

## 風花会席 ~ Kazahana Dinner

¥5,940 又は 大人夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥5,940 or an Adult Dinner Coupon.

前 菜 Appetizer	留寿都産炙りズッキーニたらこのせ 留寿都産胡瓜バルサ味噌掛け 留寿都産とうきび羹 椎茸寿し ブロッコリー梅肉のせ 釜あげ小女子羹和え	Broiled "Rusutsu" Zucchini with Cod Roe "Rusutsu" Cucumber with Balsamic "Miso" Jellied Corn Soup "Shiitake" Mushroom "Sushi" "Rusutsu" Broccoli with "Ume" Plum Puree Boiled Baby Sardine with Grated Radish
吸 物 Soup	留寿都豚と留寿都野菜の和風清湯スープ	Japanese Clear Chicken Soup with "Rusutsu" Pork and "Rusutsu" Vegetables
造 里 Sashimi	本鮪 夏烏賊 甘海老 あしらひ一式	Tuna, Squid and Shrimp
箸 休 め Break	喜茂別産とまとの吸酢浸し	Local Tomato topped with Onion and Walnuts, Sweet and Sour Vinaigrette
合 肴 Fried	噴火湾産鱒の玄米香煎揚げと地場野菜の揚げ煮卸し	Ocean Trout from "Funka" Bay and Local Vegetables with Radish Sauce
食 事 Starch	北海道産米《おぼろつき》の白御飯 いくら醤油漬け添え 二年熟成小麦味噌のお味噌汁 香の物 "Hokkaido" Local Steamed Rice with Salmon Roe, "Miso" Soup and Japanese Pickles	
水 菓 子 Dessert	北海道産メロン	"Hokkaido" Melon

## 北海御膳 ~ Hokkai Dinner

¥5,940 又は 大人夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥5,940 or an Adult Dinner Coupon.

小鉢	Today's Small Dish
茶碗蒸し	Egg Custard
北海丼	Seafoods Rice Bowl ( Sea Urchin, Salmon Roe, Snow Crab, Botan Shrimp )
味噌汁	"Miso" Soup
香の物	Japanese Pickled
デザート	Today's Dessert



## お子様御膳 ~ Kids Dinner

¥3,564 又は お子様夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥3,564 or a Child Dinner Coupon.

刺 身 Sashimi	本鮪 甘海老 あしらひ一式	Tuna and Shrimp
煮 物 Braised	留寿都豚の角煮 法蓮草添え	"Rusutsu" Pork with Soy Sauce, Spinach
天 婦 羅 Tempura	ずわい蟹 海老 野菜3種	Snow Crab, Shrimp and Vegetables
サ ラ ダ Salad	季節の生野菜盛り合わせ	Garden Greens
蒸 し 物 Steamed	茶碗蒸し	Egg Custard
御 飯 Starch	鮭いくらご飯	Steamed Rice topped with Grilled Salmon and Salmon Roe
デザート Dessert	チョコレートアイスクリーム	Chocolate Ice Cream

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース ~ SHABU-SHABU Dinner

¥9,500 又は大人夕食券+¥3,560にてご利用頂けます

Available for ¥9,500 without Coupon or for ¥3,560 Up Charge with Adult Dinner Coupon

先 附 Starter	焼椎茸 小女子 ズッキーニの留寿都大根卸和え いくら掛け "Shiitake" Mushroom, Baby Sardine and Zucchini with Grated Radish, topped with Salmon Roe
造 里 Sashimi	北寄貝 本鮪 夏烏賊 あしらひ一式 Tuna, Squid and "Hokki" Clam
しゃぶしゃぶ Shabu-shabu	北海道産黒毛和牛ロース(180g) 野菜一式 "Hokkaido" WAGYU Beef (180g) and Vegetables
食 事 Starch	うどん 又は 北海道産米《おぼろつき》の白御飯 "Udon" Noodle or "Hokkaido" Local Steamed Rice
水 菓 子 Dessert	北海道産メロン "Hokkaido" Melon

北国会席 ~ Kitaguni Dinner

¥9,500 又は大人夕食券+¥3,560にてご利用頂けます

Available for ¥9,500 without Coupon or for ¥3,560 Up Charge with Adult Dinner Coupon.

先 附 Starter	焼椎茸 小女子 ズッキーニの留寿都大根卸和え いくら掛け "Shiitake" Mushroom, Baby Sardine and Zucchini with Grated Radish, topped with Salmon Roe	
吸 物 Soup	帆立貝磯辺揚げ ふのり 柚子 Japanese Clear Soup with Fried Scallop and Seaweed	
彩り箱 Assortment Box	前菜 Appetizer	
	浜茹で毛蟹 喜茂別産とまとの吸酢浸し 留寿都産ブロッコリー梅肉のせ 留寿都産胡瓜バルサ味噌掛け 留寿都産とうきび羹	Boiled Hairy Crab Tomato topped with Onion and Walnuts, Sweet and Sour "Rusutsu" Broccoli with "Ume" Plum Puree "Rusutsu" Cucumber with Balsamic "Miso" Jellied Corn Soup
	お造里 Sashimi	
	蝦夷鮑酒蒸し 本鮪 牡丹海老 夏烏賊	Steamed "Ezo" Abalone Tuna "Botan" Shrimp Squid
冷し煮物 Chilled	留寿都産夏野菜の揚げ浸しと滝川産合鴨ロース煮 Deep-Fried Seasonal Vegetables in Broth, Soft-Braised Duck with Soy Sauce	
揚 物 Tempura	噴火湾産鱒 ずわい蟹 地場野菜の天婦羅 Ocean Trout, Snow Crab and Local Vegetables	
食 事 Starch	知床和牛めし 粉山椒添え 二年熟成小麦味噌のお味噌汁 香の物 "Hokkaido" Local Steamed Rice topped with Simmered "Shiretoko" Beef, "Miso" Soup and Japanese Pickles	
水 菓 子 Dessert	北海道産メロン キウイフルーツ "Hokkaido" Melon, Kiwi Fruit	



※ 写真はイメージです。  
These photographs are samples.

