

先付	菊菜の黄金和え 菊菜、油揚げ、飛子、糸賀喜
前菜	しゃこ香り揚げ ししゃも炙り はたはた飯寿し 雲丹豆乳寄せ くわい煎餅 鶏松風焼
造り	鮭、鯛松皮造り、帆立貝 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
焼物	真鱈の唐墨焼 焼栗甘露煮、叩き牛蒡、はじかみ
小鍋	十勝ハーブ牛の柳川鍋 十勝ハーブ牛サーロイン 笹搔牛蒡、溶き玉子、浅葱、粉山椒
酢の物	水蛸の炙り 胡瓜、若布、みにとまと くこの実甘酢炊き、切干大根甘酢漬 胡麻塩せりー掛け
食事	北海道産新米ななつぼしと 百合根釜炊き御飯 いくら、軸三つ葉
留椀	石狩汁 鮭、大根、長葱、牛蒡 紅葉人参、水菜、七味唐辛子
香の物	胡瓜、人参、昆布、三升漬
甘味	じゃが芋団子、苺

巧く北海道の味覚懐石  
一〇、〇〇〇円

## TAKUMI Hokkaido Kaiseki Course

Appetizers	Boiled Chrysanthemum with Flying Fish Roe
Seasonal Dish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep-fried Mantis Shrimp</li> <li>• Seared <i>Shishamo</i> Smelt</li> <li>• Sandfish <i>Sushi</i></li> <li>• Sea Urchin Soy Milk</li> <li>• Deep-fried Arrowhead</li> <li>• Chicken Loaf</li> </ul>
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Scallop
Grilled Dish	Cod with dried Mullet Roe
Seasonal Dish	Beef with Eggs and Burdock in Hot-Pot
Vinegared Dish	Seared Pacific Giant Octopus, Cucumber, <i>Wakame</i> Seaweed, Cherry Tomato, Goji Berry, Dried <i>Daikon</i> Radish
Rice	Cooked "New <i>Hokkaido Nanatsuboshi</i> " with Lily Bulb
Dessert	Miso Soup with Salmon and Vegetables, Pickled Vegetables Sweetened Potato Dumpling, Fresh Strawberry

¥10,000

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido.

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.

前菜	・ 菊菜の黄金和え ・ 菊菜、油揚げ、飛子、糸賀喜 ・ 雲丹豆乳寄せ ・ えりんぎ茸、二十日大根、山葵、美味出汁 ・ ずわい蟹胡麻白掛け ・ 京禅麩、赤麹菌、長芋甘酢漬け ぶろっこりー
造り	鮪、鯛松皮造り、帆立貝 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
焼物	わらさ胡麻幽庵焼 くわい煎餅、酢取茗荷
酢の物	水蛸の炙り 胡瓜、若布、みにとまと くこの実甘酢炊き、切干し大根甘酢漬け 胡麻塩ぜりー掛け
食事	いくらと水雲粥 べっこう餡、胡麻油、海苔、浅葱
香の物	胡瓜、人参、昆布 三升漬け
甘味	りんご蜜煮 桂花陳酒そーす掛け

六、〇〇〇円

“SAE”

Appetizers	・ Boiled Chrysanthemum with Flying Fish Roe ・ Sea Urchin Soy Milk ・ Boiled Snow Crab dressed with Sesame and <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Scallop
Grilled Dish	Yellowtail flavored with Sesame and <i>Yuzu</i>
Vinegared Dish	Seared Pacific Giant Octopus, Cucumber, <i>Wakame</i> Seaweed, Cherry Tomato, Goji Berry, Dried <i>Daikon</i> Radish
Rice	Salmon Roe and <i>Mozuku</i> Seaweed Rice Porridge and Pickled Vegetables
Dessert	Sweetened Apple

¥6,000

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 “*Nanatsuboshi*” rice from *Hokkaido*.  
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.

