

かに料理・和牛しゃぶしゃぶ・海鮮

天^{そら}SORA空

wagyu seafood shabushabu

しゃぶしゃぶ肉 / すき焼き肉

Meat shabuhabu / SUKIYAKI

- 1、^{A5ランク}神戸牛サーロイン 〈1200g〉
JAPAN No.1 brand "KOBE Wagyu Beef" RANK A5 Sirloin 神戸牛沙朗 ¥19,000
- 2、白老牛サーロイン 〈1200g〉
"SHIRAOI Beef" RANK A4 Sirloin 白老牛沙朗 ¥9,000
- 3、北海道産黒毛和牛ランプ 〈1200g〉
"HOKKAIDO Black Wagyu Beef" Rump RANK A4 北海道産和牛腰肉 ¥4,000
- 4、北海道産牛タン 〈600g〉
"HOKKAIDO Beef" Tongue 北海道産牛舌 ¥3,000
- 5、上富良野産地養豚 〈1200g〉
KAMIFURANO Pork 上富良野産猪肉 ¥2,000

野菜

Vegetable

- 6、しゃぶしゃぶ野菜盛り合わせ
「レタス、ほうれん草、長葱、しめじ、えのき」
Assorted vegetable shabu-shabu
[Lettuce, spinach, green onions, shimeji mushroom and enoki]
野菜拼盘 (生菜、菠菜、大葱、鸿禧菇、金针菇) ¥1,000
- 7、すき焼き野菜盛り合わせ
「白菜、たまねぎ、長葱、しいたけ、しらたき、豆腐」
Assorted sukiyaki and vegetables
[Chinese cabbage, onions, green onions, shiitake, shirataki noodles and tofu]
寿喜烧野菜拼盘 (白菜、洋葱、大葱、香菇、蒟蒻丝、豆腐) ¥1,000

海鮮

Seafood

- 8、北海道産生蛸のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO Octopus 北海道章鱼 ¥1,700
- 9、本日の鮮魚のしゃぶしゃぶ
Today's Fish 今天的鲜 ¥2,000
- 10、甘海老のしゃぶしゃぶ
Sweet shrimp 甜虾 ¥2,000
- 11、北海道産帆立のしゃぶしゃぶ
HOKKAIDO Scallop 北海道产扇贝 ¥2,000
- 12、紅ズワイ蟹爪のしゃぶしゃぶ (北海道江差産)
Red snow crab claw 红雪蟹爪 ¥2,500
- 13、紅ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ (北海道江差産)
Red snow crab 红雪蟹腿肉 ¥3,000

当店のしゃぶしゃぶは、飛魚出汁スープと牛テールスープの2種類でお召上がりいただけます。

Two types of soup 〈Flying fish soup and ox tail soup〉 / 2种汤〈飛魚汤和牛尾汤〉

商品は全て税込価格です。All prices include tax. 商品全部都是含税价格。

メニュー

Special dish to finish off

- 14、うどん (北海道産小麦使用) カネジン製麺) Udon noodles 乌冬面 ￥600
- 15、ラーメン (北海道静内町) 一條製麺) Ramen noodles 拉面 ￥600
- 16、蟹雑炊 (北海道江差産) Crab mixed porridge 蟹肉粥 ￥2,000

蟹料理

Crab dishes

- 20、蟹味噌 crab butter 应该是蟹味噌 ￥1,200
- 21、蟹焼売 Ramen noodles 蟹肉烧卖 ￥1,500
- 22、蟹味噌甲羅焼き Grilled crab meat and tomalley in shell 蟹黄壳壳烧 ￥1,800
- 23、紅ズワイの冷製カクテル (北海道産) Red snow Crab cold cocktail 冰镇红雪蟹鸡尾酒 ￥2,000
- 24、紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し (北海道産) Steamed red snow crab 清蒸雪蟹 ￥5,000
- 25、本タラバ蟹の蒸籠蒸し (オホーツク産) Steamed King Crab 清蒸帝王蟹 ￥9,000
- 26、本ズワイ蟹の蒸籠蒸し (北海道産) Steamed snow crab 清蒸雪蟹 ￥9,000
- 27、本タラバ蟹と紅ズワイ蟹の蒸籠蒸し Steamed king crab and snow crab 蒸帝王蟹和红雪蟹 ￥12,000

