

冷前菜  
Cold appetizers 冷前菜



大きなサーモンマリネ 150g 〜オレンジとソイソースのヴァイネグレット〜  
肉厚なサーモンを柚子と西京味噌でマリネしました。 ¥1,800

Marinated salmon (150g), Orange and soy sauce vinaigrette.  
Thick piece of salmon marinated with YUZU and SAIKYO MISO.  
腌制三文鱼 150g〜橙汁油醋酱〜  
使用柚子和西京味噌腌制的大块三文鱼



スペイン産ハモンセラノ 冷たいフルーツを添えて ¥1,400  
生ハムの最高峰、12ヵ月熟成。付け合せは相性の良いフルーツを添えました

Spanish Jamon Serrano Served with fruits  
12 months ripening Spanish ham served with fruits.  
Jamón serrano 西班牙生火腿佐優質水果  
12個月熟成的生火腿搭配優質水果，更添滋味



熟成ローストビーフ、わさび風味のエスプーマ ¥1,500  
和風テイストにマリネした柔らかいお肉をわさびを感じる泡でお楽しみください

Ripening Roast Beef with Wasabi Flavor Espuma  
Beef marinated in Japanese way is served with wasabi flavor espuma foam.  
熟成烤牛肉佐山葵風味的Espuma慕絲泡沫  
和風熟成烤牛肉搭配哇沙比風味的慕絲泡沫

ベジタブルキューブ ピクルス仕立て ¥800  
5種類の野菜を洋風の軽い浅漬けにしました

Pickled Vegetable Cubes  
Five kinds of pickled vegetables served in western way  
醃漬蔬菜立方體  
以西式呈現的5種醃漬蔬菜

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

温前菜  
Hot appetizers 温前菜

道産グリルソーセージの  
盛り合わせ  
4種類のソーセージを2本づつの盛り合わせ  
¥1,200

Hokkaido Grilled Sausage Platter  
A combination with four  
kinds of sausages, each of which has  
two served in a frying pan.

道産烤香腸拼盤  
4種道産香腸，其每種各兩條並以平底鍋盛裝上菜



北海道フライドポテト  
皮付きで大き目のポテトをバターと絡めて  
¥800

Hokkaido Fried Potatoes  
Fried potatoes with the skin  
on accompanied by butter

北海道炸馬鈴薯  
馬鈴薯付皮油炸，搭配新鮮奶油，  
濃郁香氣撲鼻而來



函館産塩辛入り  
ガーリックトースト  
意外と知られていない、美味しい組み合わせ  
¥900

Hakodate Marinated Squid  
Sauce with Garlic Toast  
Unexpected Delicious Combination

蒜味法國麵包佐函館産塩辛醬  
意外美味的搭配組合



北海道ザンギ ¥900  
和風のタレに漬け込んだ鶏の唐揚げ

Hokkaido Deep-Fried Chicken Zangi  
Marinate the chicken mean in Japanese sauce and deep fried it. Crunchy but not greasy.

北海道炸雞肉塊  
雞肉以和式醬料醃漬後油炸，爽口不油膩

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

## サラダ & カフェ飯

Salad & Light meal 沙拉&輕食

きのこたっぷり蒸し野菜のサラダ  
〜オリジナル椿ドレッシング添え〜

蒸す事で野菜本来の旨味と甘味を引き出しました。

¥1,200

Mushroom and steamed vegetables salad  
with original dressing.  
Keeps the natural flavor of the vegetables by steaming.

菌类与丰富的蒸蔬菜沙拉  
附原创山茶花调味酱



森のリゾナーレ・サラダ

インパクト大!  
一本丸々とうもろこしを甘酒ドレッシングで

¥1,100

Forest Risonare Salad  
Abundant vegetables served  
with Sake lees dressing.

森之Risonare沙拉  
豊富多様性蔬菜搭配坚果油醋

帯広豚丼風特製カツサンド

肉厚のカツを帯広名物豚丼のソースで召し上がれ

¥1,100

Obihiro Pork Bowl Style  
Specially made Fried Pork Cutlet Sandwich  
Fried thick pork with the famous Obihiro pork bowl sauce.

