

味わいコース

YAKITORI Course Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

3 kinds of appetizer

旬菜3種盛り合わせ

Chicken Breast Guacamole sauce

匠の大山鶏笹身 ワカモレソース

Chicken Hip Meat / Salted

匠の大山鶏ぼんじり塩焼き

Dried baby sardines salad

カリカリじゃこサラダ

Chicken Wing / Salted

匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled Eggplant with miso

丸茄子田楽

Chicken and leek / Yakitori Sauce

匠の大山鶏もも葱間 タレ焼き

Chicken Diaphragm / Yakitori Sauce

匠の大山鶏はらみ タレ焼き

TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl)

Chicken soup and Japanese pickles

とりそぼろ丼 / 鶏スープ・香の物

Dessert

デザート

※当店では、国産米を使用しています。We use domestically produced rice.

※ご宿泊者さま優待特典とSeibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま料金の各種割引、

併用はいたしかねます。

※Staying guests and Seibu Prince Global Rewards Membership fees are not eligible for the discounts,

※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。

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

※写真はイメージです。The photograph is an image,

焼き鳥
とり芝

¥8,500

¥7,000

【ご宿泊者さま優待特典】
おすすめ焼き鳥1本またはおすすめ野菜1本サービス
【Hotel guest's benefit】
YAKITORI chicken or arilled vegetable



北海道の恵み 焼き鳥コース

Seasonal YAKITORI Course Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥12,000

¥10,000

Cheesecake (Tomato&Basil, Onion&Bacon)

おつまみチーズケーキ (トマト & バジル・オニオン & ベーコン)

Grilled yellowtail cured with kelp

日高昆布×鰯の串焼き

NAKATSUNAI Chicken Breast / Salted

中札内田舎どり笹身塩焼き

NAKATSUNAI Chicken and leek / Salted

中札内田舎どり葱間塩焼き

Vegetable salad with smoke pork

北海道産燻製アイスバインと彩り野菜のサラダ

NAKATSUNAI Chicken Wing / Salted

中札内田舎どり手羽先塩焼き

"TORAO" Shiitake mushroom

寅王しいたけ

NAKATSUNAI Chicken Thigh, Meat ball / Yakitori Sauce

中札内田舎どりもも肉・つくねタレ焼き

Grilled pork rice bowl, Chicken soup, Pumpkin pickles

帯広名物豚丼・鶏スープ・鈴かぼちゃの浅漬け

Desert

デザート

北海道の恵み 焼き鳥コースペアリングワイン付き

4 glasses of wine set Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥20,000

¥17,000

Sparkling Wine

お食事に合わせてお楽しみください

Traditional Method Hokkaido Type M Rosé / Hokkaido Wine 【110ml】

トラディショナルメソッド北海道 Type M Rosé

White Wine

HATSUYUKI Kerner 2025 / NIKI Hills 【100ml】

ハツユキ ケルナー

NAKAFURANO Shardonnay 2025 / Domaine Raison 【110ml】

中富良野ソービニョンブラン

Red Wine

Tsurunuma Harvest Special Cuvée Lemberger 2021 / Hokkaido Wine 【100ml】

鶴沼ハーベスト スペシャル キュヴェ レンベルガー

The Prince Park Tower Tokyo

2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.

北海道フェア
2026 Hokkaido Fair



焼き鳥串焼き YAKITORI CHICKEN (Choice of salted or sweet soy sauce)

手羽先 Wing	¥900	はらみ Chicken diaphragm 1羽から僅か20gしか取れない希少部位です	¥600
もも正肉 Thigh	¥600	せせり Chicken Neck Meat	¥600
葱間 Chicken and leek	¥550	笹身 卸しわさび Chicken Breast with WASABI	¥600
ボンジリ Chicken Hip Meat	¥550	笹身 梅しそ Chicken Breast with plum and perilla	¥600
はつ Heart	¥550	砂肝 Chicken Gizzard	¥550
皮 Chicken Skin	¥550	軟骨(ヤゲン) Gristle	¥550
肝(レバー) Chicken Liver	¥550	焼き鳥五種盛り合わせ Assorted 5 Pieces YAKITORI	¥2,800

The Prince Park Tower Tokyo
2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.
北海道フェア
2026 Hokkaido Fair

