

# À LA CARTE 一品もの



## APPETIZER 前菜

きゅうりと味噌チーズ Cucumber and Miso Cream Cheese	V	500
枝豆(マルドンの塩) Edamame with Maldon Salt	V* GF	500
真狩豆腐 Chilled Makkari Tofu	V* GF	600
雲彩りサラダ Kumo Salad	V* GF	1,000
季節の前菜盛り合わせ 4種 Seasonal Entrée Quartet		1,200
ラーメンサラダ Ramen Salad		1,200

## SEAFOOD 海鮮

鮑の酒蒸し バター醤油 Sake-Steamed Abalone with Butter Soy Sauce		1,800
ホッケの一夜干し Grilled Hokke Fish	GF	2,000
銀鱈西京焼き Grilled Gindara Saikyo-yaki	GF	2,400
寿司 五貫 Assorted Sushi (5 varieties)		2,500
焼きソイと竹の子 Grilled Rockfish & Roasted Bamboo Shoots		2,600
刺身盛り合わせ 5種 Assorted Sashimi (5 varieties)		4,500

## FRIED DISHES, TEMPURA

揚げ物、天ぷら

北海道フライドポテト Hand-cut Hokkaido Fries	V* GF	600
ザンギ Hokkaido-style Fried Chicken		800
天ぷら盛り合わせ Tempura		
* 野菜 / Vegetables		1,600
* 海老 / Prawn		2,000
* 本日の天ぷら / Chef's Selection		2,300

(V) Vegetarian | (V\*) Vegan | (GF) Gluten-free

PRICES **INCLUDE** TAXES AND  
SERVICE CHARGES

# À LA CARTE 一品もの



## MAINS メイン

道産豚のスペアリブ  
Hokkaido Pork Spare Ribs with  
Yuzu Glaze 2,200

ルスツ豚肩ロースの薫焼き  
行者大蒜のジェノベーゼ  
Straw-Smoked Rusutsu Pork  
with Ainu Garlic Genovese 2,500

雲スタイル牛肉ラップ  
Slow-Cooked Beef Short Ribs  
with Smokey Habanero Sauce  
and Greens 2,500

道産牛のグリル 焦がし醤油と  
黒にんにくソース  
Hokkaido Steak with Charred Soy  
and Black Garlic Jus 3,500

## DONBURI ご飯物

北海道豚丼  
Hokkaido Pork Rice Bowl 2,000

照焼きサーモン丼  
Teriyaki Salmon Rice Bowl 2,200



## SIDES ご飯、汁物

本日の汁物  
Soup of the Day 300

蘭越ななつぼし 白ごはん  
Rankoshi Nanatsuboshi Rice V<sup>+</sup> GF 350

白ごはん&本日の汁物セット  
Rice and Soup Set 600

## DESSERT デザート

北海道アイスクリーム  
(バニラ,メロン,いちご)  
Hokkaido Ice Cream  
(Vanilla, Melon or Strawberry) V GF 500

ゆずソルベ  
Yuzu Sorbet V<sup>+</sup> GF 500

酒粕パannaコッタといちご  
Sake-kasu Panna Cotta with  
Sakura-Tinted Strawberry GF 700

カタラーナ  
Catalana V GF 1,000

(V) Vegetarian | (V<sup>+</sup>) Vegan | (GF) Gluten-free

PRICES **INCLUDE** TAXES AND  
SERVICE CHARGES