

SHUNSAI

*in*SEASON  
STEAKS

*SHIHORO Set* ¥5,300

*Today's Appetizer platter*

前菜盛り合わせ

*Bread roll and butter*

パン

*Hokkaido Onion soup*

北海道オニオンスープ

*SHIHORO Hokkaido beef Sirloin 230g*

*Baked Hokkaido potato and mixed vegetables*

北海道 士幌牛のサーロインステーキ 230g

倶知安じゃがいものベイクドポテトと温野菜

*Dessert of the day*

デザート

Coffee

コーヒー

*SHIRAOI Set* ¥8,500

*Today's Appetizer platter*

前菜盛り合わせ

*Bread roll and butter*

パン

*Hokkaido Onion soup*

北海道オニオンスープ

*SHIRAOI EIRAKU farm beef Sirloin 300g*

*Baked Hokkaido potato and mixed vegetables*

北海道 白老町産 牛サーロインステーキ 300g

倶知安じゃがいものベイクドポテトと温野菜

*Dessert of the day*

デザート

Coffee

コーヒー

## *Kids set*

¥2,650

*Today's appetizer*

海老と野菜のオーロラソース

*Bread roll and butter*

パン

*Corn soup*

コーンスープ

*Hamburger steak 200g with Warm vegetables*

北海道産ハンバーグステーキ 温野菜添え

*Dessert / Orange Juice*

デザート / オレンジ ジュース

## *Appetizers and Salad*

*Marinated Hokkaido salmon*

*with Salmon roe and sour cream*

¥1,800

銀聖サーモンのマリネ いくらとサワークリーム添え

*Smoked duck*

*with Feta cheese and baby leaf*

¥1,800

合鴨のスモークとフェタチーズのサラダ

*Chef's salad*

*with scallop, shrimp, avocado, feta cheese, lettuce*

¥1,600

ホタテと海老、アボカド、生ハムのシェフサラダ

*Mixed baby leaf salad*

¥1,200

ミックスベビーリーフサラダ

*Caesar salad*

*with chicken breast, parmesan cheese*

¥1,400

シーザーサラダ クルトン添え

## STEAK and CHOPS

<i>Aurora Angus Beef Tomahawk Steak 1200g with salad</i> オーロラアンガス牛トマホーク1200g (サラダ付) Tomahawk steak preparation time is minimum 45 min and it feeds 3-4 People Your Tomahawk steak includes Green salad for sharing	¥16,000
<i>Aurora Angus Beef Rib Eye 300g</i> オーロラアンガスビーフリブローズ 300g	¥4,500
<i>Aurora Angus Beef Tenderloin 200g</i> オーロラアンガスビーフテンドーロイン 200g	¥4,800
<i>SHIHORO Hokkaido beef Sirloin 230g</i> 北海道士幌牛サーロイン 230g	¥6,000
<i>SHIRAOI EIRAKU farm beef Sirloin 300g</i> 白老町永楽牧場の国産牛ローズ 300g	¥9,800
<i>SHIRAOI EIRAKU farm beef Tenderloin 200g</i> 白老町永楽牧場の国産牛テンドーロイン 200g	¥11,000
<i>Special Hokkaido Wagyu Sirloin 200g</i> スペシャルブランド黒毛和牛サーロイン 200g	¥18,000
<i>SHIRETOKO Chicken reg meet</i> 知床鶏もも肉のグリル ペPPERコーンソース	¥2,400
<i>Grilled pork loin with ginger flavored sauce</i> 余市産北島ポークロースのグリル 生姜風味のソース	¥2,800
<i>Australian Lamb Chops grilled mustard sauce</i> オーストラリア産ラムチョップのグリル マスタードソース	¥3,600

## Seafood

*Today's Grilled Fish with caper sauce* ¥2,800  
寿都港から届いた魚のグリル ケッパーソース

*Grilled scallops with Kelp butter* ¥2,600  
帆立貝のグリル 昆布バター添え

*Grilled Salmon with lemon cream sauce* ¥2,400  
ノルウェーサーモンのグリル レモン風味のクリームソース

*Grilled Canadian Lobster with Herbs butter* ¥9,500  
カナディアンロブスター 香草バターソース

## Sauce

*Ginger flavored sauce* ¥200  
生姜 ソース

*Peppercorn sauce* ¥200  
ペッパーコーン ソース

*Mustard sauce* ¥200  
マスタード ソース

## Soup

*Soup of the day* ¥800  
本日の野菜スープ

*Hokkaido beef consommé soup with mushrooms* ¥1,000  
北海道茸のビーフコンソメスープ

## Vegetable and Potato

*Fried Hokkaido potato* ¥600  
倶知安産じゃがいも「とうや」のフライ

*Baked Hokkaido potato* ¥600  
倶知安産じゃがいも「キタアカリ」のベイクドポテト

*Hokkaido potato puree* ¥500  
じゃがいも「男爵」のポテトピューレ

*Spinach sauté* ¥800  
ほうれん草のソテー

*Mushroom sauté* ¥800  
キノコのソテー

*Boiled broccoli* ¥600  
ブロッコリーのボイル

## Dessert

*Baked Cheese Cake with Fruits Sorbet* ¥1,000  
ベークドチーズケーキ フルーツソルベ添え

*Mousse au Chocolat* ¥1,000  
ムースオーショコラ

*Mixed Ice Cream* ¥600  
ミックスアイスクリーム

\* Menu items or Menu Prices may subject to change without prior notice. メニュー内容、価格は予告なく変更する場合がございます。

\* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。