



— 鉄板焼の店 —

*Grilled · Agi*



— 鉄板焼の店 —

## Grilled Aji

With Teppanyaki, the chef will cook the meat,  
seafood, and vegetables while you watch.  
Please enjoy the chef's performance in addition to the food.

# Seafood

## 鉄板焼シーフード

- |   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| 1. 北海道産ホタテの鉄板焼<br>Teppanyaki Hokkaido scallop<br>北海道産扇貝鉄板焼 上面撒上海胆   | バター醤油 or ガーリックバター or フレッシュトマトソース<br>Flavor: Butter soy or Garlic butter or Fresh tomato sauce<br>风味: 黄油酱油 or 蒜香黄油 or 新鲜番茄酱 | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 2. アワビと羅臼産昆布の岩塩包み焼き<br>Teppanyaki Abalone<br>岩塩裏烤鲍鱼海带   |  | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 3. 海老の鉄板焼<br>Shrimp teppanyaki<br>老虎虾铁板烧  |  | ¥ 3,800 (inc.tax) |
| 4. サーモンの鉄板焼<br>salmon Teppanyaki<br>鲑鱼铁板烧   |  | ¥ 4,500 (inc.tax) |
| 5. 北海道産タラバ蟹の鉄板焼<br>Teppanyaki Hokkaido King Crab<br>北海道産鱈场蟹铁板烧  |  | ¥ 8,800 (inc.tax) |
| 6. ロブスターの鉄板焼<br>Lobster teppanyaki<br>龙虾铁板烧   |  | ¥ 9,800 (inc.tax) |
| 7. Sea food set ~帆立・ロブスター・海老・鮑・タラバ蟹<br>Seafood set ~ Scallops・lobster・Shrimp・abalone・King Crab<br>海鮮组合~扇貝・龙虾・老虎虾・鲍鱼・鱈场蟹 |  | ¥18,500 (inc.tax) |

# Steak

## 鉄板焼ステーキ

Roast Mangalitsa Pork from Tokachi



21. 十勝マンガリツァ豚のロースト 季節の焼き野菜添え ..... ¥ 7,500 (inc. tax)  
Roast Mangalitsa Pork from Tokachi with Seasonal Grilled Vegetables  
北海道十勝烤猪肉
22. 花咲牛タンステーキ【150g】 ..... ¥ 8,000 (inc. tax)  
Beef tongue steak  
牛舌牛排
23. **数量限定1日3食** 切落しサイコロ牛ステーキ【ヒレ60g / サーロイン60g】 ..... ¥ 11,000 (inc. tax)  
Diced beef steak  
鉄板骰子牛肉
24. 北海道産黒毛和牛サーロイン【150g】 ..... ¥ 13,000 (inc. tax)  
Black wagyu Beef Sirloin  
黒毛和牛沙朗
25. 北海道産黒毛和牛ヒレ【150g】 ..... ¥ 14,000 (inc. tax)  
Black wagyu Beef Fillet  
黒毛和牛菲力
26. トマホークステーキ (骨付きリブローズ)【600g】 ..... ¥ 15,000 (inc. tax)  
Tomahawk steak  
战斧牛排 (带骨肋排)
27. T ボーンステーキ【600g】 ..... ¥ 22,000 (inc. tax)  
T bone steak  
丁骨牛排

# Side

## サイドメニュー

### Salad

31. 北海道海鮮カルパッチョ ¥ 2,300 (inc. tax)  
Hokkaido seafood carpaccio  
北海道海鮮義式冷盤就
32. 北海道シーザーサラダ ¥ 1,700 (inc. tax)  
十勝新得産カマンベールチーズ入り  
Hokkaido Caesar Salad with Camembertcheese  
北海道凱撒沙拉就着鲷金银毕
33. 蟹サラダ ¥ 2,800 (inc. tax)  
Crab salad  
蟹肉沙拉

### à la carte

61. キッズプレート ¥ 1,200 (inc. tax)  
KIDS Plate  
儿童套餐
62. クリスピーポテトフライ ¥ 800 (inc. tax)  
Crispy potato  
脆土豆
63. 本日のデザート ¥ 1,500 (inc. tax)  
Today's desert  
本日甜点

### Soup

41. コーンスープ ¥ 1,300 (inc. tax)  
Corn soup  
玉米湯
42. クラムチャウダー ¥ 1,300 (inc. tax)  
Clam chowder  
蛤蠣巧達湯
43. 赤出汁と香の物 ¥ 1,100 (inc. tax)  
Red miso soup stock and pickles  
味噌汤和咸菜

