

COURSE  
コース

KAZAHANA  
風花会席  
COURSE  
DINNER

APPETIZER  
前菜

玉葱そーめん 北海道産葱と大浅利の酢味噌和え  
大滝産椎茸と帆立稚貝の煮浸し  
Boiled Onion "Somen" Style,  
Boiled Local Leek and "Asari" Clam with Vinaigrette "Miso"  
Boiled "Shiitake" Mushroom and Baby Scallops

SOUP  
お椀

稚内産もずくと白身魚のお吸物  
Japanese Clear Soup with "Mozuku" Seaweed and Seasonally Fish

SASHIMI  
造り

噴火湾産春鱈 蛸 平目  
Local Ocean Trout, Octopus and Flat Fish

SIMMERED  
煮物

北海道産かすべ煮付け  
Simmered "Kasube" Hokkaido Ray with Soy Sauce

FRIED  
揚げ物

地場産山菜の天婦羅  
Local Wild Vegetables Tempura

STARCH  
食事

伊達鶏と留寿都産長芋の炊き込みご飯 雪ノ下人参のピューレ添え  
二年熟成小麦味噌の味噌汁 香の物  
Rice cooked with Local Chicken and Yam Potato served with Seasonal Carrot Purée,  
"Miso" Soup and Japanese Pickles

DESSERT  
甘味

留寿都産アロニアの羊羹  
Sweet Red Beans Paste and Aronia Jellied "Yo-kan" Style

THE WESTIN  
RUSUTSU  
RESORT

The Westin Rusutsu Resort  
133 Izumikawa Rusutsu-mura, Abuta-gun, Hokkaido 048-1711 Japan  
TEL +81 136-46-2111

ウェスティン ルスツリゾート  
〒048-1711 北海道虻田郡留寿都村泉川133 TEL 0136-46-2111

¥6,300

大人夕食券にて  
ご利用頂けます。

Redeem with  
Adult Dinner Coupon

YOTEI COURSE DINNER

## 羊蹄会席

STARTER

## 先附

北海道産葱と大浅利の酢味噌和え  
Boiled Local Leek and "Asari" Clam with Vinaigrette "Miso"

SOUP

## お椀

雲丹糝薯と五三竹のお吸物  
Japanese Clear Soup with Sea Urchin Dumpling and Bamboo Shoot

ASSORTMENT BOX

## 彩り箱

前菜 玉葱そーめん 大滝産椎茸と帆立稚貝の煮浸し 北海道産露のお浸し  
こごみ胡麻和え 留寿都産長芋とクリームチーズの冷奴風  
APPETIZER  
Boiled Onion "Somen" style, Boiled "Shiitake" Mushroom and Baby Scallops,  
Boiled "Fuki" Butterbur, Boiled "Kogomi" Wild Vegetables with Sesame,  
"Rusutsu" Yam Potato and Cream Cheese

造里

噴火湾産春鱒 牡丹海老 蒸し鮑 平目  
SASHIMI  
Local Ocean Trout, "Botan" Shrimp, Steamed Abalone and Flat Fish

SIMMERED

## 煮物

知床和牛と留寿都大根の大和煮  
Simmered "Shiretoko" Beef and "Daikon" Radish with "Miso" Sauce

FRIED

## 揚物

地場産山菜の天婦羅  
Local Wild Vegetables Tempura

STARTER

## 食事

北海道産「ゆめぴりか」の白御飯 生湯葉と生雲丹添え  
二年熟成小麦味噌の味噌汁 香の物  
"Hokkaido" Grown Rice served with "Yuba" Tofu Skin and Sea Urchin  
"Miso" Soup and Japanese Pickles

DESSERT

## 甘味

留寿都産アロニアの羊羹と自家製抹茶カステラ  
Sweet Red Beans Paste and Aronia Jellied "Yo-kan" Style  
Homemade "Matcha" Castella

