

北海道フェア 特別会席
Hokkaido course
¥18,000

先付け

アスパラ豆腐 蜆の琥珀ゼリー掛け
北寄貝と帆立貝柱の炙り 刻み葱 黒七味

お造り

5種盛り合わせ

焼き物

時知らず塩焼き 蝦夷鮑と焼き蟹

凌ぎ

雲丹の無量寿 薬味

肉料理

蝦夷鹿 山椒ソース 焼き野菜添え

または

ラムのロースト 山椒ソース 焼き野菜添え

煮物

喜知次の湯煮 薫製豆腐 織野菜 鱈甲生姜

食事

とうもろこしの炊き込みご飯 いくら 蟹汁

甘味

夕張メロン

Delicacies

Asparagus tofu with clam jelly, Seared surf clam and scallop with green onion and black chili powder

Sashimi

5 kinds of sashimi

Grilled dish

Grilled salmon, abalone and crab

Side dish

Sea urchin soba with condiments

Meat dish

Deer meat with pepper sauce and vegetables

or

Roasted lamb with pepper sauce and vegetables

Simmered dish

Simmered rockfish with smoked tofu, vegetables and ginger

Rice dish

Steamed rice with sweet corn and salmon roe, Crab Miso soup

Dessert

Japanese Melon

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。
仕入れ状況によりメニューが一部変更となる場合がございます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
Food items may vary due to seasonality and availability.

