewed dish,Side dish,Green salad 刺身三種 季節の煮物 小鉢 サラダ Steamed White rice,Miso soup,Pickles 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。