

帯広名物 豚井と石狩汁

二、三〇〇円

先付

くるみ葛寄せ

ぶろっこりー、二十日大根

山葵、美味出汁

旬菜

芽ひじき旨煮

芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ

三つ葉

食事

豚井

北海道産豚ロース肉、玉葱、赤、黄南蛮

浅葱、紅生姜

留椀

石狩汁

鮭、大根、長葱

牛蒡、梅人参、水菜、七味唐辛子

香の物

胡瓜、日の菜

野沢菜

水菓子

とちおとめアイスクリーム

Lunch Specialty
Grilled Pork on Rice
and Miso Soup with Salmon and Vegetables

Appetizers

Seasonal Dish

Rice

Dessert

Jellied *Kuzu* with Walnut

Simmered *Hijiki* Seaweed

Bowl of Rice topped with Grilled Pork

Miso Soup with Salmon and Vegetables

Strawberry Ice Cream

¥2,300

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

本日の魚料理膳

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

くるみ葛寄せ

ぶろっこりー、二十日大根
山葵、美味出汁

旬菜二種

お造り、芽ひじき旨煮 など

本日の魚料理

・黒むつ塩焼
・金目鯛一夜干し
・鱈煮付け などより一品

食事

佐渡のこしひかり

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、日の菜
野沢菜

水菓子

とちおとめアイスクリーム

Seasonal Lunch Specialty
Today's Fish "Plate"

Appetizers

Jellied *Kuzo* with Walnut

Seasonal Dish

Fresh Sashimi and Simmered *Hijiki* Seaweed etc.

Main Dish

Today's Fish

*Salt-Grilled Rockfish

*Grilled lightly-dried Splendid Alfonsino

*Simmered Cod

Rice

"Sado Koshihikari" Steamed Rice

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Strawberry Ice Cream

¥2,800

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

海老と帆立貝のかき揚げ天ぷらそば御膳

二、八〇〇円

先付

くるみ葛寄せ

ぶろっこりー、二十日大根

山葵、美味出汁

旬菜

芽ひじき旨煮

芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ

三つ葉

煮物

京芋含め煮

粟麩オランダ煮

南瓜、赤南蛮、絹さや、木の芽

天婦羅

海老と帆立貝のかき揚げ

丸十、えりんぎ茸、青唐

富士卸し、レモン、塩、天出汁

蕎麦

盛り蕎麦

薬味 (洗い葱・海苔・山葵)

煎り胡麻、蕎麦出汁

食事

鮭御飯

鮭ほぐし身、煎り胡麻、三つ葉

香の物

胡瓜、日の菜、野沢菜

水菓子

とちおとめアイスクリーム

Cold Soba Buckwheat Noodles with
Deep-Fried Shrimp and Scallop "Plate"

Appetizers

Seasonal Dish

Simmered Dish

Deep-fried Dish

Noodles

Rice

Dessert

Jellied *Kuzu* with Walnut

Simmered *Hijiki* Seaweed

Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried *Namafu* mixed with Millet

"*Kakiage*" Shrimp and Scallop

Potato, *Eringi*-Mushroom and Sweet Green Chili

Cold *Soba* Buckwheat Noodles

Steamed Rice with Grilled Salmon

and Pickled Vegetables

Strawberry Ice Cream

¥2,800

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

先付	白菜と小松菜の浸し いくら、白菜、小松菜、焼しめじ、蓮草 糸賀喜
お椀	清汁仕立 蓮茶巾 すかし大根、菊菜、梅人参、柚子
造り	お造り二種盛り 芽物色々
焼物	太刀魚柚子味噌焼 玉子焼、芽ひじき旨煮、蓮根煎餅、酢取茗荷
煮物	京芋含め煮 粟麩オランダ煮、南瓜 赤南蛮、絹さや、木の芽
揚げ物	蟹東寺揚げ 蟹、大和芋、えりんぎ茸 青唐、浅葱、紅卸し、煎り出汁
酢の物	北寄貝酢 胡瓜、若布、切干し大根酢漬け 辛子酢味噌掛け、みにとまと、土佐酢
食事	鮭御飯 鮭ほぐし身、煎り胡麻、三つ葉
香の物	胡瓜、日の菜、野沢菜
水菓子	とちおとめアイスクリーム

師走弁当

三、五〇〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Clear Soup	Lotus Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish with <i>Yuzu Miso</i>
Simmered Dish	Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried <i>Namafu</i> mixed with Millet
Deep-fried Dish	Crab dressed with Soy-milk Skin and Sweet Green Chili
Vinegared Food	Surf clam, Cucumber, Seaweed, Dried Radish, Cherry Tomato
Rice	Steamed Rice with Grilled Salmon and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥3,500

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

付	帆立貝白酢掛け 湯×帆立貝、京禅麩 芽きやべつ、くこの実
鉢	芽ひじき旨煮 芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ、三つ葉
鮮	お造り二種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
主	たらば蟹と白子のみぞれ鍋 しめじ、粟麩 梅人参、大根卸し、旨出汁 浅葱、七味唐辛子
飯	佐渡のこしひかり
漬	胡瓜、日の菜、野沢菜
甘	ほうじ茶蕨餅 黒蜜、きな粉

