

1 日 10 食限定



函館風海鮮バラちらし

FOUR POINT style シーフードボウル
SEAFOOD BOWL

セット
SET ￥1,800

海産物の鮮度を活かし、酢飯ではなく白米で作る海鮮丼をサラダ感覚で仕立てました。角切りにした魚介、エンダイブやチェリートマト、タピオカなど、20種の具材を色とりどりに盛り込んでいます。自家製の柚子胡椒の爽やかな辛みがより食欲をそそります。



鶏がらスープをブレンドした浅蜆の出汁をお好みで回しかけると、海鮮ひつまぶしとしてもお楽しみいただけます。

You can enjoy more by pouring soup stock of the Japanese clam blended with chicken broth.

【セット内容】

函館風海鮮バラちらし

かき揚げ / 冷製十割蕎麦 (とろろまたは山菜) / 汁物 (赤出汁 または あさりスープ)

食後のデザート & ドリンク

Seafood bowl
Mixed tempura / Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Dessert & Drink



自家製十割蕎麦

HOME MADE JYUWARI-SOBA

セット
SET ￥1,500

単品
MAIN PLATE ￥1,000

十割蕎麦に使用しているそば粉は、雨竜郡北竜町産「カムイ」。うま味を豊富に蓄えた胚芽や薄皮を石臼ですべて挽く、昔ながらの製法で作られています。上品な香りで、口当たりもやさしい自家製麺をお楽しみいただけます。

どちらかお選びください
Please choose one.



①冷たい蕎麦：むじな蕎麦
①Cold Soba(Kitune and tanuki soba)



②温かい蕎麦：鶏南蛮蕎麦
②Hot Soba with chicken and green onion

蕎麦単品でのご注文は 各¥1,000 になります。
The order only for soba is each 1,000 yen.

【セット内容】

自家製十割蕎麦

カリフォルニアロール / かき揚げ / 食後のデザート & ドリンク

Home made jyuwari-soba
California roll / Mixed tempura / Dessert & Drink



駒ヶ岳ポークジンジャー

KOMAGATAKE PORK GINGER

セット
SET ￥1,700

単品
MAIN PLATE ￥1,200

きめ細かくしっとりとした肉質や甘い脂身の駒ヶ岳ポークの美味しさをより楽しめるよう厚切りのステーキスタイルに仕立てた生姜焼きです。すりおろし林檍で仕上げた生姜ソースでお召し上がりください。

【セット内容】

駒ヶ岳ポークジンジャー (パクチーサラダ / 温野菜)
魚介のカルパッチョ / 冷製十割蕎麦 (とろろ または 山菜) / 汁物 (赤出汁 または あさりスープ)
ご飯 / 食後のデザート & ドリンク

Komagatake pork ginger (Cilantro salad / Heated vegetables)
Seafood carpaccio / Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Rice / Dessert & Drink

付け合せのサラダにはパクチーを使用しています。
パクチーが苦手な方はスタッフへお申し付けください。



カジキと帆立貝のグリル

MARLIN & SCALLOP GRILL

セット
SET ￥1,800

単品
MAIN PLATE ￥1,300

旨味のある真カジキの美味しさは肉にもたとえられる。厚めに切り出しレアに焼き上げた真カジキと、焼き上げ旨味を増した帆立貝を味噌の風味を活かしたバターソースでお召し上がりください。

【セット内容】

カジキと帆立貝のグリル (パクチーサラダ / 温野菜)
魚介のカルパッチョ / 冷製十割蕎麦 (とろろ または 山菜) / 汁物 (赤出汁 または あさりスープ)
ご飯 / 食後のデザート & ドリンク

Marlin & scallop grill (Cilantro salad / Heated vegetables)
Seafood carpaccio / Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Rice / Dessert & Drink

付け合せのサラダにはパクチーを使用しています。
パクチーが苦手な方はスタッフへお申し付けください。



霜降り牛のローストビーフ丼

三年醸造醤油のソースとポン酢、山わさび添え

ROASTED MARBLED BEEF BOWL

セット
SET ¥2,000

霜降り肉の「*らんいち」を低温でじっくりと焼き上げ、肉のうま味を楽しめる丼に仕立てました。江戸時代から続く香川県「かめびし屋」の醸造醤油を使ったコクがありながら爽やかなソースや、自家製ポン酢醤油、フランス・ゲランド産天然塩、山わさびなどお好みでお楽しみください。

