

おすすめ一品料理
A la carte menu

先 附
Appetizer

旬菜一種 P ¥1,400
芯取菜のお浸し ズワイ蟹ほぐし身
Appetizer
Boiled Chinese cabbage, Snow crab

旬菜二種 ¥2,200
季節の胡麻豆腐 美味出汁餡
つぶ貝 白瓜昆布押し 生海苔醤油
2 kinds appetizer
Seasonal sesame tofu, Dashi soup stock
Whelk, Oriental pickling melon, Seaweed soy sauce

野菜サラダ (わさび醤油 または 胡麻ドレッシング) GF V ¥1,800
Salad (wasabi-soy sauce dressing or sesame dressing)

お 椀
Soup

じゃがいも摺り流し P ¥1,900
めばる唐揚げ 敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒
Ground potato soup
Deep-fried black rock fish, Small onion
Asparagus, Black pepper

お 造 り
Sashimi

お造り三種盛り合わせ GF P ¥4,200
3 kinds of assorted seasonal Sashimi

お造り五種盛り合わせ GF P ¥6,800
5 kinds of assorted seasonal Sashimi

焼 物
Grilled dish

鱸若狭焼き P ¥2,400
Grilled sea bass

銀だら西京焼き P ¥3,000
Grilled Black cod with saikyo miso

黒毛和牛網焼き
Grilled Japanese beef steak P (80g) ¥6,000
(120g) ¥9,000
(160g) ¥12,000

煮 物
Simmered

炊き合わせ P ¥2,000
百合根饅頭揚げ 鶏吉野煮 筍 葱
Assorted simmered dish
Fried lily bulb manju, Chicken Yoshino style
Bamboo shoot, Green onion

揚 物
Fried dish

ザンギ ¥1,800
Deep-fried chicken

野菜天婦羅盛り合わせ (搔き揚げ・野菜) V P ¥4,000
Vegetables Tempura and Kakiage

海老と野菜天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身・野菜) P ¥5,800
Assorted Tempura
Shrimp White fish and vegetables

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※当店では、国産米を使用しています。
※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.
※we use domestically produced rice.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

食 事 Rice

食事セット (御飯 香の物 留挽 小鉢) P ¥1,200
Steamed rice, Japanese pickles, Miso soup, Appetizer

刻み穴子御飯 香の物 留挽 P ¥1,800
Steamed rice with conger eel
Japanese pickles, Miso soup

北海道フェア
2024
2024.4.27 Sat. - 6.30 Sun.
The Prince Park Tower Tokyo

かしわ蕎麦 (新得蕎麦と知床鶏) 温製のみ ¥2,000
Soba noodles with Chichen (Hot)

北海道フェア
2024
2024.4.27 Sat. - 6.30 Sun.
The Prince Park Tower Tokyo

しじみうどん (網走湖産しじみ) 温製のみ ¥2,000
Udon noodles with clam

北海道フェア
2024
2024.4.27 Sat. - 6.30 Sun.
The Prince Park Tower Tokyo

新得蕎麦
Shintoku Soba noodles
冷製 Cold ¥1,800
温製 (きのこ蕎麦) Hot (with Mushrooms) ¥1,900

稲庭うどん
Inaniwa udon
冷製 Cold ¥1,800
温製 Hot ¥1,900

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ/抹茶) ¥700
Ice cream (Vanilla / Green tea)

フルーツ盛り合わせ V ¥2,000
Assorted seasonal fruits

コーヒー・紅茶 ¥900
Coffee / Tea

GF・・・Gluten free(グルテンフリー)、V・・・Vegetarian(ベジタリアン)、P・・・Pork free(ポークフリー)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店では、国産米を使用しています。

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.