

## 志古津コースメニュー

SHIKOTSU Course menu

### 志古津特選コース 11,500

#### SHIKOTSU Premium course

先付 Sakitsuke

御造り Sashimi

煮物 Nimono

焼物 Yakimono

焼物 Yakimono

肉料理 Beef Dish

お食事 Osyokuji

水菓子 Mizugashi

旬野菜の小鉢 Seasonal Vegetables of Appetizer

三種盛り Fresh Three kinds of Sashimi

季節の煮物 Seasonal Braised Dish

きんきの一夜干し Grilled Kinki Fish

苫小牧産北寄の貝焼き Grilled Tomakomai Sakhalin Surf Clam

ふらの和牛フィレ網焼き(A4ランク) Hokkaido Furano Wagyu Fillet Grilled Beef (A4)

季節の変わりご飯、香の物 Seasonal Cocked Rice

季節のデザート Seasonal Japanese Style Desserts

### 志古津料理長おすすめコース 9,300

#### SHIKOTSU Chef's Special course

先付 Sakitsuke

御造り Sashimi

煮物 Nimono

焼物 Yakimono

焼物 Yakimono

肉料理 Beef Dish

お食事 Osyokuji

水菓子 Mizugashi

旬野菜の小鉢 Seasonal Vegetables of Appetizer

三種盛り Fresh Three kinds of Sashimi

季節の煮物 Seasonal Braised Dish

きんきの一夜干し Grilled Kinki Fish

苫小牧産北寄の貝焼き Grilled Tomakomai Sakhalin Surf Clam

ふらの和牛サーロイン網焼き(A4ランク) Hokkaido Furano Wagyu Sirloin Grilled Beef (A4)

季節の変わりご飯、香の物 Seasonal Cocked Rice

季節のデザート Seasonal Japanese Style Desserts

### 志古津北海道産づくしコース 8,000

#### SHIKOTSU Hokkaido course

先付 Sakitsuke

御造り Sashimi

煮物 Nimono

焼物 Yakimono

合肴 Aizakana

お食事 Osyokuji

水菓子 Mizugashi

旬野菜の小鉢 Seasonal Vegetables of Appetizer

三種盛り Fresh Three kinds of Sashimi

季節の煮物 Seasonal Braised Dish

時季の魚の焼物 Grilled Seasonal Fish

ふらの和牛サーロイン網焼き(A4ランク) Hokkaido Furano Wagyu Sirloin Grilled Beef (A4)

季節の変わりご飯、香の物 Seasonal Cocked Rice

時季のデザート Seasonal Japanese Style Desserts

表示料金に、消費税・サービス料(10%)は含まれておりません。

All prices are don't include tax and 10% service charge.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

If you have any food cannot take because of allergy, food intolerance, creed, religion, please notify us in advance.We welcome inquiries from guests whether any meals contain particular ingredients and on any information about the origin of food.We prepare our dishes to your taste.

ビール Beer

アサヒ プレミアムビール熟撰  
Asahi Premium Beer "Jukusen" 880

瓶ビール Beer(bottle) 880

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer 750

ウイスキー Whiskey

ハウス スコッチウイスキー House Scotch

シングル Single 750

ダブル double 1,500

竹鶴 Taketsuru

シングル Single 850

ダブル double 1,700

サワー Sour

レモン/カルピス/  
ライチ/巨峰 各 700  
(Lemon/Calpis/Lychee/Grape)

ワイン Wine

Champagne

モエ・エ・シヤンドン Moet & chandon 18,000

Sparkling Wine

ラ・パルマ シヤルドネ・ブリュット La Palma

ボトル Bottle 3,300

グラス Glass 850

白ワイン White Wine

千歳ワイナリー 北ワイン ケルナー 8,500

十勝ワイン セイオロサム 7,500

プイイ・フエイツセ Pouilly Fuisse 13,800

コンチャ・イトロ Concha Y Toro

ボトル Bottle 5,200

グラス Glass 930

赤ワイン Red Wine

千歳ワイナリー 北ワイン ピノ・ノワール 11,500

十勝ワイン セイオロサム 7,500

コンチャ・イトロ Concha Y Toro

ボトル Bottle 5,200

グラス Glass 930

ソフトドリンク Soft drink

ジュース Juice 各 620

オレンジ/トマト/グレープフルーツ/パイ  
(Orange/Tomato/Grapefruit/Pine)

