

# 北海道紀行フェア

ふらの和牛と北の大地の恵みを愉しむ

2025.7.1 (Tue.) ~ 2025.8.31 (Sun.)



※写真はイメージです

毛ガニとコンソメジュレ 雲丹とキャビア添え  
北海道産じゃがいものスープかけ  
Hairy crab and consommé jelly with sea urchin and caviar  
with made in Hokkaido potato soup

北海道産真昆布で蒸した帆立貝と花咲ガニ  
いくら入り柚子あんかけ  
Steamed scallop and hanasaki crab in Hokkaido kelp,  
with salmon roe and yuzu sauce

北海道産サーモンのソテー  
バジル香る焦がしバターソース  
Sauteed salmon from Hokkaido  
with basil flavored burnt butter sauce

焼き野菜(北海道産ノーザンルビー、玉ねぎ)  
Grilled vegetables from Hokkaido  
(Northern Ruby potato and onion)

ふらの和牛ステーキ  
サーロイン 150g または ヒレ 120g  
“Furano beef” steak sirloin 150g or fillet 120g

鮭の焼き飯 いぐらのせ、味噌椀、香の物  
Fried rice of salmon topped with salmon roe,  
miso soup, Japanese pickles

北海道産バニラアイスクリーム ハスカップソース  
Made in Hokkaido vanilla ice cream with haskap sauce

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

35,000円

## 北海道紀行フェア Beverage Menu

### ビール Beer

・サッポロビール 赤星(中瓶) . . . . . 1,600円

### ソフトドリンク Softdrink

・北海道 ハニーレモネード . . . . . 1,900円  
・北海道搾り 夕張メロンソーダ . . . . . 1,400円

### 白ワイン White Wine

グラス 2,700円

・グランボレール 北斗 シャルドネ . . . . . ボトル 16,000円

### 赤ワイン Red Wine

グラス 1,800円

・グランボレール 余市 ツヴァイゲルトレーベ . . . ボトル 10,000円

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。  
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



# ペアディナー

## Pair dinner

お二人様でご堪能いただく贅沢ディナー



※写真はイメージです

帆立貝のスモークと空豆のムース サラダヴェール  
Smoked scallop and fava bean mousse with salad

ロブスター  
Lobster

鮑  
Abalone

焼き野菜  
Grilled vegetables

仙台牛 ステーキヒレ 80gと  
ふらの和牛 ステーキサーロイン 150g  
“Sendai beef” steak fillet 80g and  
“Furano beef” steak sirloin 150g

ガーリックライス・味噌椀・香の物  
Fried garlic rice, miso soup, Japanese pickles

ルビーチョコレートケーキとシャーベット  
Ruby chocolate cake and sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

お二人様 70,000円  
Two persons

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。  
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

両国

RYOGOKU

19,000円

|                                             |                                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 前菜とスープ<br>Appetizer and soup                | 九州産和牛ステーキ<br>(サーロイン 160g または ヒレ 120g)<br>“Japanese beef”steak<br>(Sirloin 160g or fillet 120g) |
| 牛肉の焼き寿司 2貫<br>Two grilled beef sushi        | 御飯・味噌碗・香の物<br>Steamed rice, miso soup, Japanese pickles                                        |
| 6種類の細切り野菜のサラダ<br>6 kinds of shredded leaves | デザート<br>Dessert                                                                                |
| 焼き野菜<br>Grilled vegetables                  | コーヒー または 紅茶<br>Coffee or tea                                                                   |

清洲

KIYOSU

23,000円

|                                             |                                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 前菜<br>Appetizer                             | 九州産和牛ステーキ<br>(サーロイン 180g または ヒレ 130g)<br>“Japanese beef”steak<br>(Sirloin 180g or fillet 130g) |
| 活車海老・帆立貝<br>Prawn, scallop                  | 御飯・味噌碗・香の物<br>Steamed rice, miso soup, Japanese pickles                                        |
| 6種類の細切り野菜のサラダ<br>6 kinds of shredded leaves | 果物<br>Fruits                                                                                   |
| 焼き野菜<br>Grilled vegetables                  | コーヒー または 紅茶<br>Coffee or tea                                                                   |

勝鬨

KACHIDOKI

28,000円

|                                                                  |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 帆立貝のソテー または<br>フォアグラのソテー<br>Sauteed scallop or sauteed foie gras | 九州産和牛ステーキ<br>(サーロイン 180g または ヒレ 130g)<br>“Japanese beef”steak (Sirloin 180g or fillet 130g) |
| ロブスター<br>Lobster                                                 | 御飯・味噌碗・香の物<br>Steamed rice, miso soup, Japanese pickles                                     |
| 6種類の細切り野菜のサラダ<br>6 kinds of shredded leaves                      | 果物<br>Fruits                                                                                |
| 焼き野菜<br>Grilled vegetables                                       | コーヒー または 紅茶<br>Coffee or tea                                                                |

※+3,500円にて“仙台牛”ステーキヒレに変更いたします。  
May be changed to Sendai beef fillet steak for an extra JPY 3,500.

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。  
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

|                                                                  |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| “ふらの和牛”ステーキヒレ<br>“Furano beef” steak fillet<br>[80g]～<br>12,000円 | “ふらの和牛”ステーキサーロイン<br>“Furano beef” steak sirloin<br>[150g]～<br>20,000円 |
| “仙台牛”ステーキヒレ<br>“Sendai beef” steak fillet<br>[80g]～<br>12,000円   | 国産牛<br>厚切り牛タンステーキ<br>Japanese beef tongue steak<br>[100g]～<br>12,000円 |

前菜 APPETIZERS

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| スモークサーモントラウト<br>Smoked salmon trout      | 2,600円  |
| シェフおすすめの前菜<br>Chef's recommend appetizer | 3,200円  |
| フォアグラのソテー<br>Sauteed foie gras           | 11,000円 |
| キャビア<br>Caviar                           | 16,000円 |

野菜 VEGETABLES

|                     |        |
|---------------------|--------|
| もやし<br>Bean sprout  | 700円   |
| ジャガイモ<br>Potato     | 1,100円 |
| 玉葱<br>Onion         | 1,100円 |
| ズッキーニ<br>Zucchini   | 1,100円 |
| オクラ<br>Okra         | 1,100円 |
| 赤茄子<br>Red eggplant | 1,300円 |

海の幸 FROM THE SEA

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 帆立貝<br>Scallop (1pc)  | 1,900円               |
| 活車海老<br>Prawn (1pc)   | 3,800円               |
| スズキ<br>Sea bass       | 5,700円               |
| ロブスター (1尾)<br>Lobster | 16,000円              |
| 活鮑<br>Abalone         | 時価<br>Seasonal price |

お好み ON THE SIDE

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| 6種類の細切り野菜のサラダ<br>6 kinds of shredded leaves | 1,900円 |
| トマトサラダ<br>Tomato salad                      | 1,900円 |
| ガーリックライス<br>Fried garlic rice               | 1,600円 |
| 梅の香ピラフ<br>Plum flavored pilaf               | 2,000円 |
| 牛肉焼き寿司 (1貫)<br>Grilled beef sushi           | 1,100円 |

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。  
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.