

風 雅

S U S H I
D I N I N G

produce by Marushinkawamura



++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.
お料理のお持ち込み・お持ち帰りはお断りいたしております。
We do not allow you to bring food or take it home.

アレルギーは大丈夫ですか？

■特定の食べ物にアレルギーがある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。
メニューの原材料にアレルギー物質が含まれてないかお調べいたします。
■メニュー原材料に直接アレルギー物質がふくまれていなくとも、製造・流通時や店舗での料理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。
If you have any kind of allergies, please let me know.
Please note in advance that there is a possibility of an allergy reaction due to the cooking process, even if the raw ingredients from the menu do not contain an allergic substance.



SET PLAN

北の華

KITA NO SACHI

先付 蜆（しじみ）の澄まし汁
Shijimi clam soup

鍋物 北海道産鶏の水炊き
Hot pot (chicken & vegetables)

松花堂 かに味噌
Crab innards

鮭南蛮漬け
Pickled deep-fried salmon

ほっけ一夜干し
Atka mackerel

とうもろこしのかき揚げ
Corn Tempura

アスパラとトマトのサラダ
Salad (asparagus & tomato)

豚角煮玉
Simmered pork

寿司 生寿司五貫盛合せ
Sushi plate (5kinds)

汁物 澄まし汁
Soup

甘味 カタラーナ
Catalana



お一人様

本体価格 4,465 円 ++

税サ込価格 5,550 円

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

SET PLAN

北の華

KITA NO HANA

先付 蜆（しじみ）の澄まし汁
Shijimi clam soup

鍋物 北海道産鶏の水炊き
Hot pot (chicken & vegetables)

松花堂 珍味三点盛り
Delicacy (3kinds)

刺身三点盛り
Sashimi plate (3kinds)

帆立串焼き
Scallop skewer

北海道産牡蠣フライ
Deep fried oysters

ずわい蟹とじゃが芋のサラダ
Salad (snow crab & potato)

豚角煮玉
Simmered pork

寿司 生寿司四貫とうにいくら姫井
Sushi plate (4kinds) & Mini bowl (salmon roe & sea urchin)

汁物 澄まし汁
Soup

甘味 カタラーナ
Catalana



お一人様

本体価格 6,437 円 ++

税サ込価格 8,000 円

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



SET PLAN

北の雅

KITA NO MIYABI

- 先付 蜆（しじみ）の澄まし汁
Shijimi clam soup
鍋物 きんきの潮鍋
Hot pot (Kinki fish)
松花堂 北海縞海老
Striped shrimp
刺身五点盛り
Sashimi plate (5kinds)
十勝牛串焼き
Beef skewer
ずわい蟹とじゃが芋のサラダ
Salad (snow crab & potato)
天ぷら三種盛合せ
Tempura combo (3kinds)
海鮮茶碗蒸し
Japanese steamed egg custard(seafoods)
寿司 生寿司四貫とうにいくら姫井
Sushi plate (4kinds) & Mini bowl(salmon roe & sea urchin)
汁物 澄まし汁
Soup
甘味 旬のフルーツ
Fruits



お一人様
本体価格 8,046 円++
税サ込価格 10,000 円

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



三種の姫井と彩りお惣菜の花籠御膳
3kinds mini seafoods bowl & side dish set meal

- うにいくら姫井
Salmon roe & sea urchin mini bowl
かに姫井
Crab mini bowl
海鮮姫井
Seafoods mini bowl
帆立貝串焼き
Scallop skewer
とうもろこしのかき揚げ
Corn KAKIAGE
サーモンと生野菜のサラダ
Salad (salmon & vegetable)
茶碗蒸し
Japanese steamed egg custard
花咲蟹の鉄砲汁
HANASAKI crab soup

本体価格 4,465 円++
税サ込価格 5,550 円

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



うにいくら姫井と握り寿司御膳

Mini bowl & Sushi plate set meal



うにいくら姫井

Salmon roe & sea urchin mini bowl

握り寿司 9 貫 Sushi plate(9kinds)

