

旬

Seasons



～ 7月-8月 Hokkaido Fresh Corn ～



十勝産とうもろこしの茶碗蒸し Savory Egg Custard with Tokachi Sweet Corn

1,200JPY
1,320JPY including tax 税込

とうもろこしの甘みをたっぷりと出汁にとじ込め、やさしい口当たり仕上げました。
The natural sweetness of corn is gently captured in the broth, resulting in a smooth and delicate finish.



十勝産とうもろこしと枝豆・玉葱・人参のかき揚げ Tokachi Sweet Corn & Vegetable Kakiage (Tempura Fritter)

1,100JPY
1,210JPY including tax 税込

甘みたっぷりの十勝産とうもろこしと玉ねぎの甘みににんじんの旨味が調和した
絶妙な味わい。サクサク食感をお楽しみください。

The rich sweetness of Tokachi-grown corn and onions is perfectly balanced with
the savory notes of carrots. Enjoy the delightful crispy texture.

北海道産とうもろこし味噌バター焼 Hokkaido Sweet Corn with Miso Butter

北海道産2年熟成味噌の香ばしい香りと
バターが絡む濃厚な風味が楽しめます。

Savor the rich flavor of fragrant,
two-year aged Hokkaido miso blended with butter.

1,200JPY
1,320JPY including tax 税込

北海道とうもろこしの塩麴焼き Hokkaido Salt-Koji Grilled Corn

塩麴で漬け込んで甘みを引き出したとうもろこしを
香ばしく焼き上げました。

Corn marinated in shio-koji to enhance its
natural sweetness is grilled to a fragrant finish.

1,200JPY
1,320JPY including tax 税込

～ Melon ～



北海道赤肉メロン(ハーフ) Hokkaido Red Melon Half

2,800JPY
3,080JPY including tax 税込

北海道赤肉メロン(クォーター) Hokkaido Red Melon Quarter

1,400JPY
1,540JPY including tax 税込



～ 7月 限定 ～

噴火湾産生雲丹の造里(ハーフ) Fresh Funka Bay Sea Urchin Sashimi (Half Size)

2,500JPY
2,750JPY including tax 税込

噴火湾産生雲丹と炙り雲丹造里 Fresh Funka Bay Sea Urchin & Seared Sea Urchin Sashimi

5,000JPY
5,500JPY including tax 税込

噴火湾産生雲丹丼 Fresh Funka Bay Sea Urchin Rice Bowl

7,200JPY
7,950JPY including tax 税込

～ 8月 限定 ～

蝦夷鮑 造里 Ezo abalone sashimi

3,000JPY
3,300JPY including tax 税込

蝦夷鮑 香草バター焼 Grilled Ezo abalone with herb butter

3,500JPY
3,850JPY including tax 税込



日本料理「風花」料理長 服部 高史 TAKASHI HATTORI

京都西陣の「京料理 萬重」で料理人としてのキャリアをスタート。
京都の名店で腕を振るったあと、自らの店「祇園服部」を持ち、職人の技を
極めてまいりました。北海道の様々な食材と、今までの豊富な経験に基づく
和食の伝統技術を合わせた魅力的なメニューで、感動をお届けします。

Began his culinary path at Kyoto's beloved "Kyo-Ryori Manshige." Opened "Gion Hattori" to share
his passion for refined Japanese cuisine. Now brings together Hokkaido's flavors with time-honored techniques.