

# 酒のあて

Appetizers



すきみ鱈とキャベツの新漬け



身欠き鯧と葱の山葵醤油和え



北海道産生ハムのシーザーサラダ

## 刺身五種盛り合わせ

*Assorted five kinds of sashimi*

¥3,500

## 北海道産生ハムのシーザーサラダ

*Caesar salad with prosciutto*

¥1,500

## すきみ鱈とキャベツの新漬け

*Pickled cod and cabbage*

¥760

## 身欠き鯧と葱の山葵醤油和え

*Herring and green onion with wasabi soy sauce*

¥760

## 中札内村産枝豆

*Boiled soybeans*

¥760

## 冷奴 三升漬け添え

*cold tofu with Sanjo-blue pepper-*

¥850



上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。

# 炭火焼き

Charcoal grill



炭火焼きラム肉のジンギスカン



北海道知床牛サーロインの炭火焼き

北海道知床牛サーロインの炭火焼き (80g) ¥7,300

※お肉の増量10g 900円にて承ります。

Charcoal grilled "shiretoko" beef sirloin

炭火焼きラム肉のジンギスカン ¥1,850

Charcoal grilled lamb meat

北海道産ホッケ ¥1,980

Charcoal grilled atka mackerel

枝幸産宗八鰯 ¥630

Charcoal grilled flounder

# 串焼き

Skewers

串焼き盛り合わせ (7本) ¥2,700 斜里産豚バラ肉 (サチク麦王) ¥470  
Grilled assorted seven pieces skewers Grilled pork belly skewer

北海道産知床どりモモ肉 ¥380 とりつくね ¥380  
Grilled chicken thigh skewer Grilled chicken meatball skewer

白レバー山葵 ¥320 室蘭やきとり ¥870  
Grilled chicken liver skewer with horseradish Grilled pork and chicken skewers

アスパラガス豚バラ肉巻き ¥470  
Grilled asparagus wrapped in pork belly skewer

上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。  
都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。

# 一品料理

Ala carte



枝幸産水蛸の食べ比べ



北海道産長芋と鮭節のとろろ焼き

## 枝幸産水蛸の食べ比べ

*Taste test of octopus (sashimi, roasted, fried)*

¥1,260

## 天婦羅盛り合わせ

*Assorted tempura*

¥1,900

## 北海道産モッツァレラチーズの天婦羅

*Mozzarella cheese tempura*

¥780

## 北海道産長芋と鮭節のとろろ焼き

*Grilled "tororo" (grated yam)*

¥1,080

## 北海道産知床どり塩麴のザンギ

*Deep-fried chicken*

¥900

## 北海道産じゃが芋のバター煮

*Simmered potatoes with butter*

¥730

# 自家製の逸品

Hotel original food



## ホテル自家製仔牛のジャンボソーセージとベーコン

*Bacon and sausage*

¥1,300

## 冷たいチーズフォンデュ

*Cold cheese fondue*

¥900

上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。

# お食事

Rice and noodles



生ちらし

*Rice topped with sashimi and other ingredients*

¥5,000

いくら丼

*Bowl of rice topped with salmon roe*

¥4,500



海鮮タラバ蟹味噌ラーメン

海鮮タラバ蟹味噌ラーメン

*Miso ramen with seafood and king crab*

¥2,000

北海道産石臼挽二八そば

*"Soba" noodles*

¥1,260

食事セット (北海道産ゆめぴりか使用)

*Rice, miso soup and japanese pickles*

¥630

# デザート

Dessert

本日のデザート

*Today's dessert*

¥980

バニラアイスクリーム

*Vanilla ice cream*

¥630

上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。

# お寿司

Sushi



## 握り寿司 一貫より承ります

*Sushi*

いくら <i>Salmon roe</i>	¥650
牡丹海老 <i>Shrimp</i>	¥920
北寄貝 <i>Sakhalin surf clam</i>	¥630
帆立貝 <i>Scallop</i>	¥510
水蛸 <i>Octopus</i>	¥420
烏賊 <i>squid</i>	¥420
玉子 <i>Egg</i>	¥420

鯖 <i>Mackerel</i>	¥530
鮪赤身 <i>Tuna lean</i>	¥650
鮪中トロ <i>Medium fatty tuna</i>	¥990
蝦夷鮑 <i>Abalone</i>	¥990
穴子 <i>Conger eel</i>	¥730
数の子 <i>Herring roe</i>	¥840

## 寿司盛り合わせ

*Assorted sushi*

羊蹄寿司 八貫	¥4,500
中トロ 帆立貝 いくら 牡丹海老 白身 サーモン 数の子 カニ <i>Eight pieces of sushi "Yotei"</i>	
樽前寿司 十貫	¥5,500
中トロ 鮑 雲丹 いくら 牡丹海老 白身二種 サーモン 北寄貝 カニ <i>Ten pieces of sushi "Tarumae"</i>	
あきず寿司 十二貫	¥6,500
中トロ 鮑 雲丹 帆立貝 北寄貝 いくら 牡丹海老 白身二種 サーモン 数の子 カニ <i>Twelve pieces of sushi "Akizu"</i>	

## 巻き寿司

*Sushi rolls*

かっぱ巻き	¥500	新香巻き	¥500
<i>Cucumber roll</i>		<i>Pickled radish roll</i>	
かんぴょう巻き	¥500	納豆巻き	¥500
<i>Dried gourd roll</i>		<i>Fermented soybeans roll</i>	
梅しそ巻き	¥500	鉄火巻き	¥900
<i>Plum herb roll</i>		<i>Blue fin tuna roll</i>	
ねぎとろ巻き	¥1,550		
<i>Scallions and tuna roll</i>			
とろたく巻き	¥1,600		
<i>Tuna and pickled radish roll</i>			



上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。

# 中国料理

Chinese food



## 海老のチリソース煮

*Boiled shrimp chili sauce*

¥1,800

## 黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar*

¥1,500

## 鶏肉とカシューナッツの炒め

*Chicken and cashew nut stir fry*

¥1,700

## 麻婆豆腐

*Mabo tofu*

¥1,400

## 五目入りあんかけ焼きそば

*Fried noodle w/chop suey*

¥2,000

## 小籠包

(三個)

*Xiao long bao*

¥980

## 海老蒸し餃子 (三個)

*Shrimp har gow*

¥980

## 菲蒸し餃子

(三個)

*Chive har gow*

¥980

## ザーサイ

*Pickled mustard plant stem*

¥550

上記料金には、税・サービス料が含まれております。仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。都合により器を変更させていただく場合がございます。写真はイメージです。