



— 鉄板焼の店 —

Grilled · Agi



— 鉄板焼の店 —

Grilled Agi

*With Teppanyaki, the chef will cook the meat,
seafood, and vegetables while you watch.
Please enjoy the chef's performance in addition to the food.*

Seafood

鉄板焼シーフード

1. 北海道羅臼産イカの鉄板焼 ¥ 2,800 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido RAUSU squid
北海道羅臼産鱿鱼铁板烧
2. 北海道産ホタテの鉄板焼 雲丹のせ ¥ 3,800 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido scallop
北海道産扇贝铁板烧 上面撒上海胆
バター醤油 or ガーリックバター
Flavor: butter soy or Garlic butter
风味: 黄油酱油 or 蒜香黄油
3. アワビと羅臼産昆布の岩塩包み焼き ~岩海苔ソース~ ¥ 3,800 (inc.tax)
Teppanyaki Abalone IWANORI SAUCE
岩盐裹烤鲍鱼海带~岩海苔沙司~
4. 海老の鉄板焼 ¥ 3,800 (inc.tax)
Shrimp teppanyaki
老虎虾铁板烧
5. サーモンの鉄板焼 ¥ 4,500 (inc.tax)
salmon Teppanyaki
鲑鱼铁板烧
6. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼 ¥ 8,800 (inc.tax)
Teppanyaki Hokkaido King Crab
北海道产鲑场蟹铁板烧
7. ロブスターの鉄板焼 ¥ 9,800 (inc.tax)
Lobster teppanyaki
龙虾铁板烧
8. Sea food set ~帆立・ロブスター・イカ・海老・鮑・タラバ蟹 ¥18,500 (inc.tax)
Seafood set ~ Scallops・lobster・Squid・Shrimp・abalone・King Crab
海鲜组合~扇贝・龙虾・墨鱼・老虎虾・鲍鱼・鲑场蟹

Steak

鉄板焼ステーキ



21. 北海道旭川白美豚【200g】 ¥ 4,500 (inc. tax)
Hokkaido Brand Pork
北海道旭川白美猪肉
22. ラムの香草焼き ゴルゴンゾーラソース【200g】 ¥ 6,500 (inc. tax)
Herb-Grilled Lamb with Gorgonzola Sauce
香料带骨羊排 古岡左拉芝士
23. 花咲牛タンステーキ【150g】 ¥ 8,000 (inc. tax)
Beef tongue steak
牛舌牛排
24. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ60g/サーロイン60g】 ¥ 11,000 (inc. tax)
Diced beef steak
鉄板骰子牛肉
25. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ¥ 13,000 (inc. tax)
Black wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛沙朗
26. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ¥ 14,000 (inc. tax)
Black wagyu Beef Fillet
黒毛和牛菲力
27. トマホークステーキ (骨付きリブロース)【600g】 ¥ 15,000 (inc. tax)
Tomahawk steak
战斧牛排 (带骨肋排)
28. T ボーンステーキ【600g】 ¥ 22,000 (inc. tax)
T bone steak
丁骨牛排

Side

サイドメニュー

Salad

31. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 2,300 (inc. tax)
Hokkaido seafood carpaccio with caviar
北海道海鮮義式冷盤就着鲟鱼子酱
32. 北海道シーザーサラダ ¥ 1,700 (inc. tax)
Hokkaido Caesar Salad with Camembertcheese
十勝新得産カマンベールチーズ入り
北海道凱撒沙拉就着鲟鱼子酱
33. 蟹サラダ ¥ 2,800 (inc. tax)
Crab salad
蟹肉沙拉

à la carte

61. キッズプレート ¥ 1,200 (inc. tax)
KIDS Plate
儿童套餐
62. クリスピーポテトフライ ¥ 800 (inc. tax)
Crispy potato
脆土豆
63. 本日のデザート ¥ 1,500 (inc. tax)
Today's desert
本日甜点