¥12,100

大人夕食券  
+¥5,800 にてご利用頂けます  
Redeem with Adult Dinner  
Coupon plus¥5,800

KIDS SET DINNER

## お子様御膳

SASHIMI

## 刺身

二種盛り合わせ  
2 Kinds Sashimi

SALAD

## サラダ

野菜サラダ  
Vegetables Salad

SIMMERED

## 煮物

留寿都豚の角煮 ほうれん草添え  
"Rusutsu" Pork with Soy Sauce and Spinach

STEAMED

## 蒸物

茶碗蒸し  
Steamed Savoury Egg Custard

FRIED

## 揚物

海老 ずわい蟹 野菜の天婦羅  
Prawn, Snow Crab and Vegetables Tempura

RICE

## 食事

いくらと鮭フレークの小さい親子丼  
Steamed Rice topped with Salmon Flakes and Salmon Roe

DESSERT

## デザート

いちごアイス  
Strawberry Ice-Cream

¥3,780

お子様夕食券にて  
ご利用頂けます  
Redeem with  
Child Dinner Coupon

HOKKAISET  
DINNER  
北海道御膳

PETIT DISH  
小鉢

本日の小鉢  
Today's Petit Appetizer

STEAMED  
蒸物

茶碗蒸し  
Steamed Savoury Egg Custard

RICE BOWL  
北海道丼

北海道丼 (うに・いくら・蟹ほぐし身・牡丹海老) 香の物 味噌汁  
Sashimi Rice Bowl with Sea Urchin, Salmon Roe, Snow Crab, "Botan" Prawn served with "Miso" Soup and Japanese Pickles

DESSERT  
デザート

今日のデザート  
Today's Dessert



¥6,300

大人夕食券にて  
ご利用頂けます。

Redeem with  
Adult Dinner Coupon

上記表示価格は、消費税10%とサービス料10%が含まれております | All prices include 10% tax and 10% service charge.

SHABUSHABU COURSE  
DINNER  
黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

STARTER  
先附

北海道産葱と大浅利の酢味噌和え  
Boiled Local Leek and "Asari" Clam with Vinaigrette "Miso"

SASHIMI  
造里

噴火湾産春鱒 蛸 平目  
Local Ocean Trout, Octopus and Flat Fish

SHABU SHABU  
しゃぶしゃぶ

北海道産黒毛和牛ロース(180g) 野菜一式  
Wagyu Beef from "Hokkaido" (180g) with Vegetables

STARTER  
食事

うどん 又は 北海道産米「ゆめぴりか」の白御飯  
"UDON" Noodles or Steamed "Hokkaido"-Grown Rice

DESSERT  
甘味

留寿都産アロニアの羊羹  
Sweet Red Beans Paste and Aronia Jellied "Yo-kan" Style



¥9,680

大人夕食券  
+¥3,380 にてご利用頂けます

Redeem with Adult Dinner  
Coupon plus¥3,380

上記表示価格は、消費税10%とサービス料10%が含まれております | All prices include 10% tax and 10% service charge.

à la carte

à la carte

アラカルト  
à la carte

SIGNATURE

シグネチャー

- 羊蹄焼 “Yotei-Yaki” ¥970  
蒸かしたじゃが芋の中に海老・蟹・コーンなどを入れて、軽くバター焼しています  
Shrimp, Crab Meat, Corn and Steamed Potato
- 留寿都じゃが芋と長芋の芋餅 “Imo-mochi” ¥460  
黒蜜ソースとバターソース  
Sticky Rusutsu Potato and Yam Dumpling with Brown Sugar Sauce and Butter Sauce
- 留寿都豚と長芋のトマト味噌煮込み “Miso Nikomi” ¥860  
Simmered Pork, Yam and Tomato in “Miso” Broth

WAGYU

黒毛和牛

- 道産黒毛和牛しゃぶしゃぶ “Hokkaido” Wagyu Beef “Shabu-Shabu” ¥7,650  
和牛180g・野菜一式  
“Hokkaido” Wagyu Beef 180g and Vegetables
- 知床和牛ロースステーキ 80g ¥5,380  
“Shiretoko” Wagyu Beef Sirloin Steak 150g ¥10,000
- 知床和牛フィレステーキ 80g ¥6,500  
“Shiretoko” Wagyu Beef Fillet Steak 150g ¥12,000

