



●写真はイメージです。



きんきしゃぶしゃぶコース

一人前 9,500円

【お品書き】

全9品



※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

- お通し 本日のお通し2点
お造り 海水うに・ぼたんえび・活たこ
- 姿造り 平目姿造り
2~3名様より 本日のおすすめ
お造りに2点追加
- しゃぶしゃぶ きんき しゃぶしゃぶ
焼き物 毛がにグラタン
鍋 国産黒毛和牛ステーキ
お食事 野菜 きんきアラ
デザート 雑炊
お食事 雜炊
デザート 本日のフルーツ

●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



かにづくしコース

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前 14,000円



※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

【お品書き】

全8品

お通し 本日のお通し2点

お造り 本日のおすすめ3点

一品 活毛がに釜茹で

焼き物 タラバがに脚焼き

毛がにグラタン

揚物

ずわいがに天ぷら盛合せ

お食事

かにめし
鉄砲汁

デザート

本日のフルーツ



●写真はイメージです。



豪華かにづくしコース

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前

21,000円

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

【お品書き】

全10品

お通し 本日のお通し2点

お造り 本日のおすすめ4点

活毛がに脚お造り
しゃぶしゃぶ

一品 活毛がに釜茹で

焼き物 タラバがに脚焼き

毛がにグラタン

揚物 タラバがに・ずわいがに

天ぷら盛合せ

蒸し物 かにあんかけ茶碗蒸し

お食事 かにめし

鉄砲汁

デザート 本日のフルーツ盛合せ



●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



北海道まるごとコース

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前 **12,000円**

【お品書き】

全10品

お通し

アスピラ2点盛
(ホワイト・グリーン)

アスピラの時期以外は、
ほかのお通しに変更

お造り

本日のおすすめ4点

姿造り

4名様より 活貝盛り合わせ

2～3名様

本日のおすすめ
お造りに2点追加

一品

活毛がに釜茹で

焼き物

北海道大雪サーモン塩焼き

小鉢

ゆでとうきび

もしくはじやがバター

煮物

きんき煮付

お食事

握り寿司おまかせ3貫
汁物

デザート

本日のフルーツ

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



北海道ぜいたくコース

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前 18,500円

【お品書き】

全10品

お通し

アスピラ2点盛
(ホワイト・グリーン)

アスピラの時期以外は、
ほかのお通しに変更

お造り

ぼたんえび・海水うに
活ほたて・活ほつき

姿造り

4名様より 平目姿造り

2~3名様 本日のおすすめ
お造りに2点追加

一品

活毛がに釜茹で

焼き物

タラバガニ脚焼き

小鉢

ゆでとうきび
もしくはじやがバター

煮物

きんき煮付

お食事

握り寿司おまかせ3貫
汁物

デザート

本日のフルーツ

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



三大黄金しゃぶしゃぶ 華

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前

27,000円

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

【お品書き】

全10品

お通し めふん・ばくらい・からすみ
お造り 特大ぼたんえび・中とろ・
海水うに

姿造り

4名様より

平目姿造り

2～3名様

本日のおすすめ
お造りに2点追加

しゃぶしゃぶ 三大黄金しゃぶしゃぶ

一品

活毛がに釜茹で

焼き物

活蝦夷あわびステーキ

煮物

ふぐ白子すっぽんあんかけ

鍋

野菜・きんきアラ・
伊勢海老アラ

お食事

トリュフ入り雑炊

デザート

本日のフルーツ盛合せ



●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



まるごとグルメ北海道

みやび
雅

三大黄金しゃぶしゃぶ 雅

当店では、活毛がにをご提供しております。

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

一人前 **38,000円**

お通し キヤビア・このわた・くちこ
お造り 羅臼産ぶどうえび・中とろ・
海水うに・活あわび
姿造り 平目姿造り
4名様より

2～3名様 本日のおすすめ
お造りに2点追加

しゃぶしゃぶ 三大黄金しゃぶしゃぶ

一品 活毛がに釜茹で

焼き物 フオアグラの黄金焼き

（黒トリュフ掛け）
もしくはタラバがに脚焼き

煮物 ふかひれの姿煮

鍋

野菜・きんきアラ・
伊勢海老アラ

お食事 トリュフ入り雑炊

デザート 本日のフルーツ盛合せ

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

【お品書き】

全10品



●写真はイメージです。



北海道大雪サーモン入り 石狩鍋コース

一人前 9,000円

【お品書き】

全9品

お通し 本日のお通し2点
お造り 本日のおすすめ4点盛
姿造り 4名様より 平目姿造り

2～3名様 本日のおすすめ
お造りに2点追加

焼き物

毛がにグラタン
えぞ鹿のヒレスステーキ

蒸し物

かにあんかけ茶碗蒸し

鍋

北海道大雪サーモン入り
石狩鍋

お食事

雑炊

デザート

本日のフルーツ



※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

団体様に人気のコース



●写真はイメージです。



星のコース

一人前 9,000円

【お品書き】

全9品



※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| お通し | アスピラ2点盛
(ホワイト・グリーン) |
| アスピラの時期以外は、
ほかのお通しに変更 | |
| お造り | 本マグロ・ぼたんえび・
白身・活たこ |
| 焼き物 | 毛がにグラタン |
| 煮物 | 国産黒毛和牛ステーキ |
| 揚物 | 北海・新引き揚げ |
| お食事 | うにいくら丼ミニ |
| 汁物 | きんきの煮付 |
| デザート | 汁物 |
| 本日のフルーツ | |

●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



すっぽんコース

※2名様から受付いたします。

一人前 15,000円

【お品書き】

全9品

お通し 本日のお通し2点

お造り 生き血・心臓・胆のう
前足刺身・レバー刺身

蒸し物 すっぽん土瓶蒸し
すっぽん茶碗蒸し

揚物 すっぽん唐揚げ

鍋 すっぽん鍋

お食事 雜炊

デザート 本日のフルーツ

※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。



●記載の金額は全て税込み価格となっております。



●写真はイメージです。



ふぐコース ~11月から2月まで承ります~

一人前 15,000円

【お品書き】

全9品



※季節や仕入れ状況・または人数によって料理の内容が変わります。

- | | |
|------|----------|
| お通し | 本日のお通し2点 |
| お造り | てつさ |
| 焼き物 | ふぐ白子焼 |
| 揚物 | ふぐ唐揚げ |
| 蒸し物 | ふぐの茶碗蒸し |
| 酢の物 | ふぐ皮湯引き |
| 鍋 | てつちり |
| お食事 | 鍋 |
| デザート | お食事 雑炊 |

本日のフルーツ