

calendrier
SEASONAL DINING
dinner

Grand Menu



Dinner operation

ディナー営業時間

17:00-21:00

(フードラストオーダー 20:00)
(ドリンクラストオーダー 20:30)



大海老のチリソース煮

中華

前菜三種盛り合わせ ￥900 (税抜￥819)

蒸し鶏の冷菜

パンバンジー

- ・棒棒鶏
～胡麻ソース～

￥1,000 (税抜￥910)

よだれどり

- ・口水鶏
～辛味黒酢ソース～

￥1,000 (税抜￥910)

海老のチリソース煮 ￥1,400 (税抜￥1,273)

海老と帆立のオーロラソース炒め ￥1,300 (税抜￥1,182)

大海老のチリソース煮 ￥1,600 (税抜￥1,455)

海老の北京風甘辛炒め ￥1,300 (税抜￥1,182)



道産牛ロースの黒胡椒炒め

知床鶏とカシューナッツの炒め ￥1,300 (税抜￥1,182)

道産豚の黒酢の酢豚 ￥1,300 (税抜￥1,182)

道産牛のロースト 特製香味ソース ￥1,300 (税抜￥1,182)

牛細切り肉と彩りピーマンの炒め ￥1,300 (税抜￥1,182)

道産牛ロースの黒胡椒炒め ￥1,800 (税抜￥1,637)

麻婆豆腐 ￥1,100 (税抜￥1,000)

※写真はイメージです。※入荷状況により、内容が変更となる場合がございます。



CALENDARIER

五目あんかけ

- ・焼きそば ￥1,300(税抜¥1,182)
- ・つけそば ￥1,300(税抜¥1,182)
- ・ご飯 ￥1,300(税抜¥1,182)

海老の塩あんかけ

- ・焼きそば ￥1,500(税抜¥1,364)
- ・ご飯 ￥1,500(税抜¥1,364)

海の幸の塩あんかけ焼きそば

￥1,800(税抜¥1,637)

担々麺

￥1,100(税抜¥1,000)

**サンラータンメン
酸辣湯麵 (黒酢風味の辛み中華麺)**

￥1,100(税抜¥1,000)



酸辣湯麵

五目炒飯

￥1,100(税抜¥1,000)

あさりの炒飯

￥1,100(税抜¥1,000)



特製春捲

特製春捲き 二本

一本追加 ￥600(税抜¥546)
￥300(税抜¥273)

特製海老焼壳 二ヶ

一ヶ追加 ￥600(税抜¥546)
￥300(税抜¥273)

あさり入り卵と野菜のスープ

￥600(税抜¥546)



特製海老焼壳

五目ふかひれスープ

￥800(税抜¥728)

中華ご飯セット (ご飯 / スープ / 捧菜)

￥400(税抜¥364)

**ザーサイ
搾菜**

￥450(税抜¥410)

※写真はイメージです。※入荷状況により、内容が変更となる場合がございます。



和 食

刺身御膳 ¥2,600 (税抜¥2,364)
 (刺身 / 茶碗蒸し / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味)

和の膳 ¥2,400 (税抜¥2,182)
 (刺身 / 天ぷら / 茶碗蒸し / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味)

天ぷら御膳 ¥2,300 (税抜¥2,091)
 (天ぷら / 茶碗蒸し / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味)



生ちらし寿司

道産余市町麦豚のヒレカツ御膳 ¥1,900 (税抜¥1,728)
 (ヒレカツ / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味)

生ちらし寿司 (お吸い物付) ¥2,300 (税抜¥2,091)

おまかせちらし寿司 (小どんぶり) ¥1,100 (税抜¥1,000)

サーモン・いくら丼 (小どんぶり) ¥1,100 (税抜¥1,000)

おまかせ天丼 (味噌汁 / 小鉢 / 香の物) ¥1,800 (税抜¥1,637)



刺身御膳

和の膳

刺身盛り合わせ

- 三種盛り ¥1,500 (税抜¥1,364)
- 四種盛り ¥1,800 (税抜¥1,637)
- 五種盛り ¥2,100 (税抜¥1,910)

刺身おまかせ (二~三名盛り) ¥3,000 (税抜¥2,728)

天ぷら盛り合わせ ¥1,800 (税抜¥1,637)

天ぷら盛り合わせ (二~三名盛り) ¥2,800 (税抜¥2,546)

知床斜里町産小麦「きたほなみ」の生パスタ使用
海鮮和風パスタ (ミニサラダ付) ¥1,800 (税抜¥1,637)

前日までの要予約 羅臼御膳 ¥2,400 (税抜¥2,182)
 (魚料理 / ご飯 / 味噌汁 / 小鉢 / 香の物 / 甘味)

※入荷状況によりご予約をお受けできない場合がございます

※写真はイメージです。※入荷状況により、内容が変更となる場合がございます。



SEASONAL DINING calendrier



桜姫鶏の塩唐揚げ



チーズ盛り合わせ(二～三名盛り)

チーズ盛り合わせ(二～三名盛り)

¥1,800(税抜¥1,637)

チーズ盛り合わせ(一名盛り)

¥1,000(税抜¥910)

おすすめ酒肴

¥1,000(税抜¥910)

漬け物盛り合わせ

¥650(税抜¥591)

北海道産 枝豆 (サッポロミドリ)

¥600(税抜¥546)

フライドポテト

¥650(税抜¥591)

桜姫鶏の塩唐揚げ

¥1,000(税抜¥910)

Mix ナッツ

¥650(税抜¥591)

本日の茶碗蒸し

¥550(税抜¥500)

和食ご飯セット (ご飯 / 味噌汁 / 漬物)

¥400(税抜¥364)

ご飯

¥300(税抜¥273)

味噌汁

¥150(税抜¥137)

サラダ

コンビネーションサラダ

¥700(税抜¥637)

ドレッシング (和風 or 胡麻 or フレンチ)

おすすめサラダ

¥800(税抜¥728)

道産炙りサーモンの彩りサラダ

¥1,000(税抜¥910)

ドレッシング (中華 or 青山椒)

海鮮の彩りサラダ

¥1,800(税抜¥1,637)

ドレッシング (中華 or 青山椒)



海鮮の彩りサラダ

デザート

十勝あずきのぜんざい

¥700(税抜¥637)

カタラーナ

¥700(税抜¥637)

※写真はイメージです。※入荷状況により、内容が変更となる場合がございます。

