



●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

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 4名様より 平日姿造り

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 きんきしゃぶしゃぶ

焼き物 毛がにグラタン
鴨肉のたたき風

鍋 野菜 きんきアラ

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。



●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。

一人前 **14,000円**

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。



※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 本日のおすすり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

●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。



豪華かにづくしコース

当店では、活毛がにご提供しております。

一人前

21,000円

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

【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

※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。

一人前 **12,000円**

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

【お品書き】
全10品

お通し
アスパラ2点盛
(ホワイトグリーン)
アスパラの時期以外は、
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
サーモン塩焼き

小鉢
ゆでとうきび
もしくはじゃがバター

煮物
きんぎ煮付

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。

一人前 **18,500円**

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

【お品書き】

全10品

お通し

アスパラ2点盛
(ホワイトグリーン)
アスパラの時期以外は、
ほかのお通しに変更

お造り

ぼたんえび・海水うに
活ぼたて・活ほつき

姿造り

4名様より 平日姿造り

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

タラバがに脚焼き

小鉢

ゆでとうきび
もしくはじゃがバター

煮物

きんぎ煮付

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。

一人前 **27,000円**

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

【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 平日姿造り

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・きんぎアラ・

伊勢海老アラ

お食事 トリユフ入り雑炊

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。

●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

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。

一人前 **38,000円**

※お一人様でのご注文には、別途、差額を頂戴いたします。

【お品書き】

全10品

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 4名様より 平日姿造り

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 フォアグラの黄金焼き

〜黒トリユフ掛け〜
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 トリユフ入り雑炊

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。

●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。



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点盛り

姿造り 4名様より 平日姿造り

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

えぞ鹿のヒレステーキ

蒸し物 かにあんかけ茶碗蒸し

鍋 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。



●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

お通し

アスパラ2点盛
(ホワイトグリーン)
アスパラの時期以外は、
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
鴨肉のたたき風

煮物

きんきの煮付

揚げ物

たこザンギ

お食事

うにいくら丼ミニ
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。



●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

揚げ物 すっぽん唐揚げ

鍋 すっぽん鍋

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。



●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

お通し 本日のお通し2点

お造り てっさ

焼き物 ふぐ白子焼

揚物 唐揚げ

蒸し物 ふぐの茶碗蒸し

酢の物 ふぐ皮湯引き

鍋 てっちり

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。