



チャイニーズタパス Chinese tapas

おまかせチャイニーズタパス 盛り合わせ(三品)	Chef's Chinese tapas selection (three dishes)	900
おまかせチャイニーズタパス 盛り合わせ(五品)	Chef's Chinese tapas selection (five dishes)	1500
ピータン豆腐	Century egg tofu	400
きゅうりの甘酢漬け	Sweet and sour pickled cucumber	400
ザーサイの浅漬け	Pickled zha cai	300
海鮮春巻き(三本)	Seafood spring rolls (three pieces)	600
クラゲのフランボワーズ風味	Jellyfish with raspberry-flavored sauce	500
四川風よだれ鶏	Sichuan-style chicken with spicy sauce	500
まぐろのチャイニーズカルパッチョ	Chinese-style tuna carpaccio	900
豚肉の薄切り山椒 ピリ辛ソース	Sliced pork belly with grapefruit and spicy sauce	500
国産合鴨ロースのスモーク 甜麵醬と茄子のソース	Smoked duck breast with sweet bean paste and eggplant sauce	750
チャイニーズ風サラダ (又は和風サラダ)	Chinese-style salad (or Japanese-style salad)	680

おまかせチャイニーズタパス
盛り合わせ(五品)



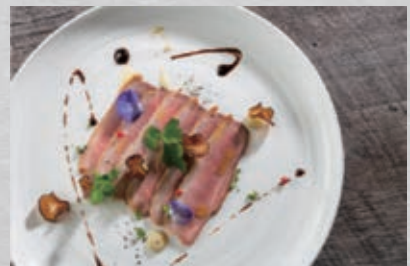
Chef's Chinese tapas selection (five dishes)

四川風よだれ鶏



Sichuan-style chicken with spicy sauce

国産合鴨ロースのスモーク
甜麵醬と茄子のソース



Smoked duck breast with
sweet bean paste and eggplant sauce



野菜、卵、豆腐料理

Vegetable, egg and tofu dishes

陳麻婆豆腐	Chen mapo tofu	900
ズワイガニの蟹玉	Snow crab omelet	950
青菜のすまし炒め	Sauteed green vegetables	800

海鮮料理

Seafood dishes

海老のチリソース煮	Shrimp in chili sauce	900
ジン風味の海老マヨネーゼ	Shrimp with gin-flavored mayonnaise sauce	900
気仙沼産フカヒレ紅焼煮込み	Kesennuma shark fin stewed in soy-based sauce	2900

肉料理

Meat dishes

鶏もも肉の唐揚げ 香港風スパイスパン粉	Fried chicken thighs with Hong Kong-style spicy bread crumbs	850
道産牛フィレ肉とフォアグラの 四川風ロッシーニ	Hokkaido beef fillet and Sichuan-style foie gras tournedos Rossini	2800

Modern Chinese

ズワイガニの蟹玉



Snow crab omelet

気仙沼産フカヒレ紅焼煮込み



Kesennuma shark fin stewed in soy-based sauce

道産牛フィレ肉とフォアグラの四川風ロッシーニ



Hokkaido beef fillet and Sichuan-style
foie gras tournedos Rossini



Modern Chinese

麵料理 Noodle dishes

白胡麻の担々麵	White sesame dandan noodles	1100
大地の恵み塩あんかけ焼きそば	Salted ankake yakisoba with vegetables	1100

飯料理 Rice dishes

陳麻婆豆腐(ご飯付き)	Chen mapo tofu (includes white rice)	980
海南鶏飯 シンガポールチキンライス	Singapore-style chicken rice	1100
五目炒飯 (大盛りプラス150)	Mixed fried rice (extra-large portion: +150)	1100
ズワイガニの蟹玉炒飯 (大盛りプラス150)	Snow crab omelet with fried rice (extra-large portion: +150)	1150
ライス&スープセット	White rice and soup	300

デザート Dessert

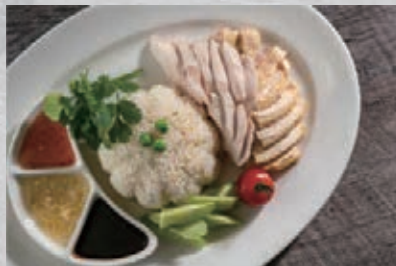
杏仁豆腐 レモンシロップ	Almond tofu with lemon syrup	480
アルフォンソマンゴープリン	Alphonso mango pudding	550
烏龍茶のクレームブリュレ	Oolong tea crème brûlée	530
ライチのソルベ ブルーベリー添え	Lychee sorbet with blueberries	550
和スイーツ(わらび餅・アイスクリーム) 黒蜜かけ	Japanese-style sweets (warabimochi and ice cream) with black sugar syrup	550
抹茶プリン(白玉・黒豆ソース)	Green tea pudding (sticky rice balls and black bean sauce)	500