上記表示価格は、消費税 8%とサービス料 10%が含まれております。8% tax and 10% service charge include price

上記表示価格は、消費税 8%とサービス料 10%が含まれております。8% tax and 10% service charge include price

シグネチャー Signature

”羊蹄焼” 蒸かしたじゃが芋の中に 海老とコーンを入れて、 軽くバター焼しています	“Yotei-Yaki” Shrimp and Corn in a Steamed “Rusutsu” Potato	¥950
留寿都じゃが芋と長芋の芋餅 黒蜜ソースとバターソース	Hokkaido Local Food /“Imo-Mochi” Sticky “Rusutsu” Potato and Yam Pudding with Two Types Sauce (Brown Sugar, Butter)	¥600
留寿都豚と長芋の トマト味噌煮込み	“Tomato Miso Nikomi” Simmered Pork, Yam and Tomato with “Miso”	¥840

一品料理 A la Carte

留寿都豚と留寿都野菜の 和風清湯スープ	Japanese Clear Chicken Soup with “Rusutsu” Pork and “Rusutsu” Vegetables	¥600
喜茂別産とまとの吸酢浸し	Local Tomato topped with Onion and Walnuts, Sweet and Sour Vinaigrett	¥600
余市産釜あげ小女子羹和え	Boiled Baby Sardine with Grated Radish	¥600
夏野菜の揚げ浸しと 合鴨ロースの冷し煮物	Deep-Fried Seasonal Vegetables in Broth and Soft-Braised Duck with Soy Sauce (chilled Dish)	¥1,200
烏賊の沖漬け	Frozen Pickled Squid	¥960
漬物盛り合わせ	Assorted Japanese Pickled	¥830
野菜サラダ	Garden Greens	¥830
留寿都豚の角煮	Braised “Rusutsu” Pork with Soy Sauce	¥1,200
いくら醤油漬(50g)	Salmon Roe with Soy Sauce (50g)	¥1,420

上記表示価格は、消費税 8%とサービス料 10%が含まれております。8% tax and 10% service charge include price

御造り Sashimi

本鮪	Tuna	¥1,540
大助ルイベ	Frozen King Salmon	¥1,600
夏烏賊	Squid	¥960
帆立貝	Scallop	¥1,500
北寄貝	”Hokki” Clam	¥1,600
甘海老(7尾)	Shrimp ( 7 piece )	¥1,200
牡丹海老(4尾)	”Botan” Shrimp ( 4 piece )	¥2,130
御造り盛り合せ 風(4種)	Assorted Sashimi “Kaze” ( 4 Items )	¥2,130
御造り盛り合せ 花(6種)	Assorted Sashimi “Hana” ( 6 Items )	¥3,540

北海道産黒毛和牛 Hokkaido Beef

道産黒毛和牛しゃぶしゃぶ (和牛180g・野菜一式)	Hokkaido Beef ”Shabu-Shabu” (Hokkaido Beef 180g and Vegetables)	¥7,500
知床黒毛和牛ロースステーキ (150g) (80g)	“Shiretoko” WAGYU Beef Steak (150g) (80g)	¥9,900 ¥5,280

焼物 Grill

ほっけの開き焼き	“Hokke” Local Fish	¥1,600
きんぎ塩焼き(半身)	“Kinki” Red Snapper (Half)	¥2,950
たらば蟹足焼き 時価	King Crab ( 1 leg )	market price

揚げ物 Fried

天婦羅盛り合せ	Assorted Tempura (Shrimp, Fish and Vegetables)	¥1,880
海老天婦羅(5本)	Shrimp Tempura ( 5 piece )	¥2,950
ずわい蟹足天婦羅(5本)	Snow Crab Leg Tempura ( 5 piece )	¥2,950
野菜天婦羅	Vegetables Tempura	¥1,060
地場野菜と鱒の香煎揚げの 煮卸し掛け	Ocean Trout and Vegetables with Radish Sauce	¥1,200

上記表示価格は、消費税 8%とサービス料 10%が含まれております。8% tax and 10% service charge include price

# Kazahana

## お食事 Starch

いくら丼 (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Salmon Roe ( w/"Miso" Soup, Japanese Pickles )	¥4,700
うに いくら 蟹の三色丼 (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe and Crab Meat ( w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥4,700
海鮮丼 (雲丹・いくら・蟹・帆立・北奇・ 鱒・牡丹海老・味噌汁・香の物)	Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe, Crab, Ocean Trout, Scallop and Botan Shrimp (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥5,900
海老天丼(4本) (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Shrimp Tempura (4 piece) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥3,000
ずわい蟹足天丼(4本) (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Crab Leg Tempura (4 piece) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥3,000
蟹雑炊 (香の物)	Rice Porridge with Crab ( w/Japanese pickles )	¥1,400
お茶漬け (鮭 又は 梅・ 香の物)	Rice Bowl with Japanese Soup "Ochazuke" Style (Salmon or Ume Plum )	¥960
おにぎりセット (鮭・梅 味噌汁 香の物)	Rice Ball "Onigiri" Combo, (Salmon and Ume Plum) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥960
御飯セット (白飯 味噌汁 香の物)	Steamed Rice Combo ( Rice, "Miso" Soup and Japanese Pickles )	¥600

