

## 風花会席 ~ Kazahana Dinner

¥5,940 又は 大人夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥5,940 or an Adult Dinner Coupon.

前 菜 Appetizer	シャドークイーンポテトサラダたらこのせ 長芋梅酢漬け 知床鶏文化蒸しガーリック風味 蕪バルサ味噌掛け 鮭の醤油糀漬け 人参ゼリー	Local Potato Salad with Cod Fish Roe Yam Potato with "Ume" Plum Vinegar Steamed Chicken Garlic Flavor Turnip with Balsamic "Miso" Pickled Salmon with "Koji" Soy Sauce Carrot Jelly
------------------	---	--

吸 物 Soup	留寿都産北あかりと豆乳の和風ポタージュ "Rusutsu" Potato and Soy Milk, Japanese Style
-------------	--

造 里 Sashimi	噴火湾産本鱒と蛸 甘海老 あしらひ一式 Ocean Trout and Octopus from "Funka" Bay, Shrimp
----------------	---

焼 物 Grilled	真鱈塩糀焼き Cod Fish with "Koji" Salt
----------------	-------------------------------------

進 肴 Steamed	黒大豆の手作り豆富羹餡掛け Handmade Black Soy Bean "Tofu" topped with Japanese Radish Sauce
----------------	--

食 事 Starch	北海道産米《おぼろづき》の白御飯 椎茸入り留寿都産長芋のとろろ添え 二年熟成小麦味噌のお味噌汁 香の物 "Hokkaido" Local Steamed Rice with Grated "Rusutsu" Yam Potato, "Miso" Soup and Japanese Pickles
---------------	---

デザート Dessert	留寿都産ヤーコン茶ゼリー 蜂蜜レモンのせ りんご金団 留寿都産アロニアのソース Yacon Tea Jelly with Honey Lemon, Apple Dumpling topped with Aroniaberry Sauce
-----------------	---

## 北海御膳 ~ Hokkai Dinner

¥5,940 又は 大人夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥5,940 or an Adult Dinner Coupon.

小鉢	Today's Small Dish
茶碗蒸し	Egg Custard
北海丼	Seafoods Rice Bowl ( Sea Urchin, Salmon Roe, Snow Crab, Botan Shrimp )
味噌汁	"Miso" Soup
香の物	Japanese Pickled
デザート	Today's Dessert



## お子様御膳 ~ Kids Dinner

¥3,564 又は お子様夕食券にてご利用頂けます。  
Available for ¥3,564 or a Child Dinner Coupon.

刺 身 Sashimi	本鱒 甘海老 あしらひ一式 Ocean Trout and Shrimp
煮 物 Braised	留寿都豚の角煮 法蓮草添え "Rusutsu" Pork with Soy Sauce, Spinach
天 婦 羅 Tempura	ずわい蟹 海老 野菜3種 Snow Crab, Prawn and Vegetables
サ ラ ダ Salad	季節の生野菜盛り合わせ Garden Greens
蒸 し 物 Steamed	茶碗蒸し Egg Custard
御 飯 Starch	鮭いくらご飯 Steamed Rice topped with Grilled Salmon and Salmon Roe
デザート Dessert	チョコレート アイスクリーム Chocolate Ice Cream

~~黒毛和牛しゃぶしゃぶコース ~ SHABU-SHABU Dinner~~

¥9,500 又は大人夕食券+¥3,560にてご利用頂けます  
Available for ¥9,500 without Coupon or for ¥3,560 Up Charge with Adult Dinner Coupon

先 附 Starter	喜茂別産シャドークイーンポテトサラダ いくら掛け Local Potato Salad topped with Salmon Roe
造 里 Sashimi	噴火湾産本鱒と蛸 牡丹海老 あしらひ一式 Ocean Trout, Octopus and "Botan" Shrimp
しゃぶしゃぶ Shabu-shabu	北海道産黒毛和牛ロース(180g) 野菜一式 "Hokkaido" WAGYU Beef (180g) and Vegetables
食 事 Starch	うどん 又は 北海道産米《おぼろつき》の白御飯 "Udon" Noodle or "Hokkaido" Local Steamed Rice
デザート Dessert	留寿都産ヤーコン茶ゼリー 蜂蜜レモンのせ りんご金団 留寿都産アロニアのソース Yacon Tea Jelly with Honey Lemon Apple Dumpling topped with Aroniaberry Sauce



※ 写真はイメージです。  
These photographs are samples.

~~北国会席 ~ Kitaguni Dinner~~

¥9,500 又は大人夕食券+¥3,560にてご利用頂けます  
Available for ¥9,500 without Coupon or for ¥3,560 Up Charge with Adult Dinner Coupon.

先 附 Starter	喜茂別産シャドークイーンポテトサラダ いくら掛け Local Potato Salad topped with Salmon Roe
吸 物 Soup	帆立貝黄味揚げを浮き身にしたお吸物 Japanese Clear Soup with Deep-Fried Scallop
彩り箱 Assortment Box	前菜 Appetizer 人参ゼリー Carrot Jelly 長芋梅酢漬け Yam Potato with "Ume" Plum Vinegar 蕪バルサ味噌掛け Turnip with Balsamic "Miso" 鮭の醤油糍漬け Pickled Salmon with "Koji" Soy Sauce 知床鶏文化蒸しガーリック風味 Steamed Chicken Garlic Flavor ボイルずわい蟹 Boiled Snow Crab
	お造里 Sashimi 噴火湾産 本鱒 Ocean Trout from "Funka-wan" 北奇貝 "Hokki" Clam 牡丹海老 "Botan" Shrimp
煮 物 Simmered	知床牛時雨煮 敷揚げ豆腐 Deep-Fried "Tofu" topped with Simmered "Shiretoko" Beef and Ginger
揚 物 Tempura	釧路産子持ち柳葉魚の天婦羅 "Shishamo" Local Fish and Vegetables
食 事 Starch	真鱈塩糍焼きとたらこの親子茶漬け 香の物 Rice Bowl topped with Grilled Cod Fish and Cod Roe, served with Japanese Clear Soup "Ochazuke" Style, Japanese Pickles
デザート Dessert	留寿都産ヤーコン茶ゼリー 蜂蜜レモンのせ デコボン りんご金団 留寿都産アロニアのソース Yacon Tea Jelly with Honey Lemon, Japanese Orange, Apple Dumpling topped with Aroniaberry Sauce