ともにフィレと似た柔らかさと、肉本来の風味に優れる部位です。

*らんいち…サーロイン後方に位置する風味の強い赤身部位の「らんぷ」と、その上につく稀少部位「いちぼ」。

【セット内容】

霜降り牛のローストビーフ丼

冷製十割蕎麦（とろろ または 山菜）/ 汁物（赤出汁 または あさりスープ）

食後のデザート & ドリンク

Roasted marbled beef bowl
Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Dessert & Drink



若鶏の西京味噌グリル & クリスピー包み焼き

CHIKIN TWO-WAYS GRILL (SAIKYO-MISO & CRISPY-CHIKIN)

セット
SET ¥1,500
単品
MAIN PLATE ¥1,100

若鶏のもも肉を2種の味わいでお楽しみいただけます。
クリスピー焼きはサクサクの香ばしさとポテトフレークの甘さが好相性。
そして味噌の香りが食欲をそそるしっとり西京味噌焼きをどうぞ。

【セット内容】

若鶏の西京味噌&クリスピー包み焼き（パクチーサラダ / 温野菜 / 柚子胡椒）
魚介のカルパッチョ / 冷製十割蕎麦（とろろ または 山菜）/ 汁物（赤出汁 または あさりスープ）
ご飯 / 食後のデザート & ドリンク

Chikin two-ways grill (Cilantro salad / Heated vegetables / Yuzu pepper)
Seafood carpaccio / Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Rice / Dessert & Drink

付け合せのサラダにはパクチーを使用しています。
パクチーが苦手な方はスタッフへ申し付けください。

1 日 10 食限定



八丁味噌で仕上げた和風ビーフシチュー

BEEF STEW JAPANESE STYLE finished with HATCHO-MISO

セット
SET ￥1,800

単品
MAIN PLATE ￥1,400

サバ出汁と鶏がらスープをブレンドした特製デミグラスソースでじっくりと煮込みました。仕上げに八丁味噌を加え、こっくりとしたご飯に合う味わいに仕立てたオリジナルビーフシチュー【セット内容】

八丁味噌で仕上げた和風ビーフシチュー
魚介のカルパッチョ / かき揚げ / 冷製十割蕎麦 (とろろ または 山菜)
ご飯 / 食後のデザート & ドリンク

Beef stew japanese style finished with hatcho-miso
Seafood carpaccio / Mixed tempura / Cold soba (Tororo or Sansai)
Rice / Dessert & Drink



駒ヶ岳ポークの 西京味噌グリル

KOMAGATAKE PORK SAIKYO-MISO GRILL

セット
SET ￥1,800

単品
MAIN PLATE ￥1,300

絶妙な配合で漬け込んだ西京味噌の上品な香ばしさが、駒ヶ岳ポークの旨さをさらにひきたてご飯がすすむ一品。付け合せのレッドキャベツピクルスの爽やかな酸味や自家製柚子胡椒の辛味でお好みの味わいにしてお楽しみいただけます。

【セット内容】

駒ヶ岳ポークの西京味噌グリル (パクチーサラダ / 温野菜 / レッドキャベツピクルス / 柚子胡椒)
魚介のカルパッチョ / 冷製十割蕎麦 (とろろ または 山菜) / 汁物 (赤出汁 または あさりスープ)
ご飯 / 食後のデザート & ドリンク

Komagatake pork saikyo-miso grill (Cilantro salad / Heated vegetables / Pickled red cabbage / Yuzu pepper)
Seafood carpaccio / Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup)
Rice / Dessert & Drink

付け合せのサラダにはパクチーを使用しています。
パクチーが苦手な方はスタッフへお申し付けください。



霜降り牛肉と海鮮五目あんかけ焼きそば

CHINESE STYLE FRIED NOODLE
MARBLED BEEF, PRAWN, SCALLOP, VEGETABLES セット
SET ￥1,500

柔らかく風味の強い霜降り牛肉や海老、帆立貝などを贅沢に使い仕立てた中華料理の人気メニュー。

【セット内容】

霜降り牛肉と海鮮五目あんかけ焼きそば
蒸し鶏の冷菜 生姜のソース / 野菜と搾菜の鶏がらスープ / 中華風漬物
食後のデザート & ドリンク

Chinese style fried noodle Marbled beef , prawn ,scallop, vegetables
Steaming chicken with ginger sauce / Chinese soup / Chinese pickles
Dessert & Drink