【八角・サーモン・帆立・ずわい蟹・いか・北寄・ぼたん海老・たこ・つぶ貝】
(Hakkaku, Salmon, Scallop, Snow crab, Squid, Surf clam, Jumbo shrimp, Octopus, Whelk)

茶碗蒸し

Japanese steamed egg custard

花咲蟹鉄砲汁

HANASAKI crab soup

4,020 円++



貝三味握り寿司御膳

3kinds shellfish sushi set meal



握り寿司 5 貫 Sushi plate(5kinds)

【つぶ貝・帆立・北寄・うに・いくら】
(Welk, Scallop, Surf clam, Sea urchin, Salmon roe)

茶碗蒸し

Japanese steamed egg custard

花咲蟹鉄砲汁

HANASAKI crab soup

2,410 円++

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



握り寿司盛合せ御膳 一雅一

Suhi plate set meal -MIYABI-



握り寿司 8 貫 Sushi plate(8kinds)

【本鰯赤身・白身・サーモン・北寄・北鰯さば・ぼたん海老・うに・いくら】
(Bluefin tuna, White fish, Salmon, Surf clam, Mackerel, Jumbo shrimp, Sea urchin, Salmon roe)

茶碗蒸し

Japanese steamed egg custard

花咲蟹鉄砲汁

HANASAKI crab soup

3,620 円++



うにといくら握り寿司御膳

Sea urchin & Salmon roe sushi set meal



握り寿司 5 貫 Sushi plate

【うに 3 貫・いくら 2 貫】
(Sea urchin 3pieces, Salmon roe 2pieces)

茶碗蒸し

Japanese steamed egg custard

花咲蟹鉄砲汁

HANASAKI crab soup

3,060 円++



++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



Mt. KIRORO 海鮮丼御膳

Mt. KIRORO seafoods bowl set meal



Mt. KIRORO 海鮮丼
Mt. KIRORO seafoods bowl

花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup

旨出汁
Soup stock

数種の魚貝たたきやうに、いくらなどをふんだんに
ちりばめた贅沢海鮮丼です。
お好みで旨出汁を掛けてお召し上がりください。
This menu is Kaisendon(bowl of topped with
various gorgeous seafood)
Please pour this soup stock as you like.

3,380 円++

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



うに丼御膳

Sea urchin bowl



うに丼
Sea urchin bowl

花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup

5,230 円++



うにいくら丼御膳

Sea urchin & salmon roe bowl



うにいくら丼
Sea urchin & salmon roe bowl

花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup

4,020 円++



いくら丼御膳

Salmon roe bowl



いくら丼
Salmon roe bowl

花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup

3,220 円++



サーモンいくら丼御膳

Salmon Special bowl



サーモンいくら丼
Salmon Special bowl

花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup

2,820 円++



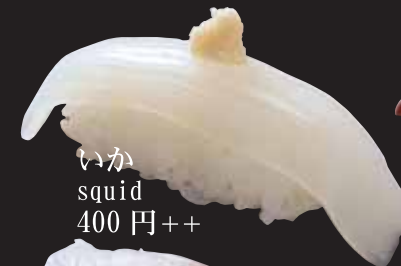
++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