### Rice & Bread

51. ライス ¥ 300 (inc. tax)  
Rice  
米飯
52. パン ¥ 300 (inc. tax)  
bread  
面包
53. ガーリックライス ¥ 1,000 (inc. tax)  
Garlic rice  
蒜香米飯



# Drinkmenu

ドリンクメニュー

## 日本酒

Janaese SAKE

101. 北の勝大海 ¥1,100 (inc.tax)  
Hokkaido KITANOKATSUTAikai  
(北海道) 碓氷勝三郎商店 日本酒濃度 +1
102. 特別純米酒 国稀 ¥1,700 (inc.tax)  
Hokkaido KUNIMARE JUNMAI-SHU  
(北海道) 国稀酒造 日本酒濃度 +6
103. 純米大吟醸 獺祭 ¥2,500 (inc.tax)  
Yamaguchi DASSAI JUNMAI-DAIGINJYO  
(山口県) 旭酒造 日本酒濃度 +6

## 焼酎

Janaese SHOCHU

【麦焼酎 Made from wheat】

104. 和ら麦 ¥1,300 (inc.tax)  
WARAMUGI  
(福島県) 楽丸酒造

【芋焼酎 Made from potato】

105. 黒霧島 ¥1,300 (inc.tax)  
KUROKIRISHIMA  
(宮崎県) 霧島酒造
106. からり芋 ¥1,300 (inc.tax)  
KARARIIMO  
(鹿児島県) 小正酒造

【梅焼酎 Plum liquer】

107. あらごし梅酒 ¥1,000 (inc.tax)  
ARAGOSHIUMESHU  
梅酒

【柚子焼酎 Citron】

108. あらごし柚子酒 ¥1,000 (inc.tax)  
ARAGOSHI citron liqueur  
柚子酒

## 生ビール

BEER

110. サッポロクラシック 〈中〉 ¥1,000 (inc.tax)  
Sapporo Classic 〈Medium〉  
札幌经典 〈中〉
111. 恵比寿ビール 〈中瓶〉 ¥1,000 (inc.tax)  
YEBISU Beer 〈Medium bottle〉  
恵比寿啤酒 〈中瓶〉
112. サッポロプレミアムアルコールフリー ¥700 (inc.tax)  
Sapporo Premium Alcohol Free  
札幌特级无酒精啤酒

## ジン・ウォッカ

GIN・VODKA

120. ボンベイサファイア ¥1,000 (inc.tax)  
Bombay Sapphire  
庞贝琴酒
121. グレイグース ¥1,000 (inc.tax)  
Grey Goose  
灰雁伏特加
122. 北海道クラフトジン “9148” ¥1,500 (inc.tax)  
HOKKAIDO Craft Gin  
北海道特选琴酒

## ウィスキー

WHISKEY

130. デュワーズハイボール ¥1,000 (inc.tax)  
Dewar's highball  
帝王威士忌
131. ジャックダニエル ¥1,200 (inc.tax)  
Jack Daniel's  
杰克丹尼
132. 知多ウィスキー ¥1,400 (inc.tax)  
YOICHI Whiskey  
余市威士忌
133. 余市ウィスキー ¥1,500 (inc.tax)  
CHITA Whiskey  
知多威士忌
134. マッカラン 12年 ¥2,500 (inc.tax)  
MACALLAN 12 years  
麦卡伦 12年

# アルコールメニュー

SHOCHUHIGH

酎ハイ

## 140. ウーロンハイ

Oolong High  
乌龙茶烧酒

## 141. 緑茶ハイ

Green Tea High  
绿茶烧酒

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

SOUR  
サワー

## 150. ハスカップサワー

Haskap Sour  
藍靛果沙瓦

## 151. 夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour  
哈密瓜沙瓦

## 152. レモンサワー

Lemon Sour  
柠檬沙瓦

## 153. ライムサワー

Lime Sour  
莱姆沙瓦

## 154. 巨峰サワー

Grape Sour  
巨峰葡萄沙瓦

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

PERFECT WINE PAIRING

ペアリングワイン

## 180. 各種コース

Each course

¥ 6,000 (inc.tax)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

## 190. スパークリングワイン

Sparkling WINE  
气泡葡萄酒

¥ 1,000 (inc.tax)

WHITE WINE

白ワイン

## 191. グランポーレ 余市ケルナー

Grande Polaire Yoichi Kerner

¥ 1,200 (inc.tax)