コーラ/コーラゼロ Coca-cola 620

余市アップルジュース Yoichi Apple Juice 750

ジンジャーエール Ginger ale 620

ペリエ(330ml) Perrier 700

日本酒 Japanese sake

旭川 国士無双 きたしづく  
Kokusimusou Kitashizuku

純米吟醸 Jumaiginjyou 一合 1,500 二合 3,000

男山 北の稲穂 Otokoyama kitanoinaho

特別本醸造 Tokubetsuhonjyouzou 一合 930 二合 1,860

男山 生酛純米(辛口)  
Otokoyama Kimotojunmai

特別純米 Tokubetsujunmai 一合 1,300 二合 2,600

増毛 吟風 国稀 Ginpuu Kunimare

純米 Junmai 一合 1,150 二合 2,300

北海 鬼ころし(超辛口)  
Hokkai Onikoroshi

純米 Junmai 一合 930 二合 1,860

梅戸郡 金滴 大吟醸 Kinteki Daiginjyou

大吟醸 Daiginjyou 一合 1,860 二合 3,720

金滴 北の微笑 Kinteki Kitanohohoemi

純米吟醸 Jumaiginjyou 一合 930 二合 1,860

札幌 千歳鶴 大吟醸 吉翔  
Chitosetsuru Daiginjyou Kisshou

大吟醸 Daiginjyou 一合 2,600 二合 5,200

夕張 北の錦 雪泉(大辛)  
Kitanonishiki Yukifukurou

純米 Junmai 一合 1,250 二合 2,500

北の錦 雪泉(大辛)  
Kitanonishiki Yukifukurou

純米 Junmai 一合 1,150 二合 2,300

北の錦 雪泉(大辛)  
Kitanonishiki Yukifukurou

純米 Junmai 一合 1,150 二合 2,300

北の錦 秘蔵純米酒  
Kitanonishiki Hizoujunmaishu

純米 Junmai 一合 1,150 二合 2,300

倶知安 二世古 Niseko

純米 Junmai 一合 1,150 二合 2,300

根室 北の勝 大海 Kitanokatsu Taikai

純米 Junmai 一合 850 二合 1,700

焼酎 Shochu

新得 さほろ酒造 Sahoro shuzou

そば焼酎 そばほろ 25° (Potato) グラス 930

十勝無敗 麦 25° (Wheat) グラス 1,150

旭川 合同酒精 Goudou shusei

しそ焼酎 鍛高譚 20° (Shiso) グラス 850

じゃがいも焼酎 インカの目覚め 25° (Potato) グラス 930

札幌 札幌酒造 Sapporo shuzou

喜多里 25° 芋 (Potato) グラス 850

喜多里 25° 麦 (Wheat) グラス 850

礼文島 昆布 (Kelp) グラス 930

鹿兒島 ニッカウキスキー門司工場 Nikka

本格芋焼酎 (Potato) グラス 850

その他のお飲み物も取り揃えております。スタッフまでお申し付けくださいませ。 Please contact our staff for other drinks.

表示料金に、消費税・サービス料(10%)は含まれておりません。 All prices are don't include tax and 10% service charge.

## 焼 物

Grilled dish



釧路産ほっけ開き(大)	Grilled Dried Kushiro Jumbo Atka Mackerel	2,400
釧路産 子持ニシン丸干し	Grilled Kushiro Dry Herring	1,150
北海道産 きんき一夜干し	Grilled Hokkaido Kinki Fish	8,350
焼き蝦夷鮑	Grilled Hokkaido Ezo Abalone	5,600
北海道産 柳葉魚	Deep Grilled Hokkaido Capelin	1,400
宗八鰈	Grilled Dried Flatfish	1,400
氷下魚の一夜干し	Grilled Dried Saffron Cod	650
北海道産 イカの浜焼きゴロソース	Grilled Hokkaido Sauid with Sauce of sould Liver	1,050