麻婆豆腐ボウル

MABO-TOFU BOWL

セット
SET ￥1,400

四川料理を代表する麻婆豆腐を丼ぶりメニューで。くせになる刺激的な辛さがご飯との相性抜群。花椒や八角などのスパイスをブレンドした“香辣醬(シャンラージャン)”を隠し味に使い、刺激的な辛さとともに奥深い味わいをお楽しみいただけます。

【セット内容】

麻婆豆腐ボウル
蒸し鶏の冷菜 生姜のソース / 野菜と搾菜の鶏がらスープ / 中華風漬物
食後のデザート & ドリンク

Mabo-tofu bowl
Steaming chicken with ginger sauce / Chinese soup / Chinese pickles / Dessert & Drink



和惣菜ランチ

JAPANESE TRADITIONAL MEALS LUNCH

セット
SET ￥1,500

骨付きの鶏から煮出されるうま味を吸った大豆と炊き合わせた“大船煮”。
季節の魚を生姜をきかせて醤油の香りをつけて揚げた“竜田揚げ”は特製葱塩だれで。
ほっこりとした食感に揚げた里芋に、鶏肉のそぼろ餡を回しかけた“里芋の揚げ出し”は
ご飯にかけてもおすすめ。

豚汁をはじめ、鶏肉料理、魚料理、野菜料理の和の味わいのご飯との相性が抜群です。

【セット内容】

骨付き鶏の大船煮 / 季節の魚の竜田揚げ / 里芋の揚げ出し
冷製十割蕎麦(とろろ または 山菜) / 豚汁 / ご飯 / 漬物
食後のデザート & ドリンク

Stewed chicken and beans / Deep-fried fish / Deep-fried taro with amber sauce
Cold soba (Tororo or Sansai) / Pork and vegetables miso soup / Rice / Pickles
Dessert & Drink

一つ一つ丁寧に仕上げた自慢の味を少しずつ楽しめるお弁当は
バランスも見た目も華やか。



FOUR POINT ランチ弁当

BENTO BOX for LUNCH

セット
SET ￥2,500

【セット内容】

弁当(刺身 / 若鶏の照り焼き / 海老のマヨネーズ和え / 生ハムのサラダ
カリフォルニアロール&王様椎茸の握り寿司)
冷製十割蕎麦(とろろ または 山菜) / 汁物(赤出汁 または あさりスープ) / 食後のデザート & ドリンク

BOX (Sashimi / Chicken teriyaki / Fried shrimp with mayonnaise / Salad / California roll)
Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup) / Dessert & Drink



FOUR POINT ディナー弁当

BENTO BOX for DINNER

セット
SET ￥3,500

【セット内容】

弁当(刺身 / 若鶏の照り焼き / 海老のマヨネーズ和え / ローストビーフのサラダ / 銀鱈の西京焼き)
冷製十割蕎麦(とろろ または 山菜) / 汁物(赤出汁 または あさりスープ)
ご飯 / 食後のデザート & コーヒー

BOX (Sashimi / Chicken teriyaki / Fried shrimp with mayonnaise / Roasted beef salad / Black cod fish saikyo-miso grill)
Cold soba (Tororo or Sansai) / Soup (Miso soup or Japanese clam soup) / Rice / Dessert & Coffee

ランチメニューのドリンクはこちらからお選びください

Please choose the drink of the lunch menu among these.



有機栽培ブレンドコーヒー

Organic blend coffee

アイスコーヒー

Ice coffee

紅茶

Tea

アイスティー

Iced tea

コカ・コーラ

Coke

ジンジャーエール

Ginger ale

オレンジジュース

Orange juice

アップルジュース

Apple juice

メロンソーダ

Melon soda

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice

ランチタイムでお食事をされるお客様限定

Limited to customers dining at lunchtime

◆ サッポロクラシック (樽生ビール) 200ml

(SAPPORO CLASSIC DRAFT BEER Small-sized glass)

◆ 赤ワイン (バロン・デスティニー)

Red wine (BARON D'ESTIGNY)

◆ 白ワイン (バロン・デスティニー)

White wine (BARON D'ESTIGNY)

◆ サングリア

Sangria

……各 ¥300

Each

・未成年者、車を運転する方への酒類の提供はお断りします。
Drinking underage and drinking while driving are not accepted.

・年齢の確認、車の運転の有無についてお声掛けすることがありますのでご承知おきください。
There is a thing to confirm the presence or absence of age and driving.