Soup

41. コーンスープ ¥ 1,300 (inc. tax)
Corn soup
玉米湯
42. クラムチャウダー ¥ 1,300 (inc. tax)
Clam chowder
蛤蜊巧達湯
43. 本日の冷製スープ ¥ 1,500 (inc. tax)
Soup served cold of the day
每日例冷汤
44. 赤出汁と香の物 ¥ 1,100 (inc. tax)
Red miso soup stock and pickles
味噌汤和咸菜

Rice & Bread

51. ライス ¥ 300 (inc. tax)
Rice
米饭
52. パン ¥ 300 (inc. tax)
bread
面包
53. ガーリックライス ¥ 1,000 (inc. tax)
Garlic rice
蒜香米饭



Drinkmenu

ドリンクメニュー

日本酒

Janaese SAKE

101. 北の勝大海 ¥1,100 (inc.tax)
Hokkaido KITANOKATSUTAikai
(北海道) 碓氷勝三郎商店 日本酒濃度 +1
102. 特別純米酒 国稀 ¥1,700 (inc.tax)
Hokkaido KUNIMARE JUNMAI-SHU
(北海道) 国稀酒造 日本酒濃度 +6
103. 純米大吟醸 瀬祭 ¥2,500 (inc.tax)
Yamaguchi DASSAI JUNMAI-DAIGINJYO
(山口県) 旭酒造 日本酒濃度 +6

焼酎

Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

103. 十勝無敗 ¥1,300 (inc.tax)
JYUSHOMUHAi
(北海道) さほろ酒造
104. 和ら麦 ¥1,300 (inc.tax)
WARAMUGI
(福島県) 楽丸酒造

【芋焼酎 Made from potato】

105. 黒霧島 ¥1,300 (inc.tax)
KUROKIRISHIMA
(宮崎県) 霧島酒造
106. からり芋 ¥1,300 (inc.tax)
KARARIMO
(鹿児島県) 小正酒造

【梅焼酎 Plum liqueru】

107. あらごし梅酒 ¥1,000 (inc.tax)
ARAGOSHIUMESHU
梅酒

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ¥1,000 (inc.tax)
ARAGOSHI citron liqueur
柚子酒

生ビール

BEER

117. サッポロクラシック 〈中〉 ¥1,000 (inc.tax)
Sapporo Classic 〈Medium〉
札幌经典 〈中〉
118. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ¥1,000 (inc.tax)
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
119. サッポロプレミアムアルコールフリー ¥700 (inc.tax)
Sapporo Premium Alcohol Free
札幌特级无酒精啤酒

ジン・ウォッカ

GIN・VODKA

120. ボンベイサファイア ¥1,000 (inc.tax)
Bombay Sapphire
庞贝琴酒
121. グレイグース ¥1,000 (inc.tax)
Grey Goose
灰雁伏特加
122. 北海道クラフトジン “9148” ¥1,500 (inc.tax)
HOKKAIDO Craft Gin
北海道特选琴酒

ウィスキー

WHISKEY

123. デュワーズハイボール ¥1,000 (inc.tax)
Dewar's highball
帝王威士忌
124. ジャックダニエル ¥1,200 (inc.tax)
Jack Daniel's
杰克丹尼
125. マッカラン 12年 ¥2,500 (inc.tax)
MACALLAN 12years
麦卡伦 12年

アルコールメニュー

SHOCHUHIGH 酎ハイ

109. ウーロンハイ
Oolong High
乌龙茶烧酒
110. 緑茶ハイ
Green Tea High
绿茶烧酒
111. 水割り
Grog
烧酒兌水
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