帯廣豚丼風 特製炸豬排三明治  
厚實炸豬肉排搭配帶廣名物豚丼的醬料



椿サロン名物!フライパンカレー

スパイスから作り上げた本格チキンカレー

¥900

Tsubaki Salon Speciality  
Frying Pan Curry  
Authentic chicken curry cooked with spice.

椿名物 鐵板咖喱  
以香料烹煮而成的正宗咖喱

ライス  
Rice 白飯

¥250

本日のブレット

Bread of The Day 今日麵包

¥200

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

## パスタ

Pasta 義大利麵



自家製ボロネーゼ、タリアテッレ

濃厚ソースがよく絡む、平打ちの生パスタで召し上がれ

¥1,200

Home Made Bolognese Sauce Tagliatelle  
Thick and rich sauces going great with fresh pasta

自家製番茄肉醬義大利麵  
濃厚肉醬汁淋上新鮮彈牙的義大利麵條



サルシッチャのペンネアラビアータ

ピリ辛トマトソース、辛さのご要望はスタッフまで

¥1,200

Penne All'arrabbiata with Hokkaido Sausage  
Served with spicy tomato sauce. Non-spicy is available upon request.

香辣茄醬通心麵  
若不加辣，請告知服務生



キタアカリのニョッキと厚切り ベーコンのカルボナーラ

カリカリに揚げたポテトと一緒に召し上がれ

¥1,200

Hokkaido Kita Akari Gnocchi Carbonara with Hokkaido Farm Bacon  
Served with fried crispy potato strips

道産Kita Akari馬鈴薯製麵疙瘩佐農家培根  
搭配酥脆炸馬鈴薯條

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.



## 肉料理

Meat dish 肉料理



道産ポークロースグリルハスカップオニオンソース ¥2,200

肉厚で瑞々しく、食べ応えのある逸品  
Hokkaido Grilled Pork Loin with Haskap Onion Sauce.  
Thick, fresh and succulent pork fulfills your stomach.  
道産猪里肌佐藍桉果洋葱醬  
大快朵頤厚實的豬里肌，讓鮮嫩多汁的豬肉滿足您的味蕾



道産牛 ランプステーキ 300g ~和風オニオンソース~ ¥6,000

赤身の多い食べ応えのある部位です。  
KUROGE-Beef Rump stake. Japanese style onion sauce.  
Large piece of lean beef.  
黒毛和牛臀腰牛扒~日式醬汁~  
臀腰是瘦肉多最有嚼勁的部位



白老牛 リブローズステーキ 500g ¥9,000

北海道を代表する和牛です。わさび醤油で召し上がり  
Shirai Beef Rib Steak 500g  
Famous Hokkaido Wagyu served with wasabi soy sauce  
白老牛 肋眼牛排 500g  
白老牛為北海道代表性和牛。牛排搭配哇沙比醬油，更顯滋味

知床エゾシカモモ肉のロースト ¥2,200

クセの少ないエゾシカ肉を余市産のリンゴを使ったソースで  
Roast Venison Thigh of Shiretoko EZO Deer  
Mellow Venison Thigh with Koichi Apple Sauce  
烤知床蝦夷鹿大腿肉  
極少腥味的北海道蝦夷鹿佐余市產蘋果調味醬

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

## 魚介料理

Fish dish 魚料理



大海老のジンマヨネーズ〜ピクルスカクテルソース添え〜 ¥1,200

大ぶりの海老にふわふわの衣をまとわせて揚げました。お好みで甘辛のソースもお試し下さい。  
Large prawns with gin mayonnaise dressing ,pickles sauce.  
Large deep fried prawns with a light batter. Sweet chili sauce.  
蛋黃醬焗烤大蝦 附西式腌菜鸡尾酒醬  
用松軟裹粉炸制而成的大蝦，也請試一下甜辣醬



