

¥25,000

北海道
Special
course
特別会席

- 前菜 北寄貝と葱の胡麻塩炙り
トマトと流氷毛蟹の浸し 畔豆
- 御椀 帆立貝の香煎 玉蜀黍のすり流し
- お造り 雲丹の食べ比べ
- 焼物 時知らず塩焼き 蝦夷鮑と野菜の貝焼き
- 肉料理 北海道牛の炭火焼き
アスパラガスとベビーコーン オホーツクの塩で
- 煮物 喜知次の湯煮 豆腐 葱 割ソース
- 食事 蝦夷前握り寿司 5貫 味噌汁
または
いくら 雲丹 蟹の美味しい丼 味噌汁
- 水菓子 北海道産メロン 襟裳小豆のあんみつ

- Appetizers Atlantic surf clam seared with green onion
and sesame oil
Boiled hairy crab with green soybeans and tomato
- Soup Corn soup with rice cracker crusted sea scallop
- Sashimi 3 kinds of sea urchin
- Grilled dish Grilled tokishirazu salmon, abalone grilled
with vegetables
- Meat dish Grilled beef, asparagus, baby corn,
Hokkaido Okhotsk salt
- Simmered dish Simmered Kichiji rockfish,
tofu, green onion, Japanese brown sauce
- Rice dish 5 kinds of nigiri sushi, Hokkaido miso soup
OR
Seafood rice bowl with salmon roe, sea urchin
and crab, Hokkaido miso soup
- Dessert Hokkaido melon, Anmitsu dessert
with Erimo red beans

日本料理



(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。Food items may change from season to season)

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.