A la carte Sushi

おこのみ寿司

各1貫の価格です。



いか
squid
400 円 ++



たこ
Octopus
400 円 ++



北鰯いわし
Sardine
400 円 ++



サーモン
Salmon
560 円 ++



さば
Mackerel
560 円 ++



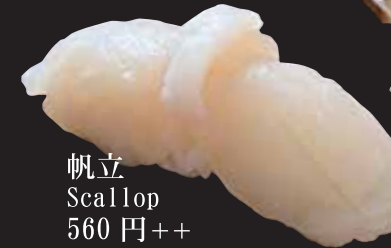
八角
Hakkaku
560 円 ++



つぶ貝
Whelk
560 円 ++



北寄
Surf clam
560 円 ++



帆立
Scallop
560 円 ++



穴子
Conger
560 円 ++



本鰯赤身
Bluefin tuna
640 円 ++



ずわい蟹
Snow crab
640 円 ++



いくら
Salmon roe
640 円 ++



平目
Flatfish
720 円 ++



真たち
Soft cod roe
720 円 ++



本鰯中とろ
Bluefin fatty tuna
810 円 ++



きんき
Kinki fish
810 円 ++



たらば蟹
King crab
810 円 ++



うに
Sea urchin
810 円 ++



ぼたん海老
Jumbo shrimp
810 円 ++

みなさまで



海鮮生太巻き〜いくら掛け〜
Seafoods thick roll sushi
【8 貫】 1,850 円 ++

サーモンロール巻き
Salmon roll sushi

【8 貫】 1,850 円 ++



蝦夷あわび
Abalone
810 円 ++



岩のりの味噌汁
Miso soup (seaweed)
400 円 ++



花咲蟹鉄砲汁
HANASAKI crab soup
1,010 円 ++

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

KANI 蟹



北海道根室産
花咲がに姿蒸し

Boiled “HANASAKI” crab
5,470 円 ++



—— 地元が愛する美食 ——

北海道東部。根室市で揚がる花咲がには
駅名にもなるほどの地元民が愛する、浜
の味。棘まみれの殻を剥くと、驚くほど
濃厚な脂を纏っています。その旨味はた
らば以上とも。
ご注文を頂いてから蒸し上げますので、
少々お時間を頂戴いたします。



たらばがに足蒸し

Boiled king crab
4,990 円 ++

—— 王者の風格ここに ——

その圧倒的なフォルムと筋繊維が豊富な
身質。口いっぱいに広がる濃厚な甘みは
まさに「蟹の王様」。
ご注文を頂いてから蒸し上げますので、
少々お時間を頂戴いたします。



++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



北海道産
浜ゆで毛蟹

Boiled hair crab
6,440 円 ++



—— 至福の蟹味噌 ——

身もさることながら「ミソ」を楽しむに
は毛蟹がいちばん。濃厚、芳醇。金色に
輝く蟹味噌を存分にお楽しみいただける
よう、見入りの良い大振りのものをご用
意しました。北海道だからこそ味わえる、
高品質の北の幸をご堪能ください。



赤い魚に福がある 特選 きんき

きんき一夜干し焼き 6,440 円 ++
Grilled kinki fish



きんき煮付け 6,440 円 ++
Simmered kinki fish

きんき唐揚げ (半身)
Deep fried kinki fish
3,620 円 ++



++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

北海道随一の高級魚、きめ細かな脂と繊細な身はグルメも
唸る北の幸。中でも北海道のきんきは特に高値で取引され
る特級品です。自信を持ってご提供いたします！

焼きもの

ほっけ炙り焼き

Grilled Atka mackerel

2,410 円++



鮭ちゃんちゃん焼き

Seasoned grilled salmon
(soybeans taste)

1,210 円++



帆立バター焼き

Grilled Scallop with butter

790 円++



十勝牛炙り焼き (120 g)

Grilled beef sirloin(120g)

3,620 円++

北海道産鶏もも炙り焼き

Grilled chicken thigh

970 円++

北海道産四元豚炙り焼き

Grilled pork loin

1,450 円++



本ししゃも炙り焼き (メス三尾)

Grilled Shishamo smelt
(female 3pieces)

1,290 円++

じゃが芋バター

Potato & butter

400 円++



かに味噌甲羅焼き

Grilled crab innards

1,210 円++



アスパラ炙り焼き

Grilled asparagus

700 円++

野菜炙り焼き盛合せ

(アスパラ・長ねぎ・しいたけ)

Grilled vegetables

(Asparagus, Green onion,
Shiitake mushroom)

970 円++

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



Sashimi plate (5 kinds)

■ 刺身五種盛合せ 【本鮪、サーモン、白身、ぼたん海老、うに】 3,620 円++
Sashimi plate (5 kinds)
(Bluefin tuna/Salmon/White fish/Jumbo shrimp/Sea urchin)

■ 刺身三種盛合せ 【本鮪、白身、ぼたん海老】 2,820 円++
Sashimi plate (3 kinds)
(Bluefin tuna/White fish/Jumbo shrimp)

