SAWAKA

To ensure a smooth dining experience,
we kindly request that all guests at the table choose
the same dining style-either a la carte or set menus.

スムーズなお食事のため、テーブルにご着席のお客様全員に
アラカルトまたはセットメニューのいずれか、
同じお食事スタイルをお選びいただきますようお願いいたします。

Appetizer
前菜

Shark Flounder, Radish Salad, Thyme Soy Sauce
Yuzu Pepper Vinaigratte
鮫鰈　大根のサラダ　タイム醤油　柚子胡椒ヴィネグレット　4,000

Salmon Tartar, Trufffle Seaweed Mix,
Salmon Roe and Basil Tempura
サーモンのタルタル　トリュフ風味の海藻ミックス
いくら　バジルの天婦羅　3,800

Medium Fat Tuna, Burdock Roots and Rosemary Teriyaki
中トロのたたき　牛蒡　ローズマリー風味の照り焼きソース　4,200

Hairy Crab and Scallop Salad,
Shiso and Sour Cream Crispy Roll
毛蟹と帆立のサラダ　紫蘇とサワークリームのクリスピーロール　4,600

Main Dishes
メインディッシュ

Fish of the Day Charcoal Grilled,
Daikon and Miso Espuma Sauce
本日の魚　炭火焼き　大根と味噌のソース　6,500

Pork Belly Slow Cooked, Grilled Mushrooms and Sudachi
低温調理の豚バラ肉　焼き茸　酢橘　4,800

Hokkaido Duck Breast Josper Oven Grilled,
Carrots and Myoga
北海道産鴨胸肉のジョスパーオーブン焼　人参　茗荷　6,500

The price includes 15% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料15%と消費税が含まれております。

Main Dishes
メインディッシュ

Hokkaido Venison Josper Oven Grilled,
Pumpkin Puree,Butter and Kinome
北海道産鹿肉のジョスパーオーブン焼
かぼちゃのピューレ　バター　木の芽 8,900

Hokkaido Wagyu Ichibo, Seasonal Grilled Vegetables
北海道産和牛のイチボ　季節の野菜のグリル 11,000

Hokkaido White Rice, Miso and Pickles
北海道産白米と味噌汁　漬物 900

Desserts
デザート

Parfait with Cassis Sauce and Japanese Pepper
カシスと山椒のパルフェ 1,300

Pannacotta with Japanese Strawberry
国産いちごのパンナコッタ 1,300

Persimmon Tarte Tatin with Mandarin Sauce
柿のタルトタタン　みかんソース 1,300

The price includes 15% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料15％と消費税が含まれております。