



●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 |
| 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 | きんき しゃぶしゃぶ |
| 焼き物 | 毛がにグラタン |
| 鍋 | 鴨肉のたたき風 |
| お食事 | 野菜 きんきアラ |
| デザート | 雜炊 |
| 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 ズワイがに天ぷら盛合せ

かにめし

お食事 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

【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。

※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

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

【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

※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。

※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 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。

●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



※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 | 本日のおすすめ4点盛 |
| 姿造り | 4名様より 平目姿造り |
| 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 | 石狩鍋 |
| お食事 | 雑炊 |
| 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。

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) |
| お造り | 本マグロ・ばたんえび・
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 |

●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

※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。



お食事
デザート 本日のフルーツ
鍋
お通し 本日のお通し2点

お造り 生き血・心臓・胆のう
蒸し物 すっぽん土瓶蒸し
揚物 すっぽん唐揚げ
鍋 すっぽん鍋

お通し 本日のお通し2点
お造り 生き血・心臓・胆のう
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



●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 てつさ

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 てつちり

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。