

うな重

Grilled eel rice box set

¥6,700

※ご注文いただいてから蒸していますのでご提供までに 30 分程お時間がかかります。ご了承ください。

小鉢・サラダ

Small appetizer, Salad

うな重・肝吸

Grilled eel on rice in a box, Eel liver soup

香の物

Japanese pickles

デザート

Dessert

夢御膳

¥8,000

【ご宿泊者さま優待特典*ワンドリンク】

【Hotel guest's benefit* One drink】

※各種割引・特典との併用いただけません。

Dinner set YUMEGOZEN

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥6,000

【一の膳】

小鉢三種・お造り盛り合わせ

【1st course】

3 kinds of small dishes, Assorted Sashimi

【二の膳】

旬肴幽庵焼き

【2nd course】

Grilled today's fish with yuan sauce

和牛鍋

Japanese beef pot

白菜・豆腐

Chinese cabbage, Tofu

結び白滝・青菜

Konjac noodles, Green vegetables

占地・白葱・御養卵

Shimeji, White onion, Egg

御飯・味噌汁・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

【三の膳】

デザート

【3rd course】

Dessert



釧路和商市場発祥 勝手井をめぐる道東の旅

¥15,000

【ご宿泊者さま優待特典*日本酒きき酒3種セット】

【Hotel guest's benefit * 3 kinds of Japanese Sake tasting】

※各種割引・特典とは併用いただけません。

Eastern Hokkaido Special Course

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥12,000

酒肴 厚岸産浜茹で北海しまえび
グリーンアスパラガス
味噌漬けチーズかけ
ししゃも薄衣揚げ食べ比べ

椀替 厚岸あさりえもんの酒蒸し

焼物 炉端焼き風
厚岸産鯉みりん干し
姫ほっき一夜干し
つぶ貝焼き

揚げ物 春堀り長芋磯辺揚げ
和田ごぼう唐揚げ煮

煮物 百合根まんじゅう揚げ
知床鶏吉野煮
丸茄子オランダ煮

食事 釧路和商市場さとむらさん発祥勝手井

※下記から7品目お選びください。

- ・北海道産 時鮭(トキシラズ)
- ・北海道産 イクラ醤油漬け
- ・北海道産 帆立
- ・北海道産 烏賊ソーメン
- ・北海道産 生うに
- ・まぐろ赤身
- ・まぐろ叩き身
- ・サーモン
- ・かんぱち
- ・真鯛
- ・ボタン海老
- ・甘エビ
- ・ズワイ蟹
- ・煮穴子
- ・子持ち昆布

厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

Appetizer Boiled Hokkai shrimp from Akkeshi
Asparagus

Marinated cheese with miso

Lightly fried shishamo smelt

Soup Steamed clams with Japanese sake from Akkeshi

Grilled Japanese-style barbecue Robatayaki
Akkeshi herring seasoned with mirin
Overnight dry "Hime" atka mackerel in shade
Grilled whelk

Deep-fried Chinese yam with fried seaweed
Steamed deep-fried burdock

Simmered Fried lily bulb manju
"Shiretoko" chicken yoshino style
Steamed eggplant with oil

Shokuji Speciality Seafood bowl
※Please choose 7 different seafood from below.

- ・Salmon from Hokkaido
- ・Salmon roe marinated in soy sauce from Hokkaido
- ・Scallop from Hokkaido
- ・Squid somen from Hokkaido
- ・Raw sea urchin from Hokkaido
- ・Lean tuna
- ・Button shrimp
- ・Seared tuna
- ・Sweet shrimp
- ・Salmon
- ・Snow crab
- ・Amberjack
- ・Boiled conger eel
- ・Red sea bream
- ・Combu seaweed with herring row
- Hanasaki crab miso soup from Akkeshi

※懐石料理のラストオーダーは閉店時間1時間前までとさせていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店では、国産米を使用しています。

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま料金は、各種割引・特典とは併用できません。

※Please note that Japanese Kaiseki must be ordered one hour before closing.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRICE CLUB) membership price cannot be used with any other discounts and benefits.

懐石料理 香月

Japanese Kaiseki KOUZUKI

¥21,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥17,000

旬彩 芯取菜のお浸し
長芋磯辺揚げ
つぶ貝と白瓜昆布押し
手毬寿司
味噌漬けチーズ
お造り 三種盛り合わせ
焼物 鱸若狭焼き
合肴 金目鯛と水茄子の塩昆布和え
小鍋 知床鶏のすき煮仕立て
御食事 ちりめん山椒御飯
香の物・留椀
デザート フルーツ盛り合わせ
甘味

Appetizer Boiled Chinese cabbage
Fried Chinese yam with seaweed
Whelk and oriental pickling melon
Bite-size sushi ball
Cheese pickled in miso paste
Sashimi Assortment 3 kinds of sashimi
Grilled Grilled sea bass
Steamed Sea bream and eggplant with salted kombu
Pot "Siretoko" chicken sukiyaki style
Shokuji Steamed rice with dried sardine and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles
Dessert Assorted fruits and Japanese sweets

懐石料理 佳蔵

Japanese Kaiseki KAGURA

¥26,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥22,000

旬彩 芯取菜のお浸し
長芋磯辺揚げ
つぶ貝と白瓜昆布押し
手毬寿司
味噌漬けチーズ
御椀 じゃがいも摺り流し
お造り 三種盛り合わせ
煮物 炊き合わせ
合肴 鱧南蛮漬け
炭火烧 和牛サーロイン
御食事 刻み穴子御飯
香の物・留椀
デザート フルーツ盛り合わせ
甘味

Appetizer Boiled Chinese cabbage
Fried Chinese yam with seaweed
Whelk and oriental pickling melon
Bite-size sushi ball
Cheese pickled in miso paste
Soup Ground potato soup
Sashimi Assortment 3 kinds of sashimi
Simmered Assorted simmered dish
Deep-fried Sea eel in spicy vinegar sauce
Grilled Japanese beef wagyu steak
Shokuji Steamed rice with conger eel
Japanese pickles, Miso soup
Dessert Assorted Fruits and Japanese sweets