■ 貝三種刺身盛合せ【北寄貝、帆立貝、真つぶ貝】 2,010 円++
Fresh shellfish combo Sashimi
(Surf clam/Scallop/Whelk)

■ 単品刺身 ■

本鮪	2,010 円++	ぼたん海老 (2尾)	2,010 円++
Bluefin tuna Sashimi		Jumbo shrimp Sashimi (2pieces)	
サーモン	1,210 円++	生うに	2,820 円++
Salmon Sashimi		Sea urchin Sashimi	
帆立貝	1,010 円++		
Scallop Sashimi			



Sashimi plate (3 kinds)



Fresh shellfish combo Sashimi



Abalone & Sea urchin

Pickles



Pickled lettuce (lightly)



Salmon roe

■ 酒のあて

いくら醤油漬け 890 円++
Salmon roe

あわびとうにの水貝 3,060 円++
Abalone & Sea urchin

レタスの浅漬け 480 円++
Pickled lettuce (lightly)

漬物盛合せ 810 円++
Pickles

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



Tempura combo -KAZE-

■ 揚げもの ■

天ぷら盛合せ - 風 -
【大海老、帆立、ししゃも、鮭、野菜】
Tempura combo -KAZE-
(Shrimp, Scallop, Shishamo smelt, Salmon, Vegetables) 2,820 円++

大海老と野菜の天ぷら
【大海老 2 本、野菜】
Shrimp & Vegetables tempura
(Shrimp 2pieces, Vegetables) 1,610 円++

アスパラの天ぷら
Green asparagus tempura 750 円++



Shrimp & Vegetables tempura



Green asparagus tempura



Squid & radish salad

■ サラダ ■

サラノバレタスとエンリッチトマト
Lettuce & fruit tomato 950 円++

新鮮野菜のせいろ蒸し
Steamed vegetables 810 円++

いかと大根の梅サラダ
Squid & radish salad
(Japanese plum flavor) 810 円++



Lettuce & fruit tomato



Steamed vegetables

■ 甘いもの



ソフトアイス (バニラ・抹茶)
Soft ice (vanilla or matcha)
各 400 円++



北海道ミルクのクレープ
Crepe cake (Haskap source)
640 円++



カタラーナ Catalana 520 円++



北海道マスカルポーネのティラミス Tiramisu 600 円++

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



ビール ■ Beer	
北海道限定 サッポロクラシック樽生 Draft beer SAPPORO CLASSIC	700 円++
エビス プレミアム・ブラック (小瓶) EBISU beer premium black	750 円++
ノンアルコールビール ■ プレミアム アルコールフリー Non-alcoholic Beer	500 円++
ウイスキー ■ Whiskey	
デュワーズ 12 年 Dewar's 12 years	700 円++
シングルモルト 余市 SINGLE MALT YOICHI	800 円++
竹鶴 ピュアモルト TAKETSURU PURE MALT	850 円++
麦焼酎 ■ Sho-Chu MUGI	
和ら麦 (大分) WARAMUGI	600 円++
知心剣 (大分) SHIRASHINKEN	700 円++
米焼酎 ■ Sho-Chu KOME	
鳥飼 (熊本) TORIKAI	850 円++
芋焼酎 ■ Sho-Chu IMO	
からり芋 (鹿児島) KARARIIMO	600 円++
一刻者 (鹿児島) IKKOMON	800 円++
紫蘇焼酎 ■ Sho-Chu SHISO	
鍛高譚 (北海道) TANTAKATAN	600 円++
ソフトドリンク ■ Non-alcoholic	
コカ・コーラ Coca Cola	500 円++
ジンジャーエール Ginger ale	500 円++
オレンジジュース Orange juice	500 円++
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	500 円++
北王よいち 梨ジュース Pear juice from HOKKAIDO YOICHI	600 円++
北王よいち 林檎ジュース Apple juice from HOKKAIDO YOICHI	600 円++
北王よいち 葡萄ジュース Grapes juice from HOKKAIDO YOICHI	600 円++
エンリッチトマトジュース Tomato juice from HOKKAIDO OSHAMANBE	950 円++
ウーロン茶 Oolong tea	500 円++
ミネラル ウォーター Mineral water	400 円++
サンペレグリーノ S. Pellegrino	700 円++

