

旬の会席 「晩秋」 ……5,500円



先 付 寄せ助子 ラディッシュ 軸三ツ葉

お造り 料理長特選

小 鍋 鴨鍋 野菜一式 うどん

焼き物 鰯照り焼き 粉山椒 丸十レモン煮 くこの実

油 物 海老真薯錦紙巻きうす衣揚げ 蓮根抹茶衣揚げ
赤ピーマン素揚げ 旨だし汁

食 事 栗と茸のおこわ 枝豆 香の物 味噌椀

水菓子 密りんご ミント

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

和会席

一品一品楽しめる郷土会席をゆっくりと。四季の食材をお楽しみください。



大雪 8,000 円

- 先 付 寄せ助子 ラディッシュ 軸三ツ葉
珍 味 いか沖漬け
二 種 いくらおろし 振り柚子
お造り 特選北海の恵み
小 鍋 鴨鍋 野菜一式 うどん
焼き物 鰯照り焼き 粉山椒 丸十レモン くこの実
油 物 海老真薯錦紙巻きうす衣揚げ 蓮根抹茶衣揚げ
赤ピーマン素揚げ 旨だし汁
酢の物 たらば蟹 レモン 蟹酢
食 事 豚丼 香の物 味噌椀
水菓子 季節の果実

寿司会席

お料理をお召し上がり頂き、最後にお好みの寿司をお楽しみ頂ける特別寿司会席



浜風 7,200 円

先付、お造り、炊き物、油物、酢の物
お好み寿司7点、お椀、水菓子

お好み寿司表一例

- ・本マグロ ・白身 ・北寄 ・帆立
- ・雲丹（うに） ・牡丹海老 ・いくら等

全 15 品から、お好きなお寿司を 7 点
お選び頂けます。

先付、炊き物などは日によって内容が変わります。
スタッフにお尋ねください。

写真はイメージです

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

御膳・御弁当

小さな器に盛り込まれ、いろいろなお料理が楽しめる

花籠六郎 2,900円

[造り・炊き物・取肴・油物・サラダ・茶碗蒸し・水菓子]

お食事は下記の夕食セットからお選び下さい。

花籠夕食セット ※花籠六郎にのみ追加頂けます。

ご飯・みそ椀・香の物 500円

茶そば 600円

生寿司(5種)・みそ椀 1,100円



四仕切りの彩り鮮やかな定番弁当

松花堂 2,600円

[造り・炊き物・取肴・油物・ご飯・みそ椀・香の物]

みんな大好きな組み合わせ

天ぷら寿司膳 3,600円

[小鉢・天ぷら盛合せ・生寿司7貫、細巻1本・茶碗蒸し・みそ椀・水菓子]

天ぷら寿司膳



松花堂



※写真はイメージです。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

秋の味覚の王様 松茸登場！



松茸釜飯御膳

4,650円(税・サ込)

目の前で炊き上がる釜飯を五感でお楽しみください。

11月1日(金)～11月30日(土) 17:00～21:00 (20:00L/O)

先 付：スモークサーモン 菊花 ちらしいくら 胡瓜 みぞれ酢和へ

造 り：本日のお造り 二種

炊き物：里芋含め煮 鴨治部煮 水山葵 紅葉麩 絹さや

油 物：南瓜挟み揚げ 青唐 レモン

食 事：松茸 油揚げ釜飯 三ツ葉 味噌椀 香の物

水菓子：氷菓子 わらび餅



※釜飯の炊き上がりには25分ほどお時間を頂きます。

月替わりの逸品料理

和風サラダ(梅肉 又は 胡麻ドレッシング)	750円
寄せ助子 ラディッシュ 軸三葉	800円
お造り盛合せ	1,900円
鴨 小鍋 野菜一式 うどん	1,200円
鰯照り焼き 粉山椒 丸十レモン煮 くこの実	950円
北寄焼き(塩 又は バター)	1,300円
帆立焼き(塩 又は バター)	1,300円
かに揚げしゅうまい	900円
海老真薯錦紙巻きうす衣揚げ 蓮根抹茶衣揚げ 赤ピーマン素揚げ だし汁	950円
天ぷら盛合せ	1,900円
もずく酢	750円
酢の物盛合せ	1,100円