entrée

一品料理

- 稚内産もずくと白身魚のお吸物 ¥600  
Japanese Clear Soup with “Mozuku” Seaweed and Seasonally Fish
- 雲丹糝薯のお吸物 ¥800  
Japanese Clear Soup with Sea Urchin and Fish Meat Dumpling
- 北海道産かすべの煮付け ¥1,000  
Simmered “Kasube” Hokkaido Ray with Soy Sauce

entrée

一品料理

- 茶碗蒸し ¥500  
Steamed Savoury Egg Custard
- 留寿都産長芋とクリームチーズの冷奴風 ¥500  
“Rusutsu” Yam Potato and Cream Cheese
- 北海道産葱と大浅利の酢味噌和え ¥600  
Boiled Local Leek and “Asari” Clam with Vinaigrette “Miso”
- 大滝産椎茸と帆立稚貝の煮浸し ¥600  
Boiled “Shiitake” Mushroom and Baby Scallops
- 野菜サラダ ¥850  
Green Salad
- 漬物盛り合わせ ¥850  
Assorted Japanese Pickles
- 留寿都高原ポークの角煮 ¥1,230  
Braised “Rusutsu” Pork in Soy Sauce
- いくら醤油漬け ¥1,550  
Salmon Roe Marinated in Soy Sauce

FRIED

揚げ物

Seasonal Menu 4~5月のおすすめ

- 地場産山菜の天婦羅 ¥1,000  
Local Wild Vegetables Tempura
- 天婦羅盛り合せ ¥2,000  
Prawn, Crab Leg, Local Fish and Vegetables Tempura
- 海老天婦羅 5本 ¥3,000  
Prawn Tempura ( 5 pieces )
- ずわい蟹足天婦羅 5本 ¥3,150  
Snow Crab Leg Tempura ( 5 pieces )
- 野菜天婦羅 ¥950  
Vegetables Tempura

à la carte

Seasonal Menu 4~5月のおすすめ

噴火湾産 春鱒  
Seasonally Ocean Trout from "Funka" Bay ¥1100

噴火湾産 蛸  
Octopus from "Funka" Bay ¥980

帆立貝  
Scallops ¥1,580

北寄貝  
"Hokki" Clam ¥1,650

牡丹海老(3尾)  
"Botan" Prawn (3 Pieces) ¥1,650

噴火湾産平目  
Flat Fish from "Funka" Bay ¥1,600

御造里盛り合わせ(5種)  
Assorted Five Kinds of Sashimi ¥3,000

Seasonal Menu 4~5月のおすすめ

噴火湾産春鱒の塩焼き  
Griled Seasonally Ocean Trout with Salt ¥1,200

帆立バター焼き  
Scallops Sautéed in Butter ¥1,000

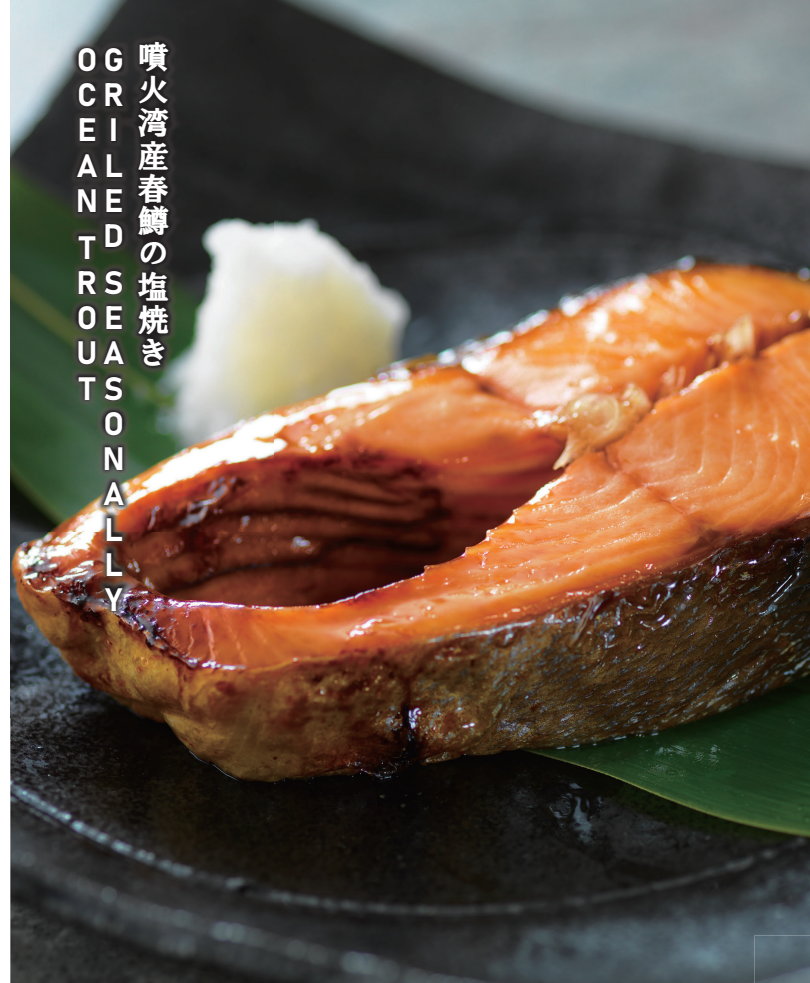
ほっけ開き焼き  
Grilled "Hokke" (Atka Mackerel) ¥1,580