具材を追加する事でしゃぶしゃぶを更に美味しくお召し上がりいただけます。
火锅的最后, 请选择上面的三个食材放在锅里尝尝
商品は全て税込価格です。All prices include tax. 商品全部都是含税价格。

刺身

Sashimi

※入荷状況により内容が変更になります。
Contents will change depending on the availability.
内容将根据到达状态而变化。

30、	サーモンの御刺身	¥1,400
	Salmon 三文魚刺身	
31、	甘海老の御刺身	¥1,400
	Sweet Shrimp 虾甜刺身	
32、	生蛸の御刺身	¥1,400
	Octopus 章鱼刺身	
33、	本鮪の御刺身	¥1,800
	Tuna 金枪鱼刺身	
34、	活つぶの御刺身	時価
	Whelk 海螺刺身	
35、	いくら	¥2,000
	Salmon Roe 三文魚子	
36、	生ウニの御刺身	時価
	Sea Urchin 海胆刺身	
37、	御刺身盛合わせ	¥3,800
	Assorted Sashimi 刺身拼盘	

寿司

Sushi

※お寿司は一皿二貫の用意です。
1 serving consists of 2 pieces. 一盤二貫寿司。

40、	サーモン	¥700
	Salmon 三文魚	
41、	甘海老	¥700
	Sweet Shrimp 虾甜	
42、	いか	¥700
	Squid 墨鱼	
43、	帆立	¥700
	Scallops 贝扇	
44、	ひらめ	¥800
	Flounder 比目鱼	
45、	本鮪	¥1,000
	Tuna 金枪鱼	
46、	こぼれいくら	¥1,700
	Salmon Roe 三文魚子	
47、	生ウニ	時価
	Sea Urchin 海胆	
48、	寿司七貫盛合わせ	¥3,800
	Assorted Sushi 寿司拼盘	

逸品料理

A la carte
宝石盤

- 60、 本日の漬物盛り合わせ
Today's Assorted Pickles 本日酱菜拼盘 ¥900
- 61、 クリスピーポテトあおさマヨネーズ
French Fries with Green Laver Mayonnaise 炸薯条青海苔蛋黄酱 ¥900
- 62、 北海道中札内地鶏の唐揚げ
Deep-fried NAKASATSUNAI Chicken 中札内産炸鸡块 ¥900
- 63、 自家製ローストビーフ
Homemade Roast Beef 自制烤牛肉 ¥3,000

サラダ

Salad
沙拉

- 80、 北海道ラーメンサラダ(北海道静内町〜一條製麺〜)
HOKKAIDO Ramen Salad 北海道拉面沙拉 ¥1,200
- 81、 シーザーサラダ
Caesar Salad 凯撒沙拉配 ¥1,200
- 82、 自家製ローストビーフサラダ
Homemade Roast Beef Salad 特制烤牛肉沙拉 ¥1,600

ご飯もの

Rice dish & Noodle Menu
大米菜单 面条菜单

- 83、 ざるそば
Cold Buckwheat Noodles 竹筛荞麦面 ¥1,400
- 84、 ローストビーフ重
Roast Beef Rice Box 烤牛肉盖饭 ¥2,800
- 85、 いくら重
Salmon Roe Rice Box 三文鱼子盖饭 ¥3,800
- 86、 北海道大漁重
Assorted Seafood Rice Box 北海道海鲜丰收盖饭 ¥3,800
- 87、 ライス
Rice 白饭 ¥400

キッズメニュー

Kids Menu
儿童菜单

- | | | |
|------|---------------------------------------|------|
| 100、 | キッズナゲット | ¥600 |
| | Kids Chicken Nuggets 儿童炸鸡块 | |
| 101、 | キッズチーズフライ | ¥600 |
| | Kids Deep - fried Cheese Sticks 儿童炸芝士 | |
| 102、 | キッズポテト | ¥600 |
| | Kids French Fries 儿童炸薯条 | |
| 103、 | キッズオムライス | ¥800 |
| | Kids Omelet Rice 儿童煎蛋饭 | |