御食事後にどうぞ

選べる楽しさ

特製ケーキ各種

十勝産ミルク使用

バニラアイスクリーム

お口さっぱり果実

シャーベット

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

生寿司 (味噌椀付)

本格山葵に吟味した活きの良い食材を使用した鮭処 春日のお寿司をお楽しみください。



えぞ前特選 …………… 3,600円

[特選の食材 全12種]

特選 …………… 3,100円

[とろ・鮑・生うに等 全10種]

特上 …………… 2,500円

[本鮭・牡丹海老・北寄等 全9種]

松 …………… 1,900円

[鮭・北寄等 全7種・細巻き一本]

生ちらし (味噌椀付)

特上 …………… 2,500円

[本鮭・生うに等]

松 …………… 1,900円

[鮭・北寄・紅ます等]

細巻き寿司 (1本の料金です)

ねぎとろ巻き …1,550円 とろ鉄火巻き …1,550円 鉄火巻き …………… 450円

かつぱ巻き……………300円 梅ちそ巻き ……………300円 納豆巻き …………… 300円

かんぴょう巻き ……300円 新香巻き ……………300円 ごぼう巻き …………… 300円

御しのぎ&汁物

御しのぎは食事のメに、汁物は細巻き寿司のお供にいかがですか

冷製茶そば …………… 800円

かに雑炊 …………… 1,000円

漬物盛り合わせ …………… 700円

ご飯 …………… 350円

わかめ味噌椀 …………… 250円

なめこ椀 …………… 300円

お吸い物 …………… 550円

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

和食 六郎ブース 今月の献立 17:00 ~ 20:00 L O (21:00 close)

旬の会席 「晩秋」……5,500円



先 付 寄せ助子 ラディッシュ 軸三ツ葉

お造り 料理長特選

小 鍋 鴨鍋 野菜一式 うどん

焼き物 鰯照り焼き 粉山椒 丸十レモン煮 くこの実

油 物 海老真薯錦紙巻きうす衣揚げ 蓮根抹茶衣揚げ
赤ピーマン素揚げ 旨だし汁

食 事 栗と茸のおこわ 枝豆 香の物 味噌椀

水菓子 密りんご ミント

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

和会席

一品一品楽しめる郷土会席をゆっくりと……。四季の食材をお楽しみください。



大雪 …………… 8,000 円

- 先 付 寄せ助子 ラディッシュ 軸三ツ葉
珍 味 いか沖漬け
二 種 いくらおろし 振り柚子
お造り 特選北海の恵み
小 鍋 鴨鍋 野菜一式 うどん
焼き物 鱈照り焼き 粉山椒 丸十レモン くこの実
油 物 海老真薯錦紙巻きうす衣揚げ 蓮根抹茶衣揚げ
赤ピーマン素揚げ 旨だし汁
酢の物 たらば蟹 レモン 蟹酢
食 事 豚丼 香の物 味噌椀
水菓子 季節の果実

寿司会席

お料理をお召し上がり頂き、最後にお好みの寿司をお楽しみ頂ける特別寿司会席



浜風 …………… 7,200 円

先付、お造り、炊き物、油物、酢の物
お好み寿司7点、お椀、水菓子

お好み寿司表一例

- ・本マグロ ・白身 ・北寄 ・帆立
 - ・雲丹(うに) ・牡丹海老 ・いくら等
- 全15品から、好きなお寿司を7点
お選び頂けます。

先付、炊き物などは日によって内容が変わります。
スタッフにお尋ねください。

写真はイメージです

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。