大地の恵み塩あんかけ焼きそば



Salted ankake yakisoba with vegetables

海南鶏飯 シンガポールチキンライス



Singapore-style chicken rice

ズワイガニの蟹玉炒飯



Snow crab omelet with fried rice



こちらのコースは皆様お揃いでご注文ください

モダンチャイニーズコース **Modern chinese course meal** 4400

小海老と帆立のマンゴーソース
コンソメジュレと共に キャビア添え
Shrimp and Scallops with Mango Sauce
With consomme jus and caviar

旬素材の春巻き
Spring rolls with seasonal ingredients

ジン風味の海老マヨネーゼ
Shrimp with gin-flavored mayonnaise sauce

豚肩肉とビーツの黒酢炒め
お米のフリット添え
Wok-fried pork and beet with black vinegar
Served with rice fritters

鴨ロースの北京ダック風
Duck loin in Peking duck style

チリソース餡掛けカニ玉風
Crab omelet with chili sauce

牛肉のロースト朝天唐辛子風味
麻辣ソース菜園
Roasted Beef with Chaotian Chili Peppers
hot and spicy sauce

本日の麺料理又は飯料理
Today's noodle or rice dish

デザート
Dessert

Modern Chinese

当店のお米は北海道北竜町産「ななつぼし」を使用しております。
表示価格は全て税込み価格です。 All prices shown include tax.

和

Japanese



ARASHIYAMA

前菜/酒肴 Appetizer

珍味三種盛り合わせ (たこわさび・鮭麹漬け・いかの塩辛)	Three kinds of delicacies(octopus and wasabi, pickled salmon with koji,salted squid)	700
道産牛のたたき 山わさび添え	Seared Hokkaido beef with horseradish	1800
道産大豆の寄せ豆腐	Fresh Hokkaido tofu	500
酢の物盛り合わせ	Assorted vinegared food	1000



利き酒セット 日本酒三種と珍味盛り合わせ

Three types of Japanese sake
with a selection of delicacies

2000

お造り Sashimi

お造り盛合せ(二名盛り)	Sashimi for two	1900
お造り盛合せ(四名盛り)	Sashimi for four	2800

道産牛のたたき 山わさび添え



Seared Hokkaido beef with horseradish

お造り盛合せ(二名盛り)



Sashimi for two

道産大豆の寄せ豆腐



Fresh Hokkaido tofu



焼物 Grilled dishes

道産ホタテのバター焼き Hokkaido scallops grilled with butter 1000

本日の魚介の粕味噌焼き Sablefish grilled with daiginjo sake lee miso 1000
旭川高砂酒造の大吟醸酒粕使用 * Made using sake lees from Takasago Shuzo, Asahikawa

温物 Simmered dishes

季節野菜のみぞれ餡かけ Seasonal vegetables with grated daikon radish ankake 700

気仙沼産フカヒレ茶碗蒸し Kesenuma shark fin egg custard 900

道産じゃがバター Hokkaido Inca no mezame potatoes with butter 500

道産モッツァレラチーズの揚げ出し Deep-fried Hokkaido Mozzarella Cheese 850

揚げ物 Deep fried dishes

北海串揚げ盛り合わせ(五串) Hokkaido deep fried skewer selection (five pieces) 1800

ザンギ(鶏の唐揚げ) Fried chicken 850

タコのから揚げ Deep-fried octopus 900

いも餅チーズ Potato mochi with cheese 500

天婦羅盛り合わせ Tempura selection 1600

本日の魚介の粕味噌焼き



Sablefish grilled with daiginjo sake lee miso

道産じゃがバター



Hokkaido potatoes with butter

北海串揚げ盛り合わせ



Hokkaido deep fried skewer selection



和

Japanese

食事 Rice dishes

北海海鮮丼	Seafood rice bowl	2900
北海握り寿司(五貫より)	Hokkaido sushi (five pieces)	1500
道産三元豚の炙り豚丼 (サラダ 小鉢付き)	Hokkaido sangenton pork rice bowl (includes salad and small side dish)	1250
いくら丼	Salmon roe rice bowl	2900
鮭茶漬	Salmon chazuke	900
道産牛の炙り寿司	Seared Hokkaido beef sushi	1800

お子様料理 Children's meals

お子様ご膳	Children's set meal	1200
お子様カレーセット (フライドポテト・デザート)	Children's curry set meal (includes French fries and ice cream)	850

北海海鮮丼



Seafood rice bowl

道産牛の炙り寿司



Seared Hokkaido beef sushi

お子様ご膳



Children's set meal



御膳料理 Set meals



刺身天婦羅御膳

Sashimi and tempura set meal

2800

Japanese

和

大雪御膳

Daisetsu set meal

4000



<予約制> Reservation required

※3日前までにご予約下さい。

松花堂弁当

Shokado boxed meal

3500

