

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.  
需点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

十勝マンガリツァ豚の  
パテドカンパーニュサンド

Mangalitsa Pork Pâté de Campagne Sandwich from Tokachi

十勝和牛タンの自家製ハム  
～瞬間スモーク サルサ・ヴェルデ～  
Quick-Smoked Beef Tongue Ham with Homemade  
Salsa Verde from Tokachi

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

十勝マンガリツァ豚  
ローストポーク  
Roast Mangalitsa Pork from Tokachi

お口直し  
Palate Cleanser

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

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets

## 北海道海鮮

Hokkaido seafood

カリフラワーのパンナコッタと  
ズワイ蟹 サラダ仕立て  
Cauliflower Panna Cotta with  
Snow Crab & Dried Mullet Roe Salad

帆立カルパッチョの瞬間スモーク  
かつおだしのエスプーマ仕立て  
Instant Smoked Scallop Carpaccio  
with Bonito Broth Espuma

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

活アワビと羅臼昆布の岩塩包み焼き  
Abalone and Rausu Kelp Grilled in Rock Salt Crust

お口直し  
Palate Cleanser

オマール海老、本日の白身魚、  
タラバ蟹の鉄板焼き  
Lobster, White-Fleshed Fish and King Crab Teppanyaki

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets

## 北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

カリフラワーのパンナコッタと  
ズワイ蟹 サラダ仕立て  
Cauliflower Panna Cotta with  
Snow Crab & Dried Mullet Roe Salad

十勝和牛タンの自家製ハム  
～瞬間スモーク サルサ・ヴェルデ～  
Quick-Smoked Beef Tongue Ham with Homemade  
Salsa Verde from Tokachi

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

活アワビと羅臼昆布の岩塩包み焼き  
Abalone and Rausu Kelp Grilled in Rock Salt Crust

お口直し  
Palate Cleanser

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

北海道産ゆめぴりか 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 Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets