

ランチメニュー

Lunch Menu



北帰厳選海鮮丼 ¥3,400++
Hokki select seafood bowl "Deluxe"



特選大海老天丼 ¥2,600++
Shrimp Tempura bowl



北海道特選穴子丼 ¥2,600++
Hokkaido special sea eel bowl



厳選握り鮓膳 ¥3,250++
(鮓8貫、茶碗蒸し付き)
Sushi set
(Sushi 8 pieces and steamed egg custard)

日替わり定食 ¥2,100++
The Day Set

鰻丼 ¥2,600++
Eel bowl

蕎麦ランチ いなり3個 ¥2,000++
Soba lunch 2inari sushi

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

※上記メニュー全てに、椀物・香の物が付きます。
All items on this menu come with soup
and Japanese pickles.

※写真はイメージです。
This image is for illustrative purposes only.
The actual product may vary.

ビール Beer

キリン 一番搾り (生) Kirin Ichibanshibori (Draft)	(グラス) 700円++
サントリー プレミアム モルツ Suntory Premium Malts	(334ml) 750円++
キリン クラシック ラガー Kirin Classic Lager	(334ml) 700円++
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	(334ml) 700円++
サッポロ エビス Sapporo Yebisu	(334ml) 750円++

日本酒 Japanese Sake

北の錦 本醸造 小林酒造 夕張郡 Kitanonishiki	(180ml/一合) 700円++
男山 大吟醸 男山酒造 旭川 Otokayama	(180ml/一合) 4,200円++ (720ml/ボトル) 14,700円++
錬御殿 純米大吟醸 北の誉酒造 小樽 Nishingoten	(180ml/一合) 950円++ (720ml/ボトル) 3,350円++

焼酎 Shochu

黄金譚 Konkanetan	昆布焼酎 北海道	(グラス) 600円++ (720ml/ボトル) 4,200円++
五升譚 Gosyotan	ジャガイモ焼酎 北海道	(グラス) 600円++ (720ml/ボトル) 4,200円++

梅酒 Umesyu

鶯宿梅 極上 Ohshukubai	(グラス) 800円++ (720ml/ボトル) 5,600円++
----------------------	--------------------------------------

ソフトドリンク Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	500円++
ジンジャー エール Ginger Ale	500円++
ペプシコーラ Pepsi-Cola	500円++
烏龍茶 Oolong Tea	500円++
アップルジュース Apple Juice	600円++
7UP 7up	500円++

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

雅冬 コース 4,465円++

MIYABI Menu

税サ込価格 5,550円

Available time 17:30-21:00



先付け
Appetizer

季節の旬味2種
2 kinds of seasonal appetizer

お造り
Sashimi

旬のお刺身3種
3 kinds of seasonal sashimi

温物
Hot dish

海鮮鍋 塩麴仕立て
Seafood pot with salty fermented rice

蒸し物
Steamed dish

特製茶碗蒸し 濃厚餡掛け
Special steamed egg custard

御食事
Rice dish

道産帆立炊き込みご飯
Hokkaido scallop with steamed rice

御椀
Soup

本日のお椀
Today's soup

水菓子
Fruit

季節の果物
Seasonal fruits

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

輝雪 コース 6,839円++

KAGAYAKI Menu 税サ込価格 8,500円

Available time 17:30-21:00



先付け
Appetizer

季節の旬味3種
3 kinds of seasonal taste

お造り
Sashimi

旬のお刺身3種
3 kinds of seasonal sashimi

温物
Hot dish

海鮮鍋 塩麴仕立て
Seafood pot tailored salt

又は

or

焼き物
Grill dish

道産牛陶板焼き 香味味噌
Hokkaido beef ceramic plate

揚げ物
Fried dish

天麩羅盛り合わせ
Assorted tempura

蒸し物
Steamed dish

特製茶碗蒸し 濃厚餡掛け
Special steamed egg custard

鮓
Sushi

料理長厳選鮓6貫 半巻き 又は 厳選6種海鮮丼
Chef selection sushi 6 pieces or 6 carefully
selected seafood bowls

御椀
Soup

本日のお椀
Today's soup

水菓子
Fruit

季節の果物
Seasonal fruits

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申しつけ下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

雪華 コース

8,046円++

SEKKA Menu

税サ込価格 10,000円

Available time 17:30-21:00



先付け
Appetizer

季節の旬味3種
3 kinds of seasonal appetizer

お造り
Sashimi

旬のお刺身3種
3 kinds of seasonal sashimi

焼き物
Grill dish

炉端焼き3種盛り合わせ
道焼き魚 肉料理 貝鮮焼き
Charcoal grilled 3 types
grilled fish bacon shellfish

蒸し物
Steamed dish

特製茶碗蒸し 濃厚餡掛け
Special steamed egg custard

御食事
Rice dish

料理長厳選鮨7貫 又は 厳選7種海鮮丼
Select 7 piece sushi or 7 type seafood rice bowl

御椀
Soup

本日のお椀
Today's soup

水菓子
Fruit

季節の果物
Seasonal fruit

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

お子様セット 3,058円++

Kid's Set Menu

税サ込価格 3,801円

12歳までのお子様限りご注文いただけます。

For the children age 12 years or below

Available time 17:30-21:00



丼

Bowl of rice

ミニ丼 下記四種よりひとつお選び下さい

select 1: 豚丼 roast pork rice bowl

海鮮丼 seafood rice bowl

穴子丼 sea eel rice bowl

寿司5貫 sushi 5 pieces

温物

Warm food

天麩羅うどん

海老・野菜天麩羅・若布

Tempura udon with shrimp, vegetable and seaweed

蒸し物

Steamed dish

茶碗蒸し

Steamed egg custard

水菓子

Dessert

バニラアイスチョコレートソース

Vanilla ice cream with chocolate sauce

ドリンク

Drink

オレンジジュース

Orange juice

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申しつけ下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

北帰料理長お任せコース

Chef Takanashi's Omakase

コース料金 ¥13,000

¥10,459++ / お一人様

/ 1 Person

/ カウンター席のみ

/ counter seating only

先付け Appetizer	季節の旬味2種類 2 kinds of seasonal appetizer
お造り Sashimi	旬のお刺身4種 4 kinds of seasonal sashimi
焼き物 Grilled dish	道産牛 炭火焼 焼き野菜 Hokkaido beef chargrilled, vegetables
揚げ物 Fried dish	天麩羅盛り合わせ Assorted tempura
蒸し物 Steamed dish	特製茶碗蒸し 濃厚餡掛け Special steamed egg custard
握り寿司 sushi	料理長厳選鮨8貫 8 pieces of chef's recommended sushi
お椀 Soup	本日のお椀 Today's soup
水菓子 Fruit	季節の果物 Seasonal fruit

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

天候・仕入れ状況により内容が変わる事がございます。

Due to weather and seasonality some items are may not available but will be equally sbsituted

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申しつけ下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

一品料理 A la Carte

厳選お刺身五種盛り 3,900円++
5 kinds of carefully selected sashimi



旬のお造り5種盛り合わせ
Sashimi platter (5 kinds)

厳選お刺身三種盛り 2,800円++
3 kinds of carefully selected sashimi

北帰自家製烏賊の塩辛 600円++
Homemade salted squid

道産うに小鉢 2,000円++
Hokkaido sea urchin small bowl

道産いくら醤油漬け 1,550円++
Hokkaido salmon roe soy sauce

ほや塩辛 600円++
Salted sea squirts

真鱈白子ポン酢 1,550円++
Codfish soft roe fruit vinegar



新鮮いくら醤油漬け
Fresh salmon roe(ikura)
marinated in soy sauce

鮫肝 ポン酢 1,550円++
Angler liver fruit vinegar

揚げ物 Fried dishes

天麩羅盛り合わせ 3,400円++
Assorted tempura

野菜の天麩羅盛り合わせ 2,200円++
Assorted vegetables tempura

大海老の天麩羅 2,100円++
Large shrimp tempura

ずわい蟹の天麩羅 2,300円++
Snow crab tempura

穴子天麩羅 1,900円++
Conger eel tempura

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

焼き物 Grilled dishes

道産きんき開き Hokkaido grilled rockfish	6,000円++
道産ホッケ焼き Hokkaido grilled Okhotsk Atka mackerel fish	2,200円++
羅白産サーモン焼き Hokkaido grilled salmon	1,550円++
余市産北島ポーク 北帰特製厚切りベーコン Yoichi special thick pork bacon	2,000円++
道産北寄貝焼き Hokkaido grilled surf clams	1,100円++
道産帆立貝焼き Hokkaido grilled scallops	1,000円++
道産芽きたあかり焼き バターand塩辛 Hokkaido grilled potato (kitaakari brand)	850円++



ほっけ焼き
Hokkaido Hokke Fish

温物 Hot dishes

製茶碗蒸し 濃厚餡掛け Special steamed egg custard	750円++
道産茸陶板焼き Grilled mushroom in ceramic pot	1,000円++
旬野菜の揚げ浸し Fried soaking seasonal vegetables in ceramic pot	600円++
海鮮鍋 塩麴小鍋仕立て Seafood salt yeast in ceramic pot	2,000円++
道産牛陶板焼き 香味味噌 Hokkaido beef miso flavor in ceramic pot	2,000円++



天麩羅盛り合わせ
Assorted Tempura

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

寿司各種 Sushi

握り Nigiri

中トロ Middle toro	850円++
きんき Kinki fish	850円++
うに Sea urchin	850円++
ボタン海老 Peony shrimp	850円++
平目 Flounder	750円++
鰯 Yellowtail	500円++
いくら Salmon roe	650円++
ズワイ蟹 Snow crab	650円++
北寄貝 Surf clam	650円++
鮪赤身 Tuna	600円++
サーモン Salmon	550円++
甘海老 Sweet shrimp	500円++
煮穴子 Boiled conger eel	500円++
帆立貝 Scallop	400円++
数の子 Herring roe	400円++

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

寿司各種 Sushi

握り Nigiri

真烏賊 Squid	400円++
水蛸 Octopus	400円++
鯖 Mackerel	500円++
鰯 Herring	400円++
とびっこ Flying fish roe	350円++
玉子 Egg	250円++

巻物 Sushi Rolls

海老天ロール Shrimp tempura rolls	2,000円++
八宝巻き Hachihoumaki rolls	2,500円++
鉄火巻き Tuna rolls	750円++
納豆巻き Natto rolls	400円++
かっぱ巻き Cucumber rolls	400円++
かんぴょう巻き Dried gourd shavings rolls	400円++
玉子巻き Egg rolls	350円++



++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申しつけて下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

丼物 Rice Bowl Dishes

道産厳選 海鮮丼 3,800円++
Hokkaido special seafood sashimi rice bowl

道産雲丹丼 4,600円++
Hokkaido sea urchin rice bowl

道産雲丹いくら丼 3,800円++
Hokkaido sea urchin and salmon roe rice bowl

道産いくら丼 3,500円++
Hokkaido salmon roe rice bowl

サーモンいくら丼 3,300円++
Salmon and salmon roe rice bowl

サーモン丼 2,600円++
Salmon rice bowl

穴子丼 2,900円++
Conger eel rice bowl

鉄火丼 2,900円++
Tuna rice bowl



道産厳選 海鮮丼
Hokkaido select seafood bowl



穴子丼
Sea Eel Rice Bowl

サラダ・冷製 Salad / Chilled Dish

海鮮サラダ 1,400円++
Seafood salad

和風サラダ 1,000円++
Japanese vegetable salad

水菓子 Dessert

季節の果物 750円++
Seasonal fruits

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.
※アレルギーのあるお客様は係員に申し付け下さい。Should you have any allergies, please notify our Associate.

お薦めの一品 Recommended



白老牛サーロイン炭火焼
Hokkaido SHIRAOI grilled beef

150g ¥4,850++

200g ¥6,500++

北海道産うに
Hokkaido sea urchin

1折 ¥7,300++
1Box

タラバ蟹
Red king-crab

片身 ¥15,300++
Half-Crab Legs

毛ガニ
Hairy-crab

1杯 ¥5,700++
One Whole

鰯 カマ焼き
Grilled yellow tail fish jaw

¥1,800++



++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++ Prices subject to 13% Service Charge and 10% Government Tax.

写真はイメージです。The image is for illustrative purposes only. The actual product may vary.

日本酒 Japanese Sake

熱燗 Hot Sake

北の錦 Kitanonishiki	本醸造	夕張郡	(180ml/一合)	700円++
辛々麗 Shinshinrei	本醸造	旭川	(180ml/一合)	700円++

冷酒 Cold Sake

大雪の蔵 Taisetuno kura	特別純米	旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	950円++ 3,325円++
醸御殿 Nishingoten	純米大吟醸	小樽	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	950円++ 3,325円++
絹雪 Kinuyuki	純米吟醸	旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	1,400円++ 4,900円++
国芳乃の取酒 Kuniyoshi no natorizake	特別純米	男山酒造 旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	1,400円++ 4,900円++
東川米 Higashi kawa mai	特別純米	北の峯 旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	950円++ 3,325円++
国士意双列 Kokushimuso retsu	純米	高砂酒造 旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	1,400円++ 4,900円++
雪鼻 Yuki fukuro	特別純米	小林酒造 旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	1,400円++ 4,900円++
なまら超辛 Namara chokara	本醸造	日本清酒 札幌	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	950円++ 3,325円++
男山大吟醸 Otoko yama	男山酒造	旭川	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	4,200円++ 14,700円++
千歳鶴 Chitosezuru	吉翔 大吟醸	札幌	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	4,200円++ 14,700円++
国稀 Kunimare	特別純米酒	増毛	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	2,500円++ 8,500円++

梅酒 Umeshu

鶯宿梅 極上 Oshukubai Umeshu	(グラス/Glass) (720ml/ボトル)	800円++ 5,600円++
----------------------------	----------------------------	--------------------

日本酒スパークリング Sparkling Sake



澪 みお 1本 (300ml) ￥1,500++
Mio

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

焼酎 Shochu

黄金譚 Konkanetan	昆布焼酎	北海道	(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++
五升譚 Goshotan	ジャガイモ焼酎	北海道	(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++
鍛高譚 Tantakatan	紫蘇焼酎	北海道	(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++
インカの目覚め Inkanomezame	ジャガイモ焼酎	北海道	(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++

芋焼酎 Imo Shochu

佐藤黒 Sato kuro			(グラス) (720ml/ボトル)	2,600円++ 18,200円++
富乃宝山 Tomino hozan			(グラス) (720ml/ボトル)	1,200円++ 8,400円++
黒霧島 Kurokirishima			(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++
幻の露 Maboroshi no tsuyu			(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++

麦焼酎 Mugi Shochu

二階堂 吉四六 Nikaido kiccyomu			(グラス) (720ml/ボトル)	800円++ 5,600円++
中々 Nakanaka			(グラス) (720ml/ボトル)	1,000円++ 7,000円++
兼八 Kanehachi			(グラス) (720ml/ボトル)	1,800円++ 12,600円++
どぎゃん Dogan			(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++
きたのゆめ Kitanoyume			(グラス) (720ml/ボトル)	600円++ 4,200円++

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

グラスワイン Glass Wine

ハウスワイン 赤 / 白 750円++
House Wine Red /
White

白ワイン White Wine (bottle)

ロバート モンダヴィ シャルドネ / アメリカ 4,100円++
Robert Mondavi, Chardonay / USA

赤ワイン Red Wine (Bottle)

ロバート モンダヴィ カベルネ ソーヴィニオン / アメリカ 4,000円++
Robert Mondavi, Cabernert Sauvignon / USA

シャンパン Champagne (Bottle)

モエ エ シャンドン インペリアル ブリュ / シャンパン 16,500円++
Moet & Chandon imperial Brut / Champagne

Luxury Wine



オチガビ ワイナリー OcciGabi Winery / Hokkaido Yoichi

White Wine 白ワイン

Kerner Premium 2017 8,500円++

ケルナープレミアム

香りも酸度も特徴的なケルナーらしいワインに仕上がりました。酸度も低く飲みやすいワインです。

Gewuerztraminer 2017 11,300円++

ゲヴェルツトラミナー

スパイシーな味を持つ、果実味溢れるワインです。

Red Wine 赤ワイン

Acolon 2017 13,000円++

アコロ

希少品種のアコロ、まろやかで飲み易く、味にふくらみがあるワインです。

Zweigeltrebe 2017 6,400円++

ツヴァイゲルトレーベ

6カ月の新樽熟成を経てビン詰めし、程よい樽香と軽めの口当たりで大変飲み易いワインです。

Cuvee Cabernet 2017 11,500円++

キュベ カベルネ

濃い赤色にしっかりとした樽香。4種類のカベルネのキュヴェで複雑な味が楽しめます。

Pinot Noir 2017 17,000円++

ピノ ノワール

お魚料理やお肉料理、和食などにも良く合います。12カ月の新樽熟成を経て瓶詰めしたワインです。

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

ソフトドリンク Soft Drink

ジンジャー エール Ginger Ale	500円++
ペプシコーラ Pepsi-Cola	500円++
ペプシコーラ ゼロ Pepsi-Cola ZERO	500円++
7 UP 7 up	500円++
烏龍茶 Oolong Tea	500円++
オレンジジュース Orange Juice	500円++
アップルジュース Apple Juice	600円++
パイナップルジュース Pineapple Juice	500円++
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	500円++
サンペレグリノ Sanpellegrino	700円++
エビアン Evian	400円++

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.

グラスワイン By the Glass

ハウスワイン 赤 House Red	600円++
ハウスワイン 白 House White	600円++
スパークリング Sparkling Wine	600円++

白ワイン White (bottle)

バンフィ レ・リメ / イタリア トスカーナ Banfi Le Rime / Italy Toscana	5,000円++
ロバート モンダヴィ シャルドネ / アメリカ Robert Mondavi, Chardonnay / USA	3,400円++

赤ワイン Red (Bottle)

バンフィ コルディサッソ / イタリア トスカーナ Banfi Col di Sasso / Italy Toscana	5,000円++
ロバート モンダヴィ カベルネソーヴィニヨン / アメリカ Robert Mondavi, Cabernert Sauvignon / USA	3,900円++

シャンパン & スパークリング Champagne / Sparkling

モエ エ シャンドン インペリアル ブリュ / シャンパン Moet & Chandon imperial Brut / Champagne	14,000円++
ポールメッサ ブリュ/フランス Pol Messer Brut / France	3,000円++

++表記の料金には別途13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Prices subject to 13% Service charge and 10% government tax.