おすすめ Recommendation

だし巻き玉子焼き
Japanese omlet
￥650

熟成芋蒸し
たらこバター
Steamed aged Potato
with codroe butter
￥650

アボカドスライス
Sliced Avocado
Wasabi mayonnaise
￥800

海鮮山掛け
Choped seafood
with fresh yam
￥1,200

海鮮アボカド
Choped seafood
and Avocado
￥1,200

ガリ鯖裏巻き
Mackerel
Ginger back roll
￥1,500

穴キュウ裏巻き
Conger eel
cucumber back roll
￥1,800

牛リブステーキ
Beef Rib eye steak
(360g)
￥3,800

豚バラ生姜焼き
Grilled Pork ginger
￥800

一品料理 Ala Carte

道内産枝豆 ¥700
Salt-greensoybeeans

道内産焼き枝豆 ¥700
Fried greensoybeans

蛸わさ ¥500
Raw Octopus with Wasabi

茶碗蒸し ¥600
Steamed Egg custard

揚げ出し豆腐 ¥650
Deep-fried tofu japanese style

もつ煮込み ¥650
Motsuni "Pork tripe stew"

トリュフ塩ザンギ ¥1,000
Deep-fried Chicken truffle salt flavor

手羽先唐揚げ ¥950
Deep-fried chicken wing

ざる豆腐 ¥600
Tofu

漬物盛り合わせ ¥600
Several kinds of japanese pickles

蛍烏賊の沖漬け ¥700
Seasoned raw Firefly squid

あん肝ポン酢 ¥700
Monkfish liver with Ponzu

烏賊ソーメン ¥1,000
Raw Squid noodle

湯豆腐 ¥650
Boiled tofu

ポテトフライ ¥700
Deep-fried chips

姿きんき唐揚げ ¥1,300
Deep-fried Rockfish

鍋　物 Hot-Pot

和牛すき やき
Hokkaido Beef Sukiyaki

(for one person) ￥2,200

牛しゃぶしゃぶ
Hokkaido Beef “Shabu-shabu”

(for one person) ￥2,400

鰤しゃぶしゃぶ
Yellow tail Shabu-shabu

(for one person) ￥1,600

天ぷら Tempura

海老天盛り 合わせ Prawn tempura (2pcs.)	（2本）	￥780
穴子天盛り 合わせ Conger eel tempura (2pcs.)	（2枚）	￥780
野菜天盛り 合わせ Vagetable tempura (5 kinds)	（5点）	￥780

焼き物 Grill

ホッケ開き焼き	Grilled Atka mackerel	¥1,400
鮭ハラス焼き	Grilled fatty Salmon	¥1,100
鶏モモパリパリ焼き	Crispy Grilled Chicken	¥1,000

サラダ Salad

グリーンサラダ Green salad	¥1,200
おつまみキャベツ Cabegge salad	¥750

デザート Dessert

アイスクリーム ice cream ミルク・メロン・塩大福 Milk, Melon, Redbean-jam	¥450

御造り Assorted Sashimi

桜 お任せ御造り 5点盛り以上（1人前盛り）
5 kinds of luxury sashimi ¥2,200

梅 お任せ御造り 5点盛り以上（1人前盛り）
5 kinds of sashimi ¥1,400

刺身 単品 Sashimi

本鮪（赤身）
bluefin tuna ⑤ ¥2,000

本鮪（中トロ）
semi fatty tuna ④ ¥3,000

キングサーモン
kingsalmon ⑤ ¥1,500

鰤（ぶり）
yellow tail ⑤ ¥1,300

〆鯖
Vinegated Mackerel ⑤ ¥1,200

白身
White fish ⑤ ¥1,300

蛸（たこ）
octopus ⑥ ¥700

烏賊（いか）
squid (half) ¥700

螺貝（つぶがい）
Whelk ⑤ ¥2,200

北寄貝
surf clam (half) ¥1,800

帆立貝
scallop ④ ¥1,200

甘海老
sweet shrimp ⑤ ¥1,200

牡丹海老
spot prawn ③ ¥2,200

いくら
salmon roe (60g) ¥2,000

雲丹
sea urchin (40g) 時価 Market price

ズワイ蟹
snow crab ③ ¥1,600

たらば蟹
King crab ① ¥2,300

※英語表記、後の数字は切れ数、又は本数(g)になります。
※The namber beside with a circle shows it's amount or portion(g).

寿　司 Sushi

紅山 Sushi set “Kouzan”

トロ　サーモン　白身　牡丹海老
北寄貝　鮑　穴子　雲丹　いくら

Fatty tuna/ King salmon/White fish/ Spot prawn/
Surf clam/Abalon/ Conger eel/
Sea urchin/ Salmon roe

¥4,400

蒼雲 Sushi set “Souun”

鮪　鰤　キングサーモン
蛸　甘海老　帆立　〆鯖
とびっこ　いくら　玉子焼き

Bluefin tuna/ Yellow tail/ Kingsalmon/
Octopus/ Sweet shrinp/Scallop/
Vinegated Mackerel/ Flyingfish roe/
Salmon roe/ egg omlet

¥2,400

巻　物 Roll Sushi

特上生太巻き
Raw-seafood thick roll　¥2,800

カリフォルニアロール
California roll　¥2,500

〜 その他、各種手巻き、細巻き等承ります 〜

Various sushi (Hand roll, Thin roll,etc.) are available.

お茶漬け Ochazuke (Rice soked broth)

かき揚げ天茶
Mixed Tempura chazuke

¥700

焼きおにぎり茶漬け
Rice ball chazuke

¥550

（焼鮭、梅干し、焼きたらこ）
(Baked salmon,Umebosi,Baked cod roe)

丼ぶり　味噌汁付　Sashimi Bowl（don）

鉄火丼
Tuna bowl
￥3,300

キングサーモン丼
Kingsalmon bowl
￥2,500

煮穴子丼
Congereel bowl
￥2,600

いくら丼
Salmon roe bowl
￥3,000

うに丼
Sea urchin bowl
時価 Market price

蟹丼
Crab bowl
￥3,200

サーモン親子丼
Salmon & Salmon roe bowl
￥3,500

サーモンアボカド丼
Salmon & Avocado bowl
￥2,700

ねぎトロ鉄火丼
Negitoro Tuna bowl
￥2,800

帆立イクラ丼
Scallop bowl
￥2,800

甘海老蟹丼
Sweet shrimp& Crab bowl
￥2,700

鮪サーモン丼
Tuna & Salmon bowl
￥3,000

お好み海鮮丼（Choose 3）¥4,500

《〝Your original〝SASHIMI bowl & soup》

◇下記のネタよりお好きなものを
3点お選び下さい。

本鮪・鰤・とろ・キングサーモン
牡丹海老・ズワイ蟹・甘海老
帆立貝・北寄貝・うに・いくら

◇ You can choose 3 ingredients from the below list

bluefin tuna / yellow tail / semi fatty tuna
kingsalmon / spot prawn / snow crab
sweet shrimp / surf clam / scallop
sea urchin / salmon roe