

MAIN DINING
FOUR ♦ POINT

ランチタイム - Lunch time -

OPEN 11:30AM-2:30PM(L.O.2:00PM)

ディナータイム - Dinner time -

OPEN 5:30PM-9:00PM(L.O.8:30PM)

- メニュー内料金は税金8%が含まれた価格となっております。
The tax (8%) is included in the price.
- 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。
If you have food allergy, please inform the staff.
- 仕入状況により内容が変わる場合がございます。
Please note the menu is subject to change due to supply situation.

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
With side dishes ¥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。

Please enjoy more by pouring special soup (clam and chicken broth) over the bowl.

【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(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs),
soup(miso or clear clam soup), dessert and drink



自家製十割蕎麦

Home made jyuwari-soba

セット
With side dishes ¥1,500

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。

Juwari-soba is a kind of buckwheat noodle made solely with buckwheat no additives as thickening or bingding.

どちらかお選びください
Choice of cold or hot.



①冷たい蕎麦：むじな蕎麦

①Cold soba served with
vegetables, seaweed, sliced fish cake,
age dama & age(tempura & cooked bean curd)



②温かい蕎麦：鶏南蛮蕎麦

②Hot soba served with chicken and green onion

蕎麦単品での注文は各¥1,000になります。
Soba without side dishes are available for ¥1,000.

【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,
served with Californian roll, mixed tempura, dessert and drink



駒ヶ岳ポークジンジャー

Sautéed Komagatake pork ginger

単品 ¥1,200
Main plate

セット ¥1,700
With side dishes

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。すりおろし林檎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&コーヒー

Sautéed Komagatake pork ginger served with cilantro salad and heated vegetables, seafood carpaccio, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and 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

Grilled marlin and scallops

単品 ¥1,300
Main plate

セット ¥1,800
With side dishes

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&コーヒー

Grilled marlin and scallops served with cilantro salad and heated vegetables, seafood carpaccio, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and 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。



駒ヶ岳ポークの西京味噌グリル

Grilled Komagatake pork marinated in Saikyo-miso(soybean paste)

単品 ¥1,300
Main plate

セット ¥1,800
With side dishes

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&コーヒー

Grilled Komagatake pork marinated in Saikyo-miso served with cilantro salad, heated vegetables, pickled red cabbage and yuzu pepper, seafood carpaccio, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and 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。



若鶏の西京味噌グリル&クリスピー包み焼き

Grilled chicken in two different flavors (Saikyo-miso & Crispy-chicken)

単品 ¥1,100
Main plate

セット ¥1,500
With side dishes

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&コーヒー

Grilled chicken in two different flavors served with cilantro salad, heated vegetables and yuzu pepper, seafood carpaccio, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and 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。

1日10食限定



八丁味噌で仕上げた和風ビーフシチュー

Japanese style stewed beef Haccho-miso flavor

単品 ¥1,400
Main plate

セット ¥1,800
With side dishes

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&コーヒー

Japanese style stewed beef Haccho-miso flavor,
seafood carpaccio, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs),
soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and drink



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 ¥2,000
With side dishes

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。

*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」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。

【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(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs),
soup(miso or clear clam soup), dessert and drink



霜降り牛肉と海鮮五目あんかけ焼きそば

Fried noodle topped with beef and seafood batchoy

セット ¥1,500
With side dishes

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

Fried noodle topped with beef and seafood batchoy,
served with pickled radish, steamed chicken with minced ginger, soup, dessert and drink



麻婆豆腐ボウル

Mapo-tofu bowl

セット ¥1,400
With side dishes

四川料理を代表する麻婆豆腐を井ぶりメニューで。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
中華風漬物、蒸し鶏の冷菜 生姜のソース、野菜と搾菜の鶏がらスープ
食後のデザート&ドリンク

Mapo-tofu bowl,
served with pickled radish, steamed chicken with minced ginger, soup, dessert and drink

Lunch
ランチ限定
Only



和惣菜ランチ

Japanese traditional lunch

セット
With side dishes ¥1,500

カラッと揚げた塩味の唐揚げに、にんにく風味の餡をかけた“若鶏の香味餡かけ”。季節の魚を山椒をきかせて照焼きにした“魚の山椒焼き”。そして、北海道産大豆ツルムスメを使った自家製豆腐など、ご飯との相性ぴったりの和惣菜をセットしました。特製冷汁はご飯にかけてお楽しみください。

【セット内容】

若鶏の香味餡かけ、季節の魚の山椒焼き、自家製豆腐
とろろともずくの土佐酢和え、冷製十割蕎麦(とろろまたは山菜)
冷汁、ご飯、漬物、食後のデザート&ドリンク

Fried chicken topped with Japanese herb starchy sauce, Japanese pepper grilled fish, hotel made tofu, seaweed and grated yam dressed with vinegar cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), cold miso soup, rice, pickles, dessert and 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。



Lunch
ランチ限定
Only

FOUR POINT ランチ弁当

Bento box for LUNCH

セット
With side dishes ¥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
In the box, assorted sashimi, chicken teriyaki, shrimp tempura with mayonnaise, salad and Californian roll, cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), dessert and drink



Dinner
ディナー限定
Only

FOUR POINT ディナー弁当

BENTO BOX for DINNER

セット
With side dishes ¥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
In the box, assorted sashimi, chicken teriyaki, shrimp tempura with mayonnaise, salad and grilled black cod fish marinated in Saikyo-miso, served with cold soba(buckwheat noodle served with grated yam or mountain herbs), soup(miso or clear clam soup), rice, dessert and drink

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 select the drink from the list below.



有機栽培ブレンドコーヒー

Organic blended coffee

アイスコーヒー

Iced coffee

紅茶

English 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 For lunch time diners only

◆ 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)

◆ サンテリア

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。
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。

Alcohols shall not be served to minors and drivers.
Please be advised that the restaurant staff will request for verification upon serving.