デザート

Dessert
甜点

- | | | |
|------|---|--------|
| 104、 | 北海道季節のジェラート | ¥800 |
| | HOKKAIDO Gelato 北海道义式冰淇淋 | |
| 105、 | 北海道ミニ大福(小山製菓所) | ¥1,300 |
| | Soft Round Rice Cake Stuffed with Cream 北海道麻糬 | |
| 106、 | 北海道レアチーズケーキ ショコラ添え | ¥1,500 |
| | No-bake HOKKAIDO Cheesecake with Chocolate 免烤芝士蛋糕配巧克力 | |

BEER ビール 啤酒

200. サッポロクラシック【生】 — ¥900

Sapporo Classic 【Medium】

Available only in Hokkaido — draft beer
made with 100% malt!

札幌经典【中】

北海道限定,100% 麦芽生啤!

201. サッポロクラシック【中瓶】 — ¥900

Sapporo Classic 【Medium bottle】

Available only in Hokkaido — draft beer
made with 100% malt!

札幌经典【中瓶】

北海道限定,100% 麦芽生啤!

202. 恵比寿ビール【中瓶】 — ¥900

Yebis 【Medium bottle】

100% malt, long-aged, 5% alcohol beer
made with abundant aromatic hops
from Bavaria, Germany.

恵比寿啤酒【中瓶】

麦芽 100%・长期发酵・
德国拜仁产使用芳香做法的 5

203. サッポロ プレミアムアルコールフリー ¥600

Sapporo Premium Alcohol Free

Contains 0.00% alcohol.

札幌特级无酒精啤酒

酒精含量 0.00%。无酒精啤酒

GIN & VODKA ジン&ウォッカ 金汤・力琴

204. ボンベイサファイア — ¥1,000

Bombay Sapphire

Made using a careful selection of botanicals
from around the world to create a deep and
brilliant fragrance and taste.

孟买兰宝石金酒

严选自世界各国收集而来的 10 种植物成分,
创造出深厚浓郁的香味与口感。

205. グレイグース — ¥1,000

Grey Goose

Super premium French vodka,
which can boast the
number 1 flavor in the world.

灰雁伏特加

堪称世界第一的法国产的高级伏特加。

WHISKEY ウイスキー 威士忌

206. 生樽 Dewar's ハイボール — ¥900

熟成した原酒をブレンドし、上質でスムーズな味わいに仕上げました。

Dewar's highball

A swirl of honey with a sprig of Scottish heather.
Rich, golden, and warm. Clean, fresh vanilla, with a slice of pear.
Soft, fruity, and well-rounded.

口味上等, 给您带来顺滑细腻的口感, 回味无穷。

207. ジャックダニエル Jack Daniel's 杰克丹尼 — ¥1,100


208. マッカラン12年 MACALLAN 12years — ¥2,200

入荷が不安定な為、銘柄が変更になる場合がございます。
Please note that the brand is may be subject to change due to unstable supply.
由于库存不稳定, 品牌可能会发生变化。

