

# 北海道グルメ 味わい巡り

SAKURA  
Hokkaido Fair  
Dinner Course

1/11~2/28

¥20,000

- 先付  
サーモンのルイベ 香味醤油
- 季節の三種盛り  
真鱈の酒蒸し 松前掛け  
にしん昆布巻き  
イカシユーマイ
- お造り  
鮪 甘海老 帆立
- 焼物  
北海道産かみふらの牛食べ比べ  
• A5サーロイン30g  
• A5フィレ30g
- 強肴  
石狩鍋
- 揚げ物  
菓ごもり  
蟹爪 ブロッコリー 南瓜  
千切り人参かき揚げ
- 寿司  
海宝巻き (雲丹 イクラ 鰯 帆立)  
赤出汁
- デザート  
いももち (みたらし チーズ)



- Amuse Sliced Frozen Salmon, Flavored Soy Sauce
- Appetizers Steamed Cod on Dried Squid & Marinated Seaweed & Spicy Soy Sauce  
Herring Kelp Roll  
Steamed Squid Dumplings
- Sashimi Tuna, Sweet Shrimp, Scallop
- Grilled Food Kamifurano Beef Tasting Comparison  
• Sirloin A5 30g  
• Tenderloin A5 30g
- Hot pot Salmon & Vegetable Stew with Miso & Butter
- Fried food Sugomori (Crab Claw, Broccoli, Pumpkin, Carrots)
- Sushi Ocean Treasure Roll (Sea Urchin, Salmon Roe, Yellowtail, Scallops)  
Red Miso Soup
- Dessert Imo Mochi

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理  
さくら  
Japanese Restaurant  
SAKURA