SOUR サワー

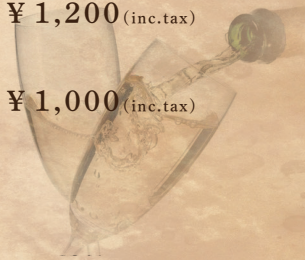
112. ハスカップサワー
Haskap Sour
藍靛果沙瓦
113. 夕張メロンサワー
Yubari Melon Sour
哈密瓜沙瓦
114. シークァーサーサワー
Sequencer Sour
金桔沙瓦
115. レモンサワー
Lemon Sour
柠檬沙瓦
116. ライムサワー
Lime Sour
莱姆沙瓦
117. 巨峰サワー
Grape Sour
巨峰葡萄沙瓦
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

COCKTAIL カクテル

125. カシスオレンジ
Cassis Orange
橙香黑醋栗酒
126. カシスソーダ
Cassis Soda
黑醋栗苏打酒
127. カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit
西柚黑醋栗酒
128. ファジーネーブル
Fuzzy navel
橙香蜜桃酒
129. ジントニック
Gin and tonic
螺丝起子
130. スクリュードライバー
Screwdriver
螺丝起子
131. クーニャン
Peach Oolong
乌香蜜桃酒
132. ライチオレンジ
Lychee Orange
橙香荔枝酒
133. ライチグレープフルーツ
Lychee Grapefruit
西柚荔枝酒
134. パッソアオレンジ
Passoa Orange
橙香热情果
135. パッソアグレープフルーツ
Passoa grapefruit
柚香热情果
ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

WINE ワイン

136. 赤ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)
Red WINE (GLASS)
葡萄酒
137. 白ワイン〈グラス〉 ¥ 1,200 (inc.tax)
White WINE (GLASS)
白葡萄酒
138. スパークリングワイン〈グラス〉 ¥ 1,000 (inc.tax)
Sparkling WINE
气泡葡萄酒



ソフトドリンク

151. ウーロン茶
Oolong Tea 乌龙茶
152. 緑茶〈Ice/Hot〉
Green Tea 绿茶
153. コカ・コーラ
Coke 可樂
154. ジンジャエール
Ginger ale 薑汁汽水
155. メロンソーダ
Melon Soda 甜瓜苏打
156. カルピス
Calpis 可爾必思
157. グレープフルーツ
Grapefruit Juice 西柚汁
158. オレンジジュース
Orange Juice 柳橙汁
159. リンゴジュース
Apple Juice 蘋果汁
ALL ¥ 600 (inc.tax)
160. ゆきのみず
Water 飲水
¥ 300 (inc.tax)
161. ペリエ 330ml
Carbonated water 碳酸水
¥ 800 (inc.tax)

ヨシダ珈琲

珈琲専科ヨシダのコーヒー豆を使用。
北海道十勝で40年間育まれてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

162. 珈琲専科ヨシダアイスコーヒー ¥ 800 (inc.tax)
Ice Coffee 冰咖啡
163. 珈琲専科ヨシダホットコーヒー ¥ 800 (inc.tax)
Hot Coffee 热咖啡



予約可能

リゾナーレフロント又は
内線 6350 までお申し付けください。

Course

コース料理

■3種類のコースからお選びいただけます。

You can choose from 3 kinds of rate charge.
3种套餐可以选择。

■ご来店されてからのご注文はお時間を頂く場合がございます。

It may also take a little while if order without booking on the day.
点餐之后可能需要时间准备。

■コース以外の単品メニューも多数取り揃えております。

There is also a single menu other than the course.
套餐以外，提供单点菜单。

■2名様～同一のコースでお申し付け下さいませ。

You need to order at least two sets.
You can not choose different sets in one group.
需點二人以上同一價位套餐。



お一人様
per person **¥20,000**(inc.tax)

十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

馬肉のタルタルパイと共に
キャビア添え

Horse Steak Tartar with Pie and Caviar

北海道産鴨肉とフォアグラ
オレンジソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Hokkaido Duck Meat and
Foie Gras with Orange Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy
and Olive Sauce

十勝産牛タンの赤ワイン煮

Red Wine Braised Tokachi Beef Tongue

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ
ヒレの場合プラス ¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリース・ド・ショコラ

