



炊きたて
銀シャリ

ご注文を
いただいでから
炊き上げる
銀シャリ。

銀シャリは【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】をお選びください。

⊕ 280円(税込)で銀シャリを季節の出汁釜飯に変更できます。

御膳メニュー限定 セットドリンク ⊕ 300円(税込)

- コーラ ■ルイボスティ ■ウーロン茶 ■玉露入り緑茶 ■コーヒー(ホット/アイス)

※2杯目以降、または御膳メニューをご注文されないお客様は上記ドリンクを通常価格にて提供いたします。



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⊕ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

炊きたてご飯と炉端 3種の焼魚ZEN
(真ほっけ・ニシン・鮭ハラス/前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

1,980円(税込)



炭火で焼き上げたニシン、
鮭ハラス、真ほっけの最
強3点セット。
実山椒と特製タレでお愉
しみください。

それぞれ際立つ
3種の魚炉端焼き。



※おばんざいの内容は季節ごとに変更いたします。
※写真はイメージです。

【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

➔ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

➔ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

炊きたてご飯とおばんざい
OWLの集いZEN
(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)
1,890円(税込)

美味しいものを
それぞれ味わう集い膳

今月の
おばんざい

- 鯛の柚庵焼き
- 出汁巻き玉子
- 生蓮根の天婦羅
- 青梅チーズ
- 山わさび味噌
- 牛肉と大根の旨煮
- 菜の花のたらこ和え
- 銀鱈えんがわの塩麹ユッケ

炊きたてご飯と豚カツ
OWLのKatuZEN
(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)
1,980円(税込)



豚カツを赤出汁使用の
カツソースでOWL用に
仕上げ、じゃがいもの
千切りを揚げたあしらい
がアクセント。

上質な肉をオリジナル
カツソースと共に



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⬆️ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⬆️ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

炊きたてご飯と炉端 生姜焼きZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

1,960円(税込)



時間をかけ低温調理で味付けをすることで風味と旨味が増した豚肉を使用し、一味違った生姜焼きに仕上げました。

生姜と豚肉の旨味で銀シャリがすすむ。

炊きたてご飯と炉端 ラム肉炙りZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

2,290円(税込)



玉葱をベースに、蜂蜜を隠し味にした自家製のラム用タレで下味をつけ山わさびとブラックペッパーをアクセントにしました。

ジンギスカンにあらず、ラム肉の一番美味しい食べ方。



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⬆ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⬆ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

⬆ 280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

NEW

炊きたてご飯と海鮮

OWLの彩りZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

2,990円(税込)

炊きたてご飯と炉端

若鶏香味ZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

1,790円(税込)

炊きたてご飯と魚

低温cookサーモンZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

1,880円(税込)



帆立、海老、鮭、浅利、ツブを甘みのある野菜と共にバター焼きで。炊きたての銀シャリと相性抜群。



若鶏を特製の出汁のきいた梅肉ソースでお愉しみください。



脂の乗ったサーモンをじっくり低温で調理した一品! 食材の旨みをそのまま味わえる!



季節の出汁

季節の出汁が香る
ご注文をいただいているから
炊き上げる釜飯。



季節の出汁釜めしと 花咲かに汁ZEN (前菜5品/漬物)

2,180円(税込)



根室産の花咲ガニをたっぷりを使用したかに汁と季節の出汁釜めしの組み合わせは、ホッと一息つける出汁を味わう御膳。



そばは温・冷から選べます

季節の出汁釜めしと 天ぷら小蕎麦ZEN (前菜5品/漬物)

1,880円(税込)



季節の出汁釜めしと天ぷら、北海道の新得そばを一度にお愉しみいただけます。

※季節の出汁釜めしは毎月内容が変更いたします。詳しくはスタッフへお問い合わせください。

特選

特別な食材を使った
豪華で贅沢な特選御膳。
銀シャリも味わえる。

NEW

Zosui ズワイガニ ローストポテト モッツアレラチーズ

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

1,790円(税込)



繊細で甘味のあるズワイガニを
洋風な雑炊仕立てに!
それぞれの旨みが合わさった
新しく美味しい雑炊。

【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

特選

炊きたてご飯と炉端 十勝和牛炙りZEN

(前菜5品/銀シャリ/味噌汁/漬物)

6,800円(税込)



道内で生まれ十勝で飼育
された黒毛和牛。霜降り
でありながらもさっぱりと
した味わいで、パイオンと野
菜を使用した自家製のソー
スが旨みを引き立てます。

【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】

280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

今、食べるべき
カニ本来のうまみ

十勝和牛の旨味
ここにあり。



そばは温・冷から選べます

北海 うに・かに・いくらZEN

(味噌汁/小鉢/漬物/茶出汁)

4,300円(税込)



北海名物のうに・かに・いくらを同時に味わえる御膳。濃厚で鮮やかな色のうには鮮度抜群です。いkraの弾ける食感となめらかなかにの味わい。

北海 海鮮ちらしZEN

(まぐろ・サーモン・はまち・いか・帆立・鰻・いくら/天ぷら/味噌汁/茶碗蒸し/小鉢2品)

1,880円(税込)



鎌倉時代から提供されていたちらし寿司。どれだけ艶やかに盛りつけできるか絶妙のバランスを検討しました。「映える」は日本古来からの伝統です。

北海 鮭 蕎麦 味わいZEN

(まぐろ・サーモン・はまち・ニシン・帆立・甘海老・ズワイガニ・いくら/茶碗蒸し/小鉢)

2,180円(税込)



まぐろ、サーモン、鯛、メサバ、帆立、海老、カニ、いくら。8種類の新鮮なネタを北海道産のシャリと共に握り、新得そばと一緒に味わう御膳。



【ななつぼし】 or 【ゆめびりか】
 +280円(税込)で季節の出汁釜飯に変更

そばはうどんに変更できます

北海 海鮮宝箱ZEN

(いくら・まぐろ・ボタン海老・サーモン・はまち・ニシン・
 白身・ズワイガニ・帆立・いか/天ぷら/味噌汁/
 茶碗蒸し/小鉢2品)

3,980円(税込)



いくら丼の上に魚介のお刺身を豪快に散りばめました。まるで宝箱のような見た目にもこだわった御膳です。

北海 三味ZEN

(前菜5品/銀シャリ/刺身/天ぷら/花咲かに汁/
 /小鉢/漬物)

2,980円(税込)



花咲かに汁やボタン海老刺身などの北海道食材を炊きたての銀シャリと共に味わう素材の旨みを詰め込んだ御膳。

お子様ZEN

1,090円(税込)



お子様が好きなお寿司をはじめハンバーグ、鶏の唐揚げなど楽しみながら美味しくお召し上がりいただけるお子様膳。

※内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。※同一厨房内で卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみを含む商品を取り扱っています。※特定原材料等28品目については、係員にお尋ねください。