四、五〇〇円

Special Gourmet Lunch Crab and Cod Milt with Grated *Daikon* Radish in Hot-Pot “Plate”

Amuse-bouche	Boiled Scallop with White Vinegar
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Main Dish	Crab and Cod Milt with Grated <i>Daikon</i> Radish in Hot-Pot
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice and Pickled Vegetables
Dessert	Bracken-starch Dumpling Flavored Roasted Green Tea with Brown Sugar Syrup

¥4,500

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

甘味	香の物	食事	煮物	焼物	造り	お椀	前菜	粹
パイヤヨーグルトソース掛け	胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布	白魚梅天茶漬け 叩き梅、大葉、ぶぶあられ 海苔、煎り胡麻、三つ葉、山葵	京芋含め煮 南瓜、栗麩オランダ煮 赤南蛮、絹さや、山葵 蕎麦の実あんかけ	太刀魚塩焼 卸しぼん酢、かすてら玉子、酢取茗荷	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	清汁仕立 蓮茶巾 蒸し鮑、すかし大根 菊菜、梅人參、柚子	・くるみ葛寄せ ぶろっこりし、二十日大根 山葵 美味出汁 ・白菜と小松菜の浸し いくら、白菜、小松菜、焼しめじ 蓮草、糸賀喜 ・帆立貝白酢掛け 湯×帆立貝、京禅麩、芽きやべつ、くこの実	六、〇〇〇円

“IKI”

Appetizers	• Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut • Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach • Boiled Scallop with White Vinegar
Clear Soup	Lotus Root Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Salt-Grilled Dish	Cutlass Fish Deep-fried icefish
Simmered Dish	Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried <i>Namafu</i> mixed with Millet
Rice	<i>Chazuke</i> with Icefish and Salted Plum and Pickled Vegetables
Dessert	Papaya dressed with Yogurt Sauce

¥6,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

北海道産 黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

くるみ葛寄せ

ぶろっこりー、二十日大根

山葵、美味出汁

造り

お造り二種

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚

蓮根、茄子、青唐、富士卸し

レモン、塩、天出汁

中皿

季節の彩り野菜

【三の膳】

ステーキ

北海道産 黒毛和牛サーロイン

焼野菜添え

丸十、えりんぎ茸

ズッキーニ、山葵、ぼん酢卸し

食事

留椀

香の物

佐渡のこしひかり

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布

Hokkaido Beef Steak "Plate"

【First】

Appetizers Jellied *Kuzu* with Walnut
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Lotus Root, Eggplant
and Sweet Green Chili

Salad Seasonal Vegetables

【Third】

Steak Hokkaido Beef Sirloin and Vegetables

Rice "Sado Koshihikari" Steamed Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、水菓子

美濃

六、〇〇〇円

先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、水菓子

萩

四、〇〇〇円

寿司

Sushi

Hagi

Amuse-bouche
Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet

¥4,000

Mino

Amuse-bouche
Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet

¥6,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

※前日までにご予約をお願い致します

*Please note that reservation is required by the day before.

前菜	お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に ・くるみ葛寄せ ぶろっこりー、二十日大根 山葵、美味出汁 ・白菜と小松菜の浸し いくら、白菜、小松菜、焼しめじ 蓮草、糸賀喜
お椀	清汁仕立 蓮茶中 すかし大根、菊菜、梅人参、柚子 お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵 太刀魚柚子味噌焼 玉子焼、芽ひじき旨煮、蓮根煎餅 酢取茗荷
焼物	京芋含め煮 粟麩オランダ煮、南瓜 赤南蛮、絹さや、木の芽
煮物	鮭御飯 鮭ほぐし身、煎り胡麻、三つ葉
食事	若布、豆腐、浅葱、粉山椒 胡瓜、日の菜、野沢菜
留椀	ほうじ茶煎餅、パイヤヨーグルトソース掛け とちおとめアイスクリーム
香の物	
甘味三種	

レディース懐石

五、〇〇〇円

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・ Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut ・ Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Clear Soup	Lotus Root Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish with <i>Yuzu</i> and <i>Miso</i>
Simmered Dish	Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried <i>Namafu</i> mixed with Millet
Rice	Steamed Rice with Grilled Salmon Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Bracken-starch Dumpling Flavored Roasted Green Tea with Brown Sugar Syrup Papaya dressed with Yogurt Sauce Strawberry Ice Cream

Coffee or Tee

¥5,000

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

The price above includes consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

水物	食事	揚物	蒸し物	焼物	先付	菜食 (ヴィーガン) メニュー 昼 (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円
季節のフルーツ	佐渡のこしひかり 留枕 (若布、豆腐、浅葱) 香の物 (刻み胡瓜)	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、レモン、天出汁	蒸し野菜 青味	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Vegan Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable Tempura
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

水物	食事	焼物	蒸し物	サラダ	先付	グルテンフリーメニュー (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円
季節のフルーツ	佐渡のこしひかり 留椀(豆味噌、若布、豆腐、浅葱) 香の物(刻み胡瓜)	おまかせの魚塩焼き 大根卸し	蒸し野菜 青味	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Gluten-free Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Grilled Dish	Today's Fish
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.