季節のフルーツ ジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

北海道海鮮

Hokkaido seafood

雲丹のフラン
蟹とキャビア添え

Steamed Sea Urchin Egg Custard
with Crab and Caviar

カツオと本マグロのたたきカルパッチョ
バジルソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Carpaccio of Seared Bonito and
Tuna with Basil Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy
and Olive Sauce

帆立の鉄板焼き 北海道産ウニのせ

Scallop Teppanyaki with Sea Hokkaido Urchin

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

オマール海老、アワビ、タラバ蟹の鉄板焼き

Lobster, Abalone and King Crab Teppanyaki

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリース・ド・ショコラ

季節のフルーツ ジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

雲丹のフラン
蟹とキャビア添え

Steamed Sea Urchin Egg Custard
with Crab and Caviar

北海道産鴨肉とフォアグラ
オレンジソース 瞬間スモーク仕立て

Instant Smoked Hokkaido Duck Meat and
Foie Gras with Orange Sauce

季節の焼き野菜

アンチョビとオリーブソース

Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy
and Olive Sauce

帆立と海老の鉄板焼き

Scallop and prawn Teppanyaki

ビシソワーズ

りんごのエスプーマ仕立て

Vichyssoise with Apple Espuma

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ
ヒレの場合プラス ¥1,000

Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ななつぼし or ガーリックライス

ガーリックライスの場合プラス ¥500

Hokkaido Nanatsuboshi or Garlic rice
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物

Red miso soup stock and pickles

テリース・ド・ショコラ

季節のフルーツ ジェラート添え

Terrine de Chocolat with Seasonal Fruits and Gelato

ホットコーヒー

Hot coffee

朝食券OK・予約可能

ご予約はリゾナーレフロント又は内線6350まで。

Breathtaking scenery.

Morning

絶景朝食メニュー



トマムの雄大な大自然を最上階から望む
ラグジュアリーなモーニングタイム

-----Morning time-----

7:00 ~ 10:00 <LO.9:30>

Breakfast ticket can be used.
Please contact RISONARE front desk when making a reservation.
可使用早餐券、可以預。
請撥打電話至 risonare 櫃檯或內線 6350。

■メインの料理を4種からお選びいただけます。

You can choose from four main dishes.

可以从四种主菜中选择。

■メイン以外の料理はおかわり自由となっております。

You can choose one main dish from A to D.

主餐以外的副菜无限享用。

BEEF STEW plate



A 自家製とろとろビーフシチュー
Special beef stew

YUKHOE RICE plate



B マグロとサーモンとアボカドのユッケ丼
Yukke bowl with avocado, salmon and tuna

GAPAO RICE plate



C 十五穀米使用道産彩り野菜と海鮮のガパオライス
Gapao rice with vegetables and seafood

HAMBURGER plate



D お好きな具材をトッピング出来ます
Feel free to put on any topping you'd like
可以用喜欢的食材做装饰配料

お好きな具材で！絶品和牛ハンバーガー
Original hamburger

Buffet

メイン以外の料理はビュッフェコーナーにておかわり自由となっております。

You can choose one main dish from A to D. 主餐以外的副菜无限享用。

北海道産野菜のサラダ / エスカベッシュ / パリツォーネ / コンフィなど40種類以上のサイドメニューをご用意しております

ジェラートビュッフェ
Gelato Buffet 冰淇淋自助餐



STELLA CIELO 本格ジェラートを10種類、お好きなだけ食べ放題素材にこだわり抜いたフレーバーをご堪能ください



※写真はイメージです。



STELLA CIELO

日本に初めてイタリアンジェラートを広めた
ユーロインターナショナルとの共同開発ジェラート

北海道産の新鮮なミルクと日本の生み出す素晴らしい食材を伝統的なイタリアン工法で融和し作られたジェラートです
厳選した原材料を贅沢に使い素材そのものの味と色を生かし
本当に美味しいジェラートを作り上げました。