

Dining Lunch Menu

ダイニング ランチ メニュー

11:45pm - 2:30pm (ラストオーダー 1:00pm)

*税・サービス料別

お刺身弁当

(お刺身5種2切れ)

\$60

北海ちらし寿司弁当

(お刺身9切れ、いくら醤油漬)

\$65

焼き魚弁当

(3種類の焼き魚)

\$50

シーフードフライ弁当

(大海老2本、カキ2個、イカ1個)

\$60

大海老フライ & 鶏唐揚げ弁当

(大海老フライ2本、鶏塩麴唐揚げ4個)

\$60

ポークヒレカツ弁当

(ポークヒレカツ 5個)

\$50

カキフライ弁当

(カキフライ5個)

\$50

寿司弁当 (金曜のみ)

\$60

ランチ全品

先付け・味噌汁・デザート付き

※ お料理は、3日前までのプリアーダーをお願いいたします。

※ 当日、サイドオーダーの追加は承ります。メニューは、サービススタッフにお問い合わせください。

Dining Dinner Menu

ダイニング デイナー メニュー

5:00pm - 8:30pm (ラストオーダー 6:30pm)

*税・サービス料別

～ お膳料理 A ～

先付け 3 種

御膳にて

焼き物、メインディッシュ

(※メインはご予約時にお知らせください)

デザート

メインディッシュ ※以下より一つお選びください

- | | |
|---------------|------|
| ▶ お刺身御膳 | \$85 |
| ▶ 北海ちらし寿司御膳 | \$90 |
| ▶ 寿司御膳 (金曜のみ) | \$80 |

～ お膳料理 B ～

先付け 3 種

御膳にて

刺身、メインディッシュ

(※メインはご予約時にお知らせください)

デザート

メインディッシュ ※以下より一つお選びください

- | | |
|---|-------|
| ▶ 日本産鰻重御膳 (日本産鰻重) | \$120 |
| ▶ 牛フィレミニオンステーキ御膳 (ステーキ、スモールサラダ) | \$90 |
| ▶ 焼き魚御膳 (3種類) | \$75 |
| ▶ シーフードフライ御膳 (大海老1、牡蠣2、白身魚1、モンゴイカ1、スモールサラダ) | \$75 |
| ▶ ポークヒレカツ御膳 (ポークヒレカツ5、スモールサラダ) | \$70 |

※ お料理は、3日前までのプリオーダーをお願いいたします。

※ 当日、サイドオーダーの追加は承ります。メニューは、サービススタッフにお問い合わせください。

ドリンクメニュー

ビール (ボトル)

Kirin	12oz.	\$8.00
Asahi	12oz.	\$8.00
Sapporo	12oz.	\$8.00

焼酎 (ボトル)

いいちこ (麦)	\$80.00
神の河 (麦)	\$80.00
浜の芋太 (芋)	\$98.00
一刻者 (芋)	\$90.00

シャンペン (ボトル)

Veuve Clicquot Ponsardin	\$180.00
--------------------------	----------

白ワイン (ボトル)

San Angelo Pinot Grigio	\$62.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	\$98.00
Sequoia Glove Chardonnay	\$75.00

ソフトドリンク (ボトル)

ウーロン茶	\$4.00
ボトルウォーター	\$3.50
ペリエ	\$4.00

日本酒 (ボトル)

花垣 (福井) 純米	\$62.00
緑川 (新潟) 本醸造	\$75.00
福小町 (秋田) 大吟醸	\$150.00
瀬祭ニ割三分純米大吟醸	\$173.00
菊水 300ml (新潟) 純米吟醸	\$24.00
久保田千寿 300ml (新潟) 吟醸	\$24.00

赤ワイン (ボトル)

Chasing Lions Cabernet Sauvignon	\$58.00
Markham Merlot	\$74.00

- ▶ 他にもお勧めのお酒を取り揃えています。詳しくは担当のサービススタッフにお尋ねください。
- ▶ 商品はすべてボトルでのご提供になります。