日本酒

JAPANESE SAKE 日本清酒

210、北の勝大海

KITANOKATSUTAICAI【Hokkaido】
【北海道】碓氷勝三郎商店
辛口  甘口
Sweet

¥1,100

211、特別純米酒 国士無双列

KOKUSHIMUSO RETSU JUNMAI-SHU【Hokkaido】
【北海道】高砂酒造
辛口  甘口
Sweet

¥1,100

212、北海鬼ころし

HOKKAIONIKOROSHI【Hokkaido】
【北海道】国稀酒造
辛口  甘口
Sweet

¥1,100

213、純米酒 福司

FUKUTSUKASA JUNMAI-SHU【Hokkaido】
【北海道】福司酒造
辛口  甘口
Sweet

¥1,400

214、特別純米酒 国稀

KUNIMARE JUNMAI-SHU【Hokkaido】
【北海道】国稀酒造
辛口  甘口
Sweet

¥1,700

215、純米吟醸酒 大雪

TAISEISU JUNMAIGINJO-SHU【Hokkaido】
【北海道】高砂酒造
辛口  甘口
Sweet

¥1,700

216、八海山 純米吟醸

HAKKAISAN JUNMAIGINJO【Niigata】
【新潟県】八海酒造
辛口  甘口
Sweet

¥2,200

217、純米大吟醸 瀬祭

DASSAI JUNMAIDAIGINJO【Yamaguchi】
【山口県】旭酒造
辛口  甘口
Sweet

¥2,200

焼酎

JAPANESE SHOCHU 日式烧酒

麦

Made from wheat 麦烧酒

218、十勝無敗

JUSSYOMUHAI【Hokkaido】
【北海道】さほろ酒造

¥1,100

219、和ら麦

WARAMUGI【Fukuoka】
【福岡県】樂丸酒造

¥1,100

芋

Made from potato 芋烧酒

220、黒霧島

KUROKIRISHIMA【Miyazaki】
【宮崎県】霧島酒造

¥1,100

221、からり芋

KARARIIMO【Kagoshima】
【鹿児島県】小正酒造

¥1,100

梅

Plum Liqueur 梅酒

222、あらごし梅酒

ARAGOSHI UMESHU

¥900

柚子

Yuzu Liqueur 柚子酒

223、あらごし柚子酒

ARAGOSHI YUZUSHU

¥900

※価格はすべて税込となっております。

BOTTLE CHAMPAGNE

ボトルシャンパン 香檳(瓶)

230. テタンジェ・ブリュット レゼルヴ
TAITTINGER BRUT RESERVE
泰亭哲珍藏极干型香檳

Bottle ¥19,000



WHITE BOTTLE WINE

白ボトルワイン

231. 日本 グランポレール ケルナー

GRANDE POLAIRE Hokkaido Dry Kerner
Country: Japan / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥5,000

232. フランス ラブレ・ロワシャブリ

Labouré-Roi Chablis
Country: France / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥7,000

233. イタリア カステル フィルミヤン
ピノ・グリージョ・リゼルヴァ

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva
Country: Italy / White: Dry Wine

甘口 辛口 ¥7,000

234. 日本 HATSUYUKI

Kerner
Country: Japan / WHITE: Dry Wine

甘口 辛口 ¥10,000

RED BOTTLE WINE

赤ボトルワイン

235. 日本 北海道余市グランポレール
ツヴァイゲルトレーベ

GRANDE POLAIRE Hokkaido Zweigeltrebe
Country: Japan / RED: Light Body

軽め 重め ¥5,000

236. フランス ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir
Country: France / RED: Medium Body

軽め 重め ¥9,000

237. 日本 北海道余市ピノ・ノワール

Grande Polaire Hokkaido Yoichi Pinot Noir
Country: Japan / RED: Medium Body

軽め 重め ¥13,000

238. スペイン レガリス・リセルバ

Legaris Reserva
Country: Spain / RED: Full Body

軽め 重め ¥16,000

239. イタリア カッシーナ フェツレーロ バローロ

Cascina Ferrero Barolo
Country: Italy / RED: Medium Body

軽め 重め ¥19,000

GLASS WINE グラスワイン 葡萄酒 (杯)

240. フランス ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【赤】
Laboure-Roi Comte Laboure Rouge 軽め 重め
■ Country: France / RED : Light Body

241. フランス ラブレ・ロワコントゥ・ラブレ【白】
Laboure-Roi Comte Laboure Blank 甘口 辛口
■ Country: France / White : Dry Wine