きんき塩焼き(半身)  
Grilled "Kinki" Red Snapper (Half) ¥3,000

たらば蟹足焼き(1本)  
Grilled "Taraba" King Crab (1 Leg) Market Price

SASHIMI 御造里

GRILLED 焼物



OGREI ALNE DRSO UATS ONALLY  
噴火湾産春鱒の塩焼き



TEMPORAL WILD VEGE TABLES  
地場産山菜の天婦羅



YOTEI YAKI  
羊蹄焼



YOTEI YAKI  
黒毛和牛しゃぶしゃぶコース



TEPPAN KAI SEKI  
鉄板会席

上記表示価格は、消費税10%とサービス料10%が含まれております | All prices include 10% tax and 10% service charge.

RICE  
お食事

	à la carte
うに いくら 蟹の三色丼   うに・いくら・蟹 味噌汁 香の物 “Sanshoku” Sashimi Rice Bowl Sashimi Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe and Crab Meat served with Miso Soup	¥4,800
いくら丼   いくら 味噌汁 香の物 Salmon Roe Rice Bowl Rice Bowl topped with Salmon Roe served with Miso Soup	¥5,300
海老天丼   海老天4本 味噌汁 香の物 Prawn Tempura Rice Bowl Prawn Tempura (4 pieces) Rice Bowl served with Miso Soup	¥3,000
ずわい蟹足天丼   ずわい蟹足4本 味噌汁 香の物 Crab Leg Tempura Rice Bowl Crab Leg Tempura (4 pieces) Rice Bowl served with Miso Soup	¥3,120
野菜天丼   野菜天婦羅 味噌汁 香の物 Vegetables Tempura Rice Bowl Vegetables Tempura Rice Bowl served with Miso Soup	¥1,500
蟹雑炊   蟹雑炊 香の物 Japanese Crab Porridge Rice Porridge with Crab Meat served with Japanese Pickles	¥1,430
おにぎりセット   鮭・梅 味噌汁 香の物 “Onigiri” Combo Rice Ball with Salmon and Ume Plum served with Miso Soup	¥980
御飯セット   白飯 味噌汁 香の物 Rice Combo Steamed Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles	¥620
和牛うどん Udon Noodles with Boiled "Hokkaido" Beef	¥1600

DESSERT  
水菓子

	à la carte
留寿都産アロニアの羊羹と自家製抹茶カステラ Sweet Red Beans Paste and Aronia Jellied "Yo-kan" Style, Homemade "Matcha" Castella	¥700
バニラアイス Vanilla Ice-Cream	¥480
チョコレートアイス Chocolate Ice-Cream	¥480
抹茶アイス “Matcha” Ice-Cream	¥480
いちごアイス Strawberry Ice-Cream	¥480



THE WESTIN  
RUSUTSU  
RESORT

The Westin Rusutsu Resort  
133 Izumikawa Rusutsu-mura, Abuta-gun, Hokkaido 048-1711 Japan  
TEL +81 136-46-2111

ウェスティン ルスツリゾート  
〒048-1711 北海道虻田郡留寿都村泉川133 TEL 0136-46-2111