牡丹海老塩焼	Deep Grilled Spot Shrimp with Salt	2,400
焼鱈場蟹	Deep Grilled Red King Crab	4,650
蛸串焼き	Grilled Skewered Octopus	930
苫小牧産 貝北寄	Grilled Tomakomai Sakhalin Surf Clam	時価
北海道産 貝帆立	Grilled Hokkaido Scallops	時価

富良野 特選和牛肉網焼き	Grilled Hokkaido Premium Furano Beef	5,600
鹿肉網焼き	Grilled Venison	2,350
骨付きラム	Grilled Lamb Chop	2,400
厚真産 若鶏手羽塩焼	Grilled Atsuma Chicken Wing	560
千歳産ウインナーとソーセージ	Asorted Chitose Wiener and Sausage	1,150
北海道産厚切り牛タン網焼き	Grilled Hokkaido Beef Tongue	1,860
お肉屋さんのフレッシュベーコンの網焼き	Grilled Smoked Fresh Bacon	1,400

じゃが芋ホイル焼き(塩辛・練りウニ付き)	Foil-steamed potato served with salted squid guts and sea urchin	930
石狩産 椎茸網焼き	Grilled Ishikari Shitake Mushroom	470
長茄子焼	Grilled Eggplant	560
舞茸網焼き	Grilled Maitake Mushroom	470

表示料金に、消費税・サービス料(10%)は含まれておりません。  
All prices are don't include tax and 10% service charge.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

If you have any food cannot take because of allergy, food intolerance, creed, religion, please notify us in advance.We welcome inquiries from guests whether any meals contain particular ingredients and on any information about the origin of food.We prepare our dishes to your taste.

## 一 品 料 理

Service a la carte

毛蟹姿盛り	Whole Boiled Horsehair Crab	時価
天麩羅盛合せ(大海老とズワイ蟹足)	Assorted Tempura with Jumbo Shrimp, Snow Crableg and Seasonal Vegetables	1,860
蛸ザンギ	Crispy Fried Octopus "Zangi"	700
厚真産若鶏ザンギ	Crispy Fried Hokkaido Atsuma Chicken "Zangi"	750
生ほっけの揚げ出汁	Fried Fresh Atka Mackerel Soaked in Japanese Fish broth	700
厚岸産あさりの陶板酒蒸し	"Hokkaido Akkeshi clams" Steamed Japanese Sake with Pottery	1,150
蟹サラダ	Crab Salad	1,650
海鮮野菜サラダ	Hearty Vegetable Salad with Sea Food	930

## 御 造 り

Sashimi

旬な素材を使った各種御造りはスタッフにお尋ねください Please ask staff for seasonal variety of Sashimi



## お 食 事

Rice dishes

雲丹だれの焼おにぎり茶漬け(炙り雲丹のせ)	Roastod Riceball "Ochazuke" with Sea Urchin	1,150
焼おにぎり茶漬け(毛蟹のせ)	Roasted Riceball Soaked in Japanise Fishbroth(Horsehair Crab on top)	1,300
いくら丼(味噌汁付)	Fresh Salmon Roe Rice Bowl with miso soup	2,350
本マグロ山掛け丼	Pacific Bluefin Tuna Rice Bowl	2,500
海鮮生ちらし	Raw Assorted Seafood Garnished Sushi	3,250
蟹雑炊	Rice Porridge with Crab	1,020
雲丹入り海鮮茶碗蒸し	Japanese Steamed Egg Custard with Sea Urchin & Sea Food	800
香の物盛合せ	Assorted Vegetable Pickles	650
厚岸産あさりの浜ラーメン	Noadle in "Hokkaido Akkeshi Clams" Soup	650

表示料金に、消費税・サービス料(10%)は含まれておりません。  
All prices are don't include tax and 10% service charge.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

If you have any food cannot take because of allergy, food intolerance, creed, religion, please notify us in advance.We welcome inquiries from guests whether any meals contain particular ingredients and on any information about the origin of food.We prepare our dishes to your taste.