Glass ¥800

242. スパークリングワイン
Sparkling Wine

Glass ¥1,000

COCKTAIL カクテル 鸡尾酒

243. カシスオレンジ
Cassis Orange 黒醋栗橙汁

244. カシスソーダ
Cassis Soda 黒醋栗苏打

245. カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit 黒醋栗西柚汁

246. ピーチウーロン
Peach and Oolong 蜜桃乌龙酒

247. ファジーネーブル
Fuzzy Navel 蜜桃橙汁酒

248. ジントニック
Gin Tonic 金汤力

249. モスコミュール
Moscow Mule 鸡尾酒

250. カシスウーロン
Cassis and Oolong 黒醋栗乌龙

All ¥800

SHOCHU HIGH 酎ハイ 烧酒

251. ウーロンハイ
Oolong High 乌龙茶烧酒

252. 緑茶ハイ
Green Tea High 绿茶烧酒

All ¥800

SOUR サワー 沙瓦

253. ハスカップサワー
Haskap Sour 藍靛果沙瓦

254. 夕張メロンサワー
Yubari Melon Sour 哈密瓜沙瓦

255. シークァーサーサワー
Shikuwasa (Okinawa Lime) 金桔沙瓦

256. レモンサワー
Lemon Sour 柠檬沙瓦

257. ライムサワー
Lime Sour 莱姆沙瓦

258. 巨峰サワー
Grape Sour 巨峰葡萄沙瓦

All ¥800

YOSHIDA COFFEE ヨシダ珈琲

259. アイスコーヒー
Iced Coffee 冰咖啡

260. ホットコーヒー
Hot Coffee 热咖啡

All ¥600

SOFT DRINK ソフトドリンク 清凉饮料水

261. ウーロン茶【Ice/Hot】
Oolong Tea 乌龙茶

262. コカ・コーラ
Coke 可樂

263. ジンジャエール
Ginger Ale 薑汁汽水

264. メロンソーダ
Melon Soda 甜瓜苏打

265. カルピス
Calpis 可爾必思

266. グレープフルーツ
Grapefruit Juice 西柚汁

267. オレンジジュース
Orange Juice 柳橙汁

268. リンゴジュース
Apple Juice 蘋果汁

All ¥600

SPARKLING WATER 炭酸水 苏打水

269. 炭酸水 ペリエ (330ml 瓶)
Nestle Waters (Perrier) 苏打水

¥600

※価格はすべて税込となっております。

蟹膳

KANI

¥25,000

每人 Per Person

本日の前菜

Today's appetizer
当天的开胃菜

蟹味噌豆腐

Crab Miso Tofu
蟹黄豆腐

紅ズワイ蟹、本タラバ蟹、本鮪流氷盛り

Sashimi (Red Snow Crab · King Crab · Tuna)
刺身 (红灰眼雪蟹 · 本鳧场蟹 · 金枪鱼)

蟹酢味比べ

2 Kinds of Vinegared Crabs
对比一下醋的味道

蟹焼売

Chinese Crab Dumpling
北海道猪肉

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce
蟹肉馒头浇汁

しゃぶしゃぶ 〈紅ズワイ蟹／ホタテ／本日の鮮魚／野菜〉

Shabu Shabu (Red Snow Crab · Scallops · Today's Fish · Vegetables)

涮涮锅 (红灰眼雪蟹 · 扇贝 · 今天的鲜鱼 · 蔬菜)

漬物

Japanese Pickles

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls
卷寿司

本日のデザート

Today's Dessert
本日甜点

■コースは3種類の料金設定からお選びいただけます。

※当日のご注文はお時間を頂く場合がございます。※2名様から同一のコースでお申し付け下さいませ。

You can choose from 3 kinds of courses. ※You can not choose different sets within the same group.
※It may take a little while if a course is ordered on the day without a booking.

3 种套餐可以选择 ※当天订购有时需要时间 ※需點二人以上同一價位套餐

空 SORA 膳

¥15,000
每人 Per Person

本日の前菜

Today's appetizer 当天的开胃菜

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce
蟹肉馒头浇汁

階段御刺身盛り

Staircase Sashimi 综合刺身楼梯拼盘

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls
卷寿司

野菜しゃぶしゃぶ

Shabushabu Vegetables 蔬菜

海鮮しゃぶしゃぶ〈蟹／タコ／本日の鮮魚〉

Seafood Shabushabu (Crab・Octopus・Today's Fish)
海鮮(螃蟹・章鱼・今天的鲜鱼)