黒毛和牛フィレステーキコース

一〇、〇〇〇円

前菜

- ・ 菊菜の黄金和え
- ・ 菊菜、油揚げ、飛子、糸賀喜
- ・ 雲丹豆乳寄せ
- ・ えりんぎ茸、二十日大根、山葵、美味出汁
- ・ ずわい蟹胡麻白掛け
- ・ 京禅麩、赤駒弱、長芋甘酢漬け
- ・ ぶろっこりー

造り

- お造り三種盛り
- 芽物色々、紅蓼、山葵

天婦羅

- 海老、白身魚
- 蓮根、しめじ茸、青唐
- 富士卸し、レモン、塩、天出汁

ステーキ

- 黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)
- 焼野菜添え
- 蕪、丸十、青梗菜
- 山葵、ぼん酢卸し

食事

北海道産新米ななつぼし

留椀

若布、なめこ、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、人参、昆布  
三升漬け

甘味

北海道カスタードアイスクリーム

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	・ Boiled Chrysanthemum with Flying Fish Roe ・ Sea Urchin Soy Milk ・ Boiled Snow Crab dressed with Sesame and <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Lotus Root, <i>Shimeji</i> Mushroom and Sweet Green Chili
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	“New <i>Hokakido Nanatsuboshi?</i> ” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Hokkaido</i> Custard Ice Cream

¥10,000

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 “*Nanatsuboshi?*” rice from *Hokkaido*.  
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.

水物	香の物	留椀	食事	預け鉢	蒸し物	造り	お椀	酒肴	先付	極
りんご蜜煮、メロン、パイヤ	胡瓜、人参、昆布、三升漬	若布、なめこ、浅葱、粉山椒	ふかひれ湯葉、焼葱、もみ海苔、生姜、浅葱 とろ湯葉、焼葱、もみ海苔、生薑、浅葱	活伊勢海老の鬼殻焼 はじかみ	小甘鯛酒蒸し 椎茸、長葱、豆腐、青梗菜 酢立、紅葉卸し、浅葱、ぼん酢	鮪、鯛松皮造り、赤貝、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	清汁仕立 帆立貝真丈 山伏茸、赤南蛮、芽蕪、松葉柚子 干し貝柱の出汁	・雲子ぼん酢 ・酢立、紅葉卸し、浅葱 ・京芋揚げ出汁 雲丹、南瓜、隠元、海苔、山葵 ・珍味盛り 子持昆布、鮭の酒浸し、姫くわい唐揚げ	ずわい蟹胡麻白掛け 京禅麩、赤駒弱、長芋甘酢漬 ぶろっこりー	小甘鯛、伊勢海老などを使った贅沢な懐石 一三、〇〇〇円

## KIWAMI

Amuse-bouche

Appetizers

Clear Soup

Fresh Sashimi

Steamed Dish

Seasonal Dish

Rice

Dessert

- Boiled Snow Crab dressed with Sesame and *Tofu*
- Cod Milt with *Ponzu* Sauce
- Deep-fried Shrimp-shaped Taro with Stock
- Three Kinds of Culinary Delicacies  
Herring Roe on Kelp  
Dried Salmon with *Sake*  
Deep-fried Arrowhead
- Scallop Dumpling
- Tuna, Sea Bream, Ark Shell and Squid
- Tilefish with *Sake*
- Grilled *Ise* Lobster
- Steamed Rice with Shark's fin and *Yuba* Sauce
- Miso Soup and Pickled Vegetables
- Sweetened Apple, Fresh Melon and Papaya

¥13,000

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido.

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.

当クラブでは、新型コロナウイルス感染症防止について様々な対策を実施しておりますが、しゃぶしゃぶは鍋、他機材等を皆様でお使い頂く場合がございます。予めご了承ください  
尚、お一人用鍋のご用意はございません

水物	梅ロン	尚	しゃぶしゃぶ	
香の物	胡瓜、人参、昆布、三升漬		赤身肉	八、五〇〇円
食事	稲庭うどん又は雑炊		霜降り肉	一、五〇〇円
野菜	白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸 黄韭、輪人参、若布、豆腐、葛切り		食べ比べ	一〇、〇〇〇円
肉	国産赤身肉 又は 特選霜降り黒毛和牛			
煮物	練旨煮 京芋、南瓜、赤南蛮、隠元、木の芽			
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵			
前菜	・菊菜の黄金和え ・雲丹豆乳寄せ ・ずわい蟹胡麻白掛け			

## Shabu-shabu Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiled Chrysanthemum with Flying Fish Roe</li> <li>• Sea Urchin Soy Milk</li> <li>• Boiled Snow Crab dressed with Sesame and <i>Tofu</i></li> </ul>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Simmered Dish	Herring, Shrimp-shaped Taro, Pumpkin and Green Beans
Shabu-shabu	Choice of Japanese Beef or Premium Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva</i> Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Fresh Melon

<b>Japanese Beef Course</b>	<b>¥8,500</b>
<b>Premium Japanese Beef Course</b>	<b>¥12,500</b>
<b>Beef Tasting Special Course*</b>	<b>¥10,000</b>

\*Tasting of Two Kinds of Japanese Beef.