## 192. はつゆき

Hatsuyuki

¥ 2,000 (inc.tax)

## 193. ジェラルド ベルトラン オレンジゴールド

Gerard Bertrand Orange Gold

¥ 2,000 (inc.tax)

## 194. ホワイ トヘイヴン ソーヴィニヨンブラン

Whitehaven Sauvignon Blanc

¥ 2,000 (inc.tax)

## 195. シャブリ ドメヌ・ パッシール・クルー

Chablis Domaine Passy le Clou

¥ 2,000 (inc.tax)

RED WINE

赤ワイン

## 196. グランポーレ 余市

ツヴァイゲルトレーベ  
Grande Polaire Yoichi Zwiggeltrebe

¥ 1,200 (inc.tax)

## 197. オヴェハ・ネグラ シングル ・ヴィニヤード シラー

Oveja Negra Single Vineyard Syrah

¥ 1,500 (inc.tax)

## 198. ロマーニャ・サンジョヴェーゼ ・リゼルヴァ

Romagna Sangiovese Riserva

¥ 2,000 (inc.tax)

## 199. デバルド ロッソ

Tebaldo Rosso

¥ 2,000 (inc.tax)

COCKTAIL

カクテル

## 200. カシス オレンジ

Cassis Orange  
橙香黑醋栗酒

## 201. ファジー ネーブル

Fuzzy Navel  
橙香桃香酒

## 202. ライチ オレンジ

Lychee Orange  
橙香荔枝酒

## 203. ライチ グレープフルーツ

Lychee Grapefruit  
西柚荔枝酒

## 204. パッソア オレンジ

Passoa Orange  
橙香热情果

## 205. パッソア グレープフルーツ

Passoa grapefruit  
柚香热情果

ALL ¥ 1,000 (inc.tax)

# ソフトドリンク

## 160. ウーロン茶

Oolong Tea 乌龙茶

## 161. 緑茶 〈Ice/Hot〉

Green Tea 绿茶

## 162. コカ・コーラ

Coke 可樂

## 163. ジンジャエール

Ginger ale 薑汁汽水

## 164. メロンソーダ

Melon Soda 甜瓜苏打

## 165. カルピス

Calpis 可爾必思

## 166. グレープフルーツ

Grapefruit Juice 西柚汁

## 167. オレンジジュース

Orange Juice 柳橙汁

## 168. リンゴジュース

Apple Juice 蘋果汁

ALL ¥ 600 (inc.tax)

## 169. ゆきのみず

Water 饮水

¥ 300 (inc.tax)

## 170. ペリエ 330ml

Carbonated water 碳酸水

¥ 800 (inc.tax)

## ヨシダ珈琲

珈琲専科ヨシダのコーヒー豆を使用。

北海道十勝で40年間育てられてきた珈琲への想いを感じる一杯です。

## 171. 珈琲専科ヨシダ アイスコーヒー

Ice Coffee 冰咖啡

¥ 800 (inc.tax)

## 172. 珈琲専科ヨシダ ホットコーヒー

Hot Coffee 热咖啡

¥ 800 (inc.tax)



予約可能

リゾナーレフロント又は  
内線 6350 までお申し付けください。

# Course

## コース料理

■3種類のコースからお選びいただけます。

You can choose from 3 kinds of rate charge.  
3种套餐可以选择。

■ご来店されてからのご注文はお時間を頂く場合がございます。

It may also take a little while if order without booking on the day.  
点餐之后可能需要时间准备。

■コース以外の単品メニューも多数取り揃えております。

There is also a single menu other than the course.  
套餐以外, 提供单点菜单。

■2名様~同一のコースでお申し付け下さいませ。

You need to order at least two sets.  
You can not choose different sets in one group.  
需点二人以上同一價位套餐。



お一人様  
per person **¥20,000**(inc.tax)

## 十勝黒毛和牛

Tokachi Japanese black beef

十勝マンガリツァ豚の  
パテドカンパーニュサンド

Mangalitsa Pork Pâté de Campagne Sandwich from Tokachi

十勝和牛タンの自家製ハム  
~瞬間スモーク サルサ・ヴェルデ~  
Quick-Smoked Beef Tongue Ham with Homemade  
Salsa Verde from Tokachi

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

十勝マンガリツァ豚  
ローストポーク  
Roast Mangalitsa Pork from Tokachi

お口直し  
Palate Cleanser

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ  
ヒレの場合プラス ¥1,000  
Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet  
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ゆめぴりか or ガーリックライス  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets

## 北海道海鮮

Hokkaido seafood

カリフラワーのパンナコッタと  
ズワイ蟹 サラダ仕立て  
Cauliflower Panna Cotta with  
Snow Crab & Dried Mullet Roe Salad

帆立カルパッチョの瞬間スモーク  
かつおだしのエスプーマ仕立て  
Instant Smoked Scallop Carpaccio  
with Bonito Broth Espuma

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

活アワビと羅臼昆布の岩塩包み焼き  
Abalone and Rausu Kelp Grilled in Rock Salt Crust

お口直し  
Palate Cleanser

オマール海老、本日の白身魚、  
タラバ蟹の鉄板焼き  
Lobster, White-Fleshed Fish and King Crab Teppanyaki

北海道産ゆめぴりか or ガーリックライス  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets

## 北海道堪能

to be skilled at HOKKAIDO

カリフラワーのパンナコッタと  
ズワイ蟹 サラダ仕立て  
Cauliflower Panna Cotta with  
Snow Crab & Dried Mullet Roe Salad

十勝和牛タンの自家製ハム  
~瞬間スモーク サルサ・ヴェルデ~  
Quick-Smoked Beef Tongue Ham with Homemade  
Salsa Verde from Tokachi

十勝ジャンボマッシュルーム  
パルミジャーノがけ  
Seasonal Grilled Vegetables with Anchovy  
and Olive Sauce

活アワビと羅臼昆布の岩塩包み焼き  
Abalone and Rausu Kelp Grilled in Rock Salt Crust

お口直し  
Palate Cleanser

十勝産黒毛和牛 サーロイン or ヒレ  
ヒレの場合プラス ¥1,000  
Tokachi Japanese black beef sirloin or fillet  
If you choose fillet, add ¥1,000

北海道産ゆめぴりか or ガーリックライス  
ガーリックライスの場合プラス ¥500  
Hokkaido Yumepirika or Garlic rice  
If you choose Garlic rice, add ¥500

赤出汁と香の物  
Red miso soup stock and pickles

自家製チーズケーキと季節のフルーツ添え  
Original Cheesecake with Seasonal Fruits

ホットコーヒーと茶菓子  
Hot coffee & Sweets

朝食券OK・予約可能

ご予約はリゾナーレフロント又は内線6350まで。

トマムの雄大な大自然を最上階から望む  
ラグジュアリーなモーニングタイム

Breathtaking scenery

# Morning

絶景朝食メニュー



-----Morning time-----

7:00 ~ 10:00 <LO.9:30>

Breakfast ticket can be used.  
Please contact RISONARE front desk when making a reservation.  
可使用早餐券、可以預。  
請撥打電話至 risonare 櫃檯或內線 6350。

■メインの料理を4種からお選びいただけます。

You can choose from four main dishes.

可以从四种主菜中选择。

■メイン以外の料理はおかわり自由となっております。

You can choose one main dish from A to D.

主餐以外的副菜无限享用。

BEEF STEW plate

A



自家製とろとろビーフシチュー  
Special beef stew

YUKHOE RICE plate

B



マグロとサーモンアボカドのユッケ丼  
Yukke bowl with avocado, salmon and tuna

GAPAO RICE plate

C



十五穀米使用道産彩り野菜と海鮮のガパオライス  
Gapao rice with vegetables and seafood

HAMBURGER plate

D



好きな具材をトッピング出来ます  
Feel free to put on any topping you'd like  
可以用喜欢的食材做装饰配料

好きな具材で！絶品和牛ハンバーガー  
Original hamburger

## Buffet

メイン以外の料理はビュッフェコーナーにておかわり自由となっております。

You can choose one main dish from A to D. 主餐以外的副菜无限享用。

北海道産野菜のサラダ / エスカベッシュ / パリツォーネ / コンフィなど40種類以上のサイドメニューをご用意しております

ジェラートビュッフェ  
Gelato Buffet 冰淇淋自助餐



STELLA CIELO 本格ジェラートを10種類、好きなだけ食べ放題素材にこだわり抜いたフレーバーをご堪能ください

※写真はイメージです。



STELLA CIELO

日本に初めてイタリアンジェラートを広めた  
ユーロインターナショナルとの共同開発ジェラート  
北海道産の新鮮なミルクと日本の生み出す素晴らしい食材を  
伝統的なイタリアン工法で融和し作られたジェラートです  
厳選した原材料を贅沢に使い素材そのものの味と色を生かし  
本当に美味しいジェラートを作り上げました。