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Rump Shabushabu
北海道産黒毛和牛腰肉

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

SHIRAOI Beef Sirloin Shabushabu
白老牛沙朗

本日のデザート

Today's Dessert 本日甜点

星 HOSHI 膳

¥20,000
每人 Per Person

本日の前菜

Today's appetizer 当天的开胃菜

蟹まんじゅう餡かけ

Steamed Crab Bun with Thick Starchy Sauce
蟹肉馒头浇汁

階段御刺身盛り

Staircase Sashimi 综合刺身楼梯拼盘

寿司ケーキ仕立て

Sushi Rolls
卷寿司

野菜しゃぶしゃぶ

Shabushabu Vegetables 蔬菜

海鮮しゃぶしゃぶ〈蟹／タコ／ホタテ／本日の鮮魚〉

Seafood Shabushabu (Crab・Octopus・Scallops・Today's Fish)
海鮮(螃蟹・章鱼・扇贝・今天的鲜鱼)

北海道地養豚しゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Brand Pork Shabushabu 北海道猪肉

北海道産牛タンしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Tongue Shabushabu
北海道産牛舌

北海道産黒毛和牛ランプしゃぶしゃぶ

HOKKAIDO Black Wagyu Beef Rump Shabushabu
北海道産黒毛和牛腰肉

白老牛サーロインしゃぶしゃぶ

SHIRAOI Beef Sirloin Shabushabu
白老牛沙朗

本日のデザート

Today's Dessert 本日甜点

窓際のお席は大変人気の為、お早めのご予約をおすすめします。The seat by the window is popular. Please reserve ahead of time. 窗邊座位數量有限，請提早預約。

絶景朝食

全席
完全個室

大自然が生み出す、パノラマの特等席。

選べる
メイン

メインを4種類からお選びください。
Please choose the set menu from 4 kinds of main dish.
早餐主餐四选一

セルフ
サービス

ローストビーフ/タピオカドリンク/ソフトドリンク/出来立て汲み上げ豆腐はビュッフェコーナーにてセルフサービスです。
Please serve yourself for Roast beef & Tapioca & Soft drink & Fresh tofu.
除了主菜之外，您也可以以烤牛肉和北海道珍珠飲品等自助餐形式享用

FREE
おかわり
自由

メイン以外のお料理は全てビュッフェコーナーにておかわり自由です。
Refills other than the main dish are free.
主餐以外的副菜无限享用。

メイン料理を4種からお選びください。

◆ 御刺身盛り合わせ
Assorted sashimi 生魚片拼盘

◆ サイモンいくら重
Salmon & Salmon Roe rice 三文魚三文魚子飯

◆ 蟹玉重
Crab and egg rice 芙蓉蛋飯

◆ 十勝豚重
TOKACHI Butadon 猪肉盖飯



御刺し身盛り合わせ



サイモンいくら重



蟹玉重



十勝豚重

北海道満喫
和食ビュッフェコーナー（全40種以上）

メイン料理のほかに厳選されたこだわりの料理がビュッフェ形式でおかわり自由。当店自慢の北海道を満喫できる全40種以上の和朝食をぜひ堪能ください。

北海道産の鮮度抜群の野菜を
思う存分味わえる

北海道産新鮮野菜 ビュッフェ

ご飯と相性抜群、
北海道ならではの珍味を厳選した

北海道産海鮮珍味 ビュッフェ

食後の人気デザートを取り揃えた

北海道スイーツ ビュッフェ



自家製ローストビーフは毎朝切りたてでご提供。



出来立ての凝縮された大豆の風味が味わえる、手づくりの汲み上げ豆腐。



北海道産の新鮮な牛乳と本場台湾の大粒もちもちのタピオカを使用した人気のドリンク。



〈国産黒毛和牛〉サーロインすき焼き
Japanese Black wagyu beef SUKIYAKI 国産黒毛和牛壽喜焼



〈北海道江差産〉ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ
Snow crab shabu-shabu from HOKKAIDO 北海道産雪蟹腿肉



〈国産黒毛和牛〉サーロインしゃぶしゃぶ
Japanese Black wagyu beef sirloin 国産黒毛和牛沙朗

贅を味わう特別な夜

選び抜いた極上の黒毛和牛と、
北海道の言わずと知れた旨さの
海鮮を思う存分に味わえるディナー。