



●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

●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、活毛がにを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。

※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

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 8,500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。



# きりたんぼ鍋コース

一人前 8,500円

【お品書き】

全10品

お通し いぶりがっこ・ワサビチーズ・ハタハタ飯寿司

本日のおすすすめ4点盛

お造り 2〜3名様 お造り盛合せ

本日のおすすすめ4点盛

姿造り 4名様より 平日姿造り

本日のおすすすめお造りに2点追加

蒸し物 じゅんさいのせ茶碗蒸し

焼き物 国産鶏の田楽味噌チーズ焼

煮物 かつぶの煮こごり

揚物 天ぷら4点盛

鍋 きりたんぼ鍋

お食事 稲庭うどん

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 7,000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・  
海水うに・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。



# 握り寿司コース

一人前 7,000円

## 【お品書き】

全10品

お通し 本日のお通し2点

お造り ぼたんえび他2点

焼き物 鵜川産ししゃも(オス・メス)  
鴨肉のたたき風

蒸し物 茶碗蒸し

煮物 かすべの煮こごり

揚げ物 たこザンギ

お食事 握り寿司6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。



●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 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

揚げ物 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。