

北海道フェア

特別ディナー

“HOKKAIDO” prefecture
Special course

¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

壬生菜胡麻浸し 煎り玄米 北海道産トマトすり流し 蓴菜 陸蓮根 花穂
Boiled “MIBUNA” green vegetable Tomato soup with water shields and okra plant
鱧のマリネ 茄子オランダ 彩り野菜 チャービル 雲丹イクラ寿し 山葵
Marinated pike conger and eggplant Fresh seaurchin and salmon roe sushi
花咲蟹しんじょ蓮根挟み揚げ 丸十レモン煮
Deep-fried fish and crab cake with lotusroot, Simmered sweet potato with lemon

造 り Sashimi 刺身

本鮪 真曹以(そい) 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, “Soi”(Rock fish) and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

時鮭(ときしらず)雲鍋仕立て 冬瓜 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子
Seasonal salmon, wax gourd, eggplant, tofu skin and leek with grated Japanese radish soup

合 肴 Side dish 中段小菜

北海道北見産 白玉葱の玉地蒸し モッツアレラチーズ 枝豆餡
Steamed egg custard with onion, mozzarella cheese and soybean sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

北海道産 ふらの和牛 和風ステーキ クレソン 添え野菜 バルサミコソース
“FURANO WAGYU” steak, vegetables with balsamic vinegar sauce
北海道根室産 キンキ炭火焼 染め卸し 酢立 セロリ甘酢漬け
Charcoal grilled “KINKI” rock fish with grated Japanese radish

北海道ゆうべつ産 黒毛和牛ヒレ炭火焼 ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled “KUROGE WAGYU” fillet with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce
差額 5,000 円にてお肉をアップグレードできます。 *Extra charge * +5,000 円

食 事 Rice 主食

玉蜀黍(ゴールドラッシュ)の釜炊き 帆立バラ揚げ 塩昆布 香の物 赤だし
Steamed rice with sweet corn, scallop and salted kelp, Japanese pickles and miso soup

デザート Dessert 甜点

ハスカップ杏仁 練乳ソース掛け らいでん ミント 北海道産 富良野メロン
Haskap and almond jelly with condensed milk sauce “FURANO” Melon

* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

2026.8