ツブときのこのガーリックソテー ¥1,200

じっくり煮込んで味の染み込んだツブを特製のエスカルゴバターで焼き上げました。  
Whelk and mushroom roasted in garlic butter.  
Whelk and mushroom roasted in garlic butter. Soft shellfish ,escargot butter.  
菌类炒海螺  
海螺煮到入味后使用特制蜗牛黄油醬炒制而成



ズワイガニのクラブケーキ〜選べる2種のソース〜 ¥1,800

蟹沢にカニ身を使ったアメリカ料理のパンケーキ、濃厚アメリカンソースか、さっぱりジェノヴァレモンソースをお選びいただけます。  
Snow crab cake. Sauce Americaine or Genovese lemon.  
American style pancake with plenty of crab.  
帝王蟹烤薄餅 有两种醬料可以选择  
毫不吝嗇的使用帝王蟹烤制的美式烤薄餅 有濃厚的美式醬料和清爽的檸檬醬可以选择

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

## スープ

Soup 湯類



### グリーンビーンズのポタージュ、 スナップエンドウを浮かべて

枝豆、ズッキーニ、じゃが芋を使った  
緑鮮やかなクリームスープ ¥800

Green beans potage accompanied by snap peas  
Served with fried crispy potato strips  
青豆濃湯佐新鮮碗豆  
濃湯由毛豆、綠節瓜及馬鈴薯製成



### 丸ごと完熟トマトの 冷製ガスパチョスープ ¥900

トマトの甘味を引き出しました。トマトづくしのスープ

The Whole Tomato Gazpacho  
One kind of tomato-centric dishes. The sweet flavor from  
the whole tomato makes the soup more delicious.

北海道整顆番茄冷湯  
這是一道以番茄為主題的冷湯品。  
整顆番茄釋放出的鮮嫩甜美滋味更顯湯品風情



### きたあかりのポタージュ カリカリ芋餅を浮かべて ¥800

芋の美味しさを引き出したクリームスープ、  
芋餅は醤油で焼いています

Hokkaido Kita Akari Potato Potage with Potato Cakes  
Creamy soup made from Kita Akari potatoes is accompanied  
by potato cakes cooked with soy sauce.  
Please enjoy the rich taste of potatoes.

北海道Kita Akari馬鈴薯濃湯佐酥軟芋餅  
以醬油燒烤的芋餅搭配道產馬鈴薯製成的濃湯，給您多層次的馬鈴薯口感

## バーフード

Bar food 酒吧小點心

### ミックスナッツ ¥600

おつまみの定番

Mixed Nuts Classic snack to go with your drink  
綜合堅果 必備下酒點心

### 道産チーズ3点盛り合わせ ¥1,500

カマンベール、ミモレット、スモークの3種

Three kinds of Cheese Plate Camembert, Mimolette and smoked cheese  
3種起司組合 卡蒙貝爾起司、米莫雷特起司及煙燻起司

### ごぼうのフリット ¥800

スイートチリとマヨネーズのソースでクセになる美味しさ

Fried Burdock Root Served with sweet chili sauce and mayonnaise  
炸牛蒡 搭配甜辣醬與美乃滋

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.

## デザート

Dessert 甜點



### 雲海ケーキ ¥2,000

Cloudsea Cake  
雲海蛋糕

### りんごとじゃがいものバターケーキ ¥700

Apple and potato butter cake  
苹果和马铃薯的蛋糕

### 十勝産アロマレット人参のチーズケーキ ¥700

Cheesecake of carrot made in Tokachi  
十胜产胡萝卜奶酪蛋糕

### くるみのガトーショコラ ¥700

Walnut gateau chocolat  
胡桃的巧克力蛋糕

### 余市産りんごのアップルパイ ¥700

Yoichi Apple Pie  
余市産蘋果派

※席料としてお一人様500円頂戴いたします。 ※Please note that there is a cover charge of 500 yen per guest.