The club is continuing to implement various new coronavirus prevention measures, but there are times when Shabu Shabu pot and other equipment are shared. Please note there are no individual use pots available.

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido.

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.

水物	食事	揚物	小鍋	焼物	サラダ	先付	菜食 (ヴィーガン) メニュー (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 六、〇〇〇円
季節のフルーツ	北海道産新米ななつぼし 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	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

### Vegan Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Salad	Chopped Vegetable Salad
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetables and Shitake
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable <i>Tempura</i>
Rice	“New <i>Hokkaido Nanatsuboshi</i> ” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥6,000

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	季節のフルーツ
食事	北海道産新米ななつぼし 留菰（豆味噌、若布、豆腐、浅葱） 香の物（刻み胡瓜）
ステーキ	和牛ステーキ 大根おろし、山葵
小鍋	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油
焼物	おまかせの魚塩焼き
サラダ	刻み彩り野菜
先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
	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） 一〇、〇〇〇円

### Gluten-free Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Grilled Dish	Today's Fish
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetable and Mushroom
Steak	Japanese Beef Steak
Rice	“New Hokkaido Nanatsuboshi” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥10,000

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.

一品料理

小甘鯛酒蒸し 練旨煮 季節の野菜炊き合わせ 〇〇〇円 一、五〇〇円 一、八〇〇円 三、〇〇〇円	黒毛和牛フィレステーキ (一〇〇g) 真鯛の唐墨焼 わらさ胡麻幽庵焼 蕎麦のおやき 〇〇〇円 二、〇〇〇円 二、五〇〇円 六、〇〇〇円	帆立貝真丈椀 唐草はんぺん 〇〇〇円 一、五〇〇円 一、八〇〇円	ずわい蟹胡麻白掛け ずわい蟹真丈揚げ 季節の前菜盛り合わせ 〇〇〇円 一、三〇〇円 二、〇〇〇円	菊菜の黄金和え 雲丹豆乳寄せ 〇〇〇円 一、二〇〇円 一、三〇〇円 一、〇〇〇円
---	--	--	---	---

白玉汁粉 じゃが芋団子 りんご蜜煮 〇〇〇円 七〇〇円 七〇〇円 七〇〇円	新米ななつぼしの百合根釜炊き御飯(いくら添え) いくらと水雲粥 蕎麦 〇〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円 三、五〇〇円	帆立貝胡麻酢和え 水蛸の炙り 〇〇〇円 一、七〇〇円 一、五〇〇円	ずわい蟹真丈揚げ ずわい蟹唐揚げ 季節の野菜天ぷら 〇〇〇円 一、八〇〇円 一、五〇〇円 三、〇〇〇円
---	--	---	---



## A la Carte

### Appetizers

Boiled Chrysanthemum with Flying Fish Roe	1,000
Sea Urchin Soy Milk	1,200
Boiled Snow Crab dressed with Sesame and <i>Tofu</i>	1,300
Assorted Seasonal Appetizers	2,000

### Clear Soup

Chicken Stock with Fish Cake and <i>Wakame</i> Seaweed	1,500
Scallop Dumpling	1,800

### Grilled Dishes

Grilled Soba Buckwheat Bun filled with Pickled <i>Nozamana</i> Vegetables	1,200
Yellowtail flavored with Sesame and <i>Yuzu</i>	2,000
Sea Bream with dried Mullet Roe	2,500
Beef Fillet Steak (100g)	6,000

### Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,500
Herring, Shrimp-shaped Taro, Pumpkin and Green Beans	1,800
Tilefish with <i>Sake</i>	3,000

### Deep-fried Delicacy

Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Snow Crab Dumpling	1,800
Deep-fried Tilefish	3,000

### Vinegared Dishes

Scallop with Sesame and Vinegar Sauce	1,500
Seared Pacific Giant Octopus	1,700

### Rice and Noodles

Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables	1,000
Soba Buckwheat Noodles	1,500
Salmon Roe and <i>Mozuku</i> Seaweed Rice Porridge	1,500
Cooked “New <i>Hokkaido Nanatsuboshi</i> ” with Lily Bulb	3,500

### Dessert

Sweetened Apple	700
Sweetened Potato Dumpling	700
Rice Flour Dumpling with Sweetened Red Bean Paste	700