



道産牛すき煮定食

¥2,800

Sukiyaki-style set meal

自家製の割り下で柔らかく煮込んだ道産牛と、旨味を含んだお野菜は
ご飯にピッタリ。

サクサクの天ぷらと刺身も付いて、ボリュームたっぷりの定食です。

【セット内容】

生卵 / お造り三種盛 / 天ぷら
季節の小鉢 / 茶碗蒸し / 御飯 / 味噌汁 / 香の物

Raw Egg / Plate of three kinds of sashimi / Tempura
Small dish of the season / Pot-steamed hotchpotch / Rice / Miso Soup / Pickles

ご宿泊のお客様はカードキーの提示で¥300 off

A hotel guest is discounted by 300 yen by the presentation of the card key.



海鮮丼 & 天ぷら定食

¥2,800

Seafood bowl & Tempura set meal

どんぶりの下には、酢飯ではなく新鮮な海鮮の美味しさを楽しむ為に白いご飯。

大ぶりの海老の天ぷらなども付いて、お得なセットメニューです。

【セット内容】

季節の小鉢 / 茶碗蒸し / 味噌汁 / 香の物

Small dish of the season / Pot-steamed hotchpotch / Miso Soup / Pickles

ご宿泊のお客様はカードキーの提示で¥300 off

A hotel guest is discounted by 300 yen by the presentation of the card key.



駒ヶ岳ポークジンジャーソテー定食 ¥2,300

Ginger Sauteed pork set meal

食べごたえのある肉厚の豚肉を生姜とすりおろした林檎で仕上げた特製ポークジンジャー。道南の駒ヶ岳で育ったやわらかな口当たりのお肉を使用しています。

【セット内容】

季節の小鉢 / お造り三種盛 / 茶碗蒸し / 御飯 / 味噌汁 / 香の物

Small dish of the season / Plate of three kinds of sashimi / Pot-steamed hotchpotch / Rice / Miso Soup / Pickles

ご宿泊のお客様はカードキーの提示で¥300 off

A hotel guest is discounted by 300 yen by the presentation of the card key.



駒ヶ岳ポークの西京味噌グリル定食

Grilled pork marinated with saikyo miso set meal ¥ 2,300

肉厚の豚肉を、甘めの西京味噌でじっくり漬け込み焼き上げました。
道南の駒ヶ岳で育ったお肉は、脂身も甘くしっとりとした味わいです。

【セット内容】

季節の小鉢 / お造り三種盛 / 茶碗蒸し / 御飯 / 味噌汁 / 香の物

Small dish of the season / Plate of three kinds of sashimi / Pot-steamed hotchpotch / Rice / Miso Soup / Pickles



シャリアピンステーキ丼 ¥1,800

Chaliapin steak bowl

牛肉をすりおろした玉葱で漬け込み、なじませた“マリネステーキ”をたっぷりの野菜と特製ソースでお楽しみください。
塩・黒七味はお好みでどうぞ。

【セット内容】

季節の小鉢 / スープ / 香の物

Small dish of the season / Soup / Pickles



銀だら西京焼き&天ぷら定食 ¥2,500

Sable fish marinated with saikyo miso & Tempura set meal

脂が乗った銀だらを、西京味噌で漬け込み焼き上げたジューシーな西京焼きと衣がサクサク、食べ応えのある天ぷらがセットになったボリュームたっぷりの定食です。

【セット内容】

季節の小鉢 / 茶碗蒸し / 御飯 / 味噌汁 / 香の物

Small dish of the season / Pot-steamed hotchpotch / Rice / Miso Soup / Pickles

《 そば Soba 》 打ちたて自家製十割そば使用



ざるそば ¥700
Zaru soba



鶏南蛮そば ¥1,000
Soba with chicken and green onion

APPETIZER Side dish

MAIN DINING
FOUR ♦ POINT

お酒にぴったりのおつまみをご用意しています

We prepare light meal that match alcohol.



蛸のザンギ

Deep fried octopus

¥600



自家製烏賊の沖漬け

Homemade marinated spot squids

¥500



鶏のザンギ

Deep fried chicken

¥600



魚介と彩り野菜の
チョップドサラダ

Seafood chopped salad

¥450



いぶりがっことベーコンの
クリームチーズ

Cream cheese of smoked daikon radish pickles and the bacon

¥600



若鶏山椒焼 茗荷甘酢漬け

Grilled chicken japanese pepper flavor
with japanese ginger pickles

¥550



わかめと胡瓜の酢の物

Vinegared seaweed, cucumber

¥350



道産ポテトのフライ

French fries

¥400



だし巻き玉子

Rolled omelet

¥700