



北海道フェア 2026 *Hokkaido Fair*

福 ～北海道の味覚～

FUKU ~Taste of Hokkaido~

おすすめコース

旬彩美味盆

北海道を感じる前菜三種盛り合わせ

Assortment of Three Hokkaido-inspired Appetizers

原燉扒翅湯

北海道の海の幸入りフカヒレ蒸しスープ

Steamed Shark Fin Soup with Hokkaido Seafood

港式精点心

ししゃもの岩海苔風味揚げ 蟹とコーンの焼売

Fried Shishamo Smelt with Rock Seaweed, Steamed Crab, Corn and Pork Dumpling

秘醬鮮双鮮

北海道産帆立貝とサーモンの旨塩炒め 山わさびとともに

Sautéed Hokkaido Scallops and Salmon with a Savory Salt Seasoning, Served with Japanese Horseradish

黒椒十勝牛

十勝和牛ロースの黒胡椒炒め 北海道バターの香り

Sautéed Tokachi Wagyu Loin with Black Pepper and Hokkaido Butter

甘蝦上湯麺

北海道産甘海老と利尻昆布の白味噌ラーメン

White Miso Ramen with Hokkaido Sweet Shrimp and Rishiri Kelp

密密甜甜盆

トウファ

北海道産大豆と牛乳の豆花仕立てリンゴの春巻き アロニアソース

Hokkaido Soybean and Milk Pudding, Apple Spring Roll with Aronia Berry Sauce

¥16,000

※ご宿泊者さまご優待特典 [福] ワンドリンクサービス

※Staying Guest Benefit [FUKU]One Drink ※There is another Drink Menu for Staying Guest Benefit [FUKU]

禄

ROKU

到捧

牡丹海老の紹興酒漬け

Botan Shrimp Marinated in ShaoXing Wine

美彩每位盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹粉炆扒翅

フカヒレの姿煮込み 上海蟹風味

Braised Whole Shark Fin with Shanghai Hairy Crab Flavor

蟹皇腐皮捲

蟹肉と帆立貝の湯葉包み蒸し 金華ハムソース

Steamed Crab Meat and Scallops Wrapped in Yuba with Jinhua Ham Sauce

XO和牛肉

和牛ロース肉とキノコのXO醬炒め

Sautéed Wagyu Beef Loin and Mushrooms with XO Sauce

上湯香炒飯

鮭とイクラの炒飯 干し貝柱入り上湯スープ添え

Fried Rice with Salmon and Salmon Roe, Supreme Broth Dried Scallops

美味甜点盆

杏仁豆腐 小菓子

Almond Jelly with Petit Fours

¥13,000

寿

KOTOBUKI

美彩每位盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

紅焼蟹肉翅

蟹肉とフカヒレのスープ

Crab Meat and Shark Fin Soup

鴛鴦鮮蝦球

大海老の二種盛り合わせ

Assorted Sautéed Prawns

XO和牛肉

和牛肉のXO醬炒め

Sautéed Wagyu Beef with XO Sauce

海鮮香炒飯

海の幸入り炒飯

Seafood Fried Rice

美味甜点品

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥7,000

※ご宿泊者さまご優待特典 [禄・寿] 点心三種セイロ蒸し

※Staying Guest Benefit [ROKU・KOTOBUKI] 3 kinds of dim sum