北海道フェア おすすめ串焼き

中札内田舎どり(北海道)つくね NAKATSUNAI Chicken meat ball	¥800	中札内田舎どり(北海道)つくね温玉添え NAKATSUNAI Chicken meat ball with soft-boiled egg	¥900
中札内田舎どり(北海道)手羽先 NAKATSUNAI Chicken Wing	¥900	中札内田舎どり(北海道)笹身 NAKATSUNAI Chicken Breast	¥700
中札内田舎どり(北海道)もも肉 NAKATSUNAI Chicken Thigh	¥800		
V 寅王椎茸 "TORAO" Shiitake Mushroom	¥900	日高昆布メノシの串焼き Grilled yellowtail cured with kelp	¥800

～中札内田舎どり3種食べ比べセット～ ¥2,300

中札内田舎どり(北海道)もも肉・笹身・つくねの3本セットです。

Recommendation menu

「NAKATSUNAI Chicken 3 Pieces set」

(NAKATSUNAI Chicken Thigh, Breast, Meat ball,)



焼き野菜 Grilled vegetables

V 銀杏 Ginkgo Nut	¥500	V アスパラガス Asparagus	¥700
V トマト Tomato	¥500	V 甘長唐辛子 Sweet green peppers	¥600
V 長葱 Leek	¥500	V 長芋(醤油・味噌) Yam (Soy sauce or miso flavor)	¥500
V オクラ Okura	¥500	V エリンギ Eringi Mushroom	¥500
V ブッキーニ Zucchini	¥500	V 茗荷(味噌) Mioga Ginger with miso	¥500

串焼き, 炙り焼き各種 Grilled dishes

アスパラガス黒豚巻き Pork Loin and Asparagus	¥1,000
焼きカマンベール Camembert	¥650
黒毛和牛網焼き 100g Grilled Japanese Wagyu beef 100g	¥7,500
陽明殿鶏手羽先揚げ(4本) Deep-Fried Chicken Wings (4pieces)	¥1,600



※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

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

※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。

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

※ベジタリアンメニューには"V"と表記しております。※Vegetarian menus are marked with a V.

※写真はイメージです。※The photograph is an image.

逸品料理 A la carte menu

とり芝おすすめメニュー Recommendation

1 帯広名物豚丼 (鶏スープ・鈴かぼちゃの浅漬け)	¥1,350
Grilled Pork rice bowl, Chicken soup, Pumpkin pickles	
2 焼きタラバ蟹	¥8,000
Grilled King crab	
3 黒毛和牛網焼き 100g	¥7,500
Grilled Japanese Wagyu beef 100g	
4 ピリ辛こんにゃく	¥650
Spicy konjac (Devil's tongue)	
5 もずく酢 落とし芋	¥650
Vinegared mozuku seaweed	
6 青菜のお浸し	¥650
Boiled greens with soy sauce	
7 自家製柚子大根	¥650
Picled DAIKON radish	
8 とり皮ポン酢	¥850
Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce	
V 9 冷やしトマト	¥1,000
Sliced tomato	
V 10 野菜サラダ (スモールサイズ)	¥800
Small Salad	

11 焼き茄子(二本)	¥1,000
Grille eggplant(2 pieces)	
12 烏賊一夜干し	¥1,600
Grilled dried squid	
13 あぶりさつま揚げ	¥1,200
Grilled deep fried ball of fish paste	
14 帆立貝の雲丹焼き	¥3,500
Grilled scallop sea urchin	

お食事 Rice

15 那須御養卵の親子丼 (鶏スープ・香の物)	¥1,350
OYAKO-DON (Eggs and chicken rice bowl), chicken soup and pickles	
16 とりそばろ丼 (鶏スープ・香の物)	¥1,300
TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl), chicken soup and pickles	
17 焼きおにぎり (鶏スープ・香の物)	¥1,200
YAKI-ONIGIRI(Grilled rice ball with soy sauce), chicken soup and pickles	
18 食事セット (御飯・鶏スープ・香の物)	¥900
Rice set (Steamed rice, chicken soup, and pickles)	
19 自家製鶏スープ	¥450
Chicken soup	

デザート Dessert

20 本日のシャーベット	¥700
Sherbet	
21 本日のアイスクリーム	¥700
Ice cream	

※当店では、国産米を使用しています。

※We use domestically produced rice.

※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。

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

※ベジタリアンメニューには“V”と表記しております。

※Vegetarian menus are marked with a V.