

Mosir
大地

APPETIZER

先付

北海道産鱒とズワイ蟹のジュレ掛け
焼き茄子
Hokkaido Trout and Snow Crab with Aspic Jelly
Grilled Eggplant

SOUP

スープ

北あかりと北海道産舞茸の冷製スープ仕立て
生ハム 白胡椒
Chilled Kitaakari Potato and Hokkaido Maitake Mushrooms Soup
Prosciutto, White Pepper

SEAFOOD

シーフード

北海道産メスケのソテー
近隣農家のサツマイモ、レンコン、上尾幌産の極茸
Pan-Seared Hokkaido Menuke Rockfish
Locally Grown Sweet Potato and Lotus Root,
with Jumbo Shiitake Mushrooms from Kamioboro

帆立の香草焼き
Herb-Grilled Scallop

MEAT

肉料理

白老黒毛和牛サーロイン(80g)
長芋 南瓜 ポロ葱
おろしポン酢 山葵 岩塩
"Shiraoi" Wagyu Beef Sirloin Steak (80g),
Japanese Yam, Pumpkin and Leek
Daikon ponzu, Wasabi, and Rock Salt

RICE

食事

ガーリックライス, 赤出汁 香の物
Garlic rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

DESSERT

甘味

季節の最中
Seasonal Monaka

KAZAHANA TEPPANYAKI

鉄板会席
TEPPANYAKI

鉄板焼きコース
大地
TEPPAN YAKI COURSE
「Mosir」

¥18,000
(税込Tax include¥19,800)

17:30 - 20:00
(Last Order)

鉄板会席は予約制でございます。
Reservations are required for teppanyaki dinner.

北海道産の黒毛和牛「白老牛」

Hokkaido Black Wagyu Beef “Shiraoi Beef”

太平洋と支笏洞爺国立公園の山々に抱かれた白老（しらおい）町で生まれ育った「白老牛」は、恵まれた水と温暖な気候など自然の恩恵を受けながら、愛情を込めて飼育されています。2008年の北海道洞爺湖サミットの際は、世界のVIPからも絶賛されました。深いコクとまろやかな美味しさをぜひ、鉄板焼きでお召上がりください。

Born and raised in Shiraoi Town, nestled between the Pacific Ocean and the mountains of Shikotsu-Toya National Park, Shiraoi Beef is carefully raised with abundant water, a mild climate, and the blessings of nature. It received worldwide praise from VIPs during the 2008 Hokkaido Toyako Summit. Enjoy its rich flavor and smooth texture cooked on a teppanyaki grill.



OPTIONS

鉄板メニュー オプションのご案内

【肉 Meat】

・白老黒毛和牛サーロイン80gを
白老黒毛和牛フィレ100gへ + ¥4,000
“Shiraoi” Wagyu Beef Sirloin 80g → Shiraoi” Wagyu Beef Filet 100g

・白老黒毛和牛サーロイン80gを
白老黒毛和牛フィレ150gへ + ¥6,500
“Shiraoi” Wagyu Beef Sirloin 80g → Shiraoi” Wagyu Beef Filet 150g

【ライス Rice】

・ガーリックライスを、小さいくら丼へ +¥1,000
Garlic Rice → Small Salmon Roe Rice Bowl

EZO 蝦夷

APPETIZER

先付

北海道産鱒とズワイ蟹のジュレ掛け
帆立 焼き茄子
Hokkaido Trout and Snow Crab with Aspic Jelly
Scallop, Grilled Eggplant

SOUP

スープ

北あかりと北海道産舞茸の冷製スープ仕立て
生ハム 白胡椒
Chilled Kitaakari Potato and Hokkaido Maitake Mushrooms Soup
Prosciutto, White Pepper

SEAFOOD

シーフード

北海道産メヌケのソテー
近隣農家のサツマイモ、レンコン、上尾幌産の極茸
Pan-Seared Hokkaido Menuke Rockfish
Locally Grown Sweet Potato and Lotus Root,
with Jumbo Shiitake Mushrooms from Kamioboro

蝦夷鮑 焼きリゾット
Ezo Abalone, Grilled Risotto

FEATURED DISH

強肴

滝川産和鴨と北あかりのポテトサラダ
Takikawa Duck with Kitaakari Potato Salad

MEAT

肉料理

白老黒毛和牛サーロイン(80g)
長芋 南瓜 ポロ葱
おろしポン酢 山葵 岩塩
"Shiraoi" Wagyu Beef Sirloin Steak (80g),
Japanese Yam, Pumpkin and Leek
Daikon ponzu, Wasabi, and Rock Salt

RICE

食事

ガーリックライス, 赤出汁 香の物
Garlic rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

DESSERT

甘味

季節の最中
Seasonal Monaka

鉄板焼きコース 蝦夷

TEPPAN YAKI COURSE
「EZO」

¥23,000
(税込Tax include ¥25,300)