

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

枝幸産宗八鰈 ￥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。