果実酒 ■ Fruit wine	
熟成濃厚梅酒 白加賀 (群馬) SHIROKAGA UMESHU from GUNMA (Japanese plum)	600 円++
出雲シャインマスカット (島根) MUSCATSHU from SHIMANE (White grape)	650 円++
静岡白いちご (静岡) SHIROICHIGOSHU from SHIZUOKA (Strawberry)	650 円++
白ワイン ■ White wine	
グランポレール 余市ケルナー Grande Polaire YOICHI Kerner	グラス 950 円++ ボトル 5,000 円++
サンタ・リタ メダヤ・レアル ソーヴィニオン・ブラン Santa Rita Medaya Real Sauvignon Blanc	ボトル 6,300 円++
ラブレ・ロワ シャブリ Labouré-Roi Chablis	ボトル 7,300 円++
赤ワイン ■ Red wine	
グランポレール 余市ツヴァイゲルトレーベ Grande Polair YOICHI Zweigeltrebe	グラス 950 円++ ボトル 5,000 円++
サンタ・リタ メダヤ・レアル カベルネ・ソーヴィニオン Santa Rita Medaya Real Cabernet Sauvignon	ボトル 6,300 円++
ラブレ・ロワ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Labouré-Roi Burgogne Pinot Noir	ボトル 6,900 円++
シャンパン ■ Champagne	
テタンジェ プレリュード グラン・クリュ TAITTINGER Prelude Grands Crus	ボトル 24,000 円++
日本酒 ■ SAKE	
【燗酒】国稀 北海鬼ころし (北海道) HOKKAI ONIKOROSHI	小德利 700 円++ 大德利 1,400 円++
【冷酒】北の勝 鳳凰 (北海道) KITANOKATSU	180ml 750 円++ 720ml 2,625 円++
【冷酒】千歳鶴 なまら超辛 (北海道) NAMARACHO-KARA	180ml 950 円++ 720ml 3,325 円++
【冷酒】北の誉 鯨御殿 純米大吟醸 (北海道) NISHINGOTEN	180ml 950 円++ 720ml 3,325 円++
【冷酒】千歳鶴 柴田 からくち純米 (北海道) SHIBATA	180ml 1,000 円++ 720ml 3,500 円++
【冷酒】福司 純米 (北海道) FUKUTSUKASA	180ml 1,200 円++ 720ml 4,200 円++
【冷酒】男山 生酴純米 (北海道) OTOKOYAMA	180ml 1,200 円++ 720ml 4,200 円++
【冷酒】北の錦 まる田 特別純米 (北海道) MARUTA	180ml 1,500 円++ 720ml 5,250 円++
【冷酒】千歳鶴 雪原の舞 大吟醸 (北海道) SETSUGENNOMAI	180ml 2,000 円++ 720ml 7,000 円++
【冷酒】国土無双 あさひかわ 純米大吟醸 (北海道) ASAHIKAWA	180ml 2,000 円++ 720ml 7,000 円++
【冷酒】国稀 吟醸 (北海道) KUNIMARE	180ml 2,500 円++ 720ml 8,750 円++



++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.



12 歳以下のお子様用のメニューです
For children under 12

お子様御膳 一童神一
Special kid's meal "WARABIKAMI"

握り寿司 5 貫 Sushi plate(5kinds)
【本鮪赤身・帆立・ぼたん海老・サーモン・いくら】
(Bluefin tuna, Scallop, Jumbo shrimp, Salmon, Salmon roe)

天ぷら三種【海老・野菜二点】
Tempura combo (Shrimp, Vegetables)

茶碗蒸し
Japanese steamed egg custard

椀物
Soup

デザート
Dessert

本体価格 3,058 円 ++

税サ込価格 3,800 円

++表記に、別途サービス料 13%と消費税 10%を頂戴いたします。
Price subject to 13% service charge and 10% government tax.