シグネチャー Signature

”羊蹄焼” 蒸かしたじゃが芋の中に 海老とコーンを入れて、 軽くバター焼しています	“Yotei-Yaki” Shrimp and Corn in a Steamed “Rusutsu” Potato	¥950
留寿都じゃが芋と長芋の芋餅 黒蜜ソースとバターソース	Hokkaido Local Food /“Imo-Mochi” Sticky “Rusutsu” Potato and Yam Pudding with Two Types Sauce (Brown Sugar, Butter)	¥450
留寿都豚と長芋の トマト味噌煮込み	“Tomato Miso Nikomi” Simmered Pork, Yam and Tomato with “Miso”	¥840

一品料理 A la Carte

シャドークイーンサラダいくらのせ	Potato Salad topped with Salmon Roe	¥800
鮭の醤油糀漬	Marinated Salmon and “Koji” Soy Sauce	¥500
北あかりと豆乳の和風ポタージュ	Potato and Soy Milk Potage Japanese Sytle	¥400
黒大豆の手作り豆腐餡掛け	Black Soy Bean “Tofu” with Japanese Radish Sauce	¥800
烏賊の沖漬	Frozen Pickled Squid	¥960
漬物盛り合わせ	Assorted Japanese Pickled	¥830
野菜サラダ	Garden Greens	¥830
留寿都豚の角煮	Braised “Rusutsu” Pork with Soy Sauce	¥1,200
いくら醤油漬(50g)	Salmon Roe with Soy Sauce (50g)	¥1,700

御造り Sashimi

本鱒	Ocean Trout	¥960
蛸	Octopus	¥960
帆立貝	Scallop	¥1,540
北寄貝	”Hokki” Clam	¥1,600
甘海老(7尾)	Shrimp ( 7 piece )	¥1,200
牡丹海老(3尾)	”Botan” Shrimp ( 3 piece )	¥1,920
御造り盛り合せ 風(4種)	Assorted Sashimi “Kaze” ( 4 Items )	¥2,130
御造り盛り合せ 花(6種)	Assorted Sashimi “Hana” ( 6 Items )	¥3,540

北海道産黒毛和牛 Hokkaido Beef

道産黒毛和牛しゃぶしゃぶ (和牛180g・野菜一式)	Hokkaido Beef ”Shabu-Shabu” (Hokkaido Beef 180g and Vegetables)	¥7,500
知床黒毛和牛ロースステーキ (150g) (80g)	“Shiretoko” WAGYU Sirloin Steak (150g) (80g)	¥9,900 ¥5,280

焼物 Grill

真鱈の塩糀焼き	Cod Fish with “Koji” Salt	¥760
鯧の開き焼き	Pacific Herring	¥960
ほっけの開き焼き	“Hokke” Local Fish	¥1,540
きんき塩焼き(半身)	“Kinki” Red Snapper (Half)	¥2,950
たらば蟹足焼き 時価	King Crab ( 1 leg )	market price

揚げ物 Fried

天婦羅盛り合せ	Assorted Tempura (Prawn, Fish and Vegetables)	¥1,880
海老天婦羅(5本)	Prawn Tempura ( 5 piece )	¥2,950
ずわい蟹足天婦羅(5本)	Snow Crab Leg Tempura ( 5 piece )	¥2,950
野菜天婦羅	Vegetables Tempura	¥830
きんきの唐揚げ(半身)	Deep-Fried “Kinki” Red Snapper (Half)	¥2,950

# Kazahana

## お食事 Starch

いくら丼 (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Salmon Roe ( w/"Miso" Soup, Japanese Pickles )	¥5,200
うに いくら 蟹の三色丼 (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe and Crab Meat ( w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥4,700
海鮮丼 (雲丹・いくら・蟹・帆立・北奇・ 鱒・牡丹海老・味噌汁・香の物)	Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe, Crab, Ocean Trout, Scallop and Botan Shrimp (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥5,900
海老天丼(4本) (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Prawn Tempura (4 piece) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥3,000
ずわい蟹足天丼(4本) (味噌汁 香の物)	Rice Bowl topped with Crab Leg Tempura (4 piece) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥3,000
蟹雑炊 (香の物)	Rice Porridge with Crab ( w/Japanese pickles )	¥1,400
お茶漬け (鮭 又は 梅・香の物)	Rice Bowl with Japanese Soup, "Ochazuke" Style (Salmon or Ume Plum )	¥960
おにぎりセット (鮭・梅 味噌汁 香の物)	Rice Ball "Onigiri" Combo, (Salmon and Ume Plum) (w/"Miso" Soup, Japanese Pickles)	¥960
御飯セット (白飯 味噌汁 香の物)	Steamed Rice Combo ( Rice, "Miso" Soup and Japanese Pickles )	¥600