

～ ランチメニュー ～

LUNCH MENU

11:30 ～ 15:00
(ラストオーダー 14:30)

鮎 棗

～ にぎり寿司 ～

〈ミニサラダ・みそ汁・茶碗蒸し 付〉

棗
natsume

中トロ・白身・ボタンエビ・ホタテ・サーモン
・ホッキ・アワビ・ズワイガニ・ウニ・イクラ 4,300円
(4,730円)

葵
aoi

中トロ・白身・ボタンエビ・ホタテ・数の子
サーモン・カンパチ・赤身・イクラ 3,300円
(3,630円)

楠
kusunoki

赤身・白身・甘エビ・ホタテ・光物・イカ
カンパチ・トビツ子・玉子にぎり 2,300円
(2,530円)

～ ちらし寿司 ～

〈ミニサラダ・みそ汁・茶碗蒸し 付〉

ミニ生ちらし と ミニイクラ丼のセット 6,000円
(6,600円)

ミニ生ちらし と ミニイクラ・カニ丼のセット 5,000円
(5,500円)

ミニ生ちらし と ミニカニ丼のセット 3,800円
(4,180円)

～ 旬のおまかせコース ～

棗
natsume

サラダ・小鉢・刺身・焼き魚・すし
みそ汁・旬の料理三品・デザート 10,000円
(11,000円)

葵
aoi

サラダ・小鉢・刺身・焼き魚・すし
みそ汁・旬の料理二品・デザート 8,000円
(8,800円)

楠
kusunoki

サラダ・茶碗蒸し・刺身・焼き魚・すし
みそ汁・旬の料理一品・デザート 6,000円
(6,600円)

※季節や天候により、内容が変わることが御座います

ヒューリックスクエア

～ 夜のおまかせ コース ～

棗

natsume

サラダ・刺身・焼魚・寿司

旬の料理二品・みそ汁・デザート 12,000円 (13,200円)

葵

aoi

サラダ・刺身・焼魚・寿司

旬の料理二品・みそ汁・デザート 10,000円 (11,000円)

楠

kusunoki

サラダ・刺身・焼魚・寿司

旬の料理一品・みそ汁・デザート 8,000円 (8,800円)

～ 寿司 ～

〈 ミニサラダ・みそ汁 付 〉

棗

natsume

4,800円 (5,280円)

葵

aoi

3,800円 (4,180円)

楠

kusunoki

2,800円 (3,080円)

～ 二種生ちらし ～

〈 ミニサラダ・みそ汁 付 〉

棗

natsume

〈 生ちらし/ミニいくら丼 〉 6,000円 (6,600円)

葵

aoi

〈 生ちらし/ミニカニ丼 〉 3,800円 (4,180円)

お土産も承ります ※折代別途

～ 刺身 ～

棗

natsume

(3人前) 6,000円 (6,600円)

葵

aoi

(2人前) 4,000円 (4,400円)

楠

kusunoki

(1人前) 2,000円 (2,200円)

鮎 棗

ビューリックスクエア

※季節や天候により、内容が変わることが御座います

焼き物

・ししゃも一夜し (オス)	700円(770円)~
・焼き野菜 各種	700円(770円)~
・帆立の磯辺焼き	1,300円(1,430円)
・舞茸と帆立のホイル焼き	1,300円(1,430円)
・銀ダラ西京焼き	1,300円(1,430円)
・一口和牛ステーキ	3,500円(3,850円)
・アワビバター焼き	3,500円(3,850円)
・キンキ半身塩焼き(煮付も可)	3,500円(3,850円)

揚げ物

・米ナスの味噌田楽	800円(880円)
・天ぷら盛り合わせ (大エビ・野菜二種)	2,000円(2,200円) ~

茶碗蒸し

・カニの茶碗蒸し	1,000円(1,100円)
・イクラとウニの茶碗蒸し	1,500円(1,650円)

サラダ

・棗 野菜サラダ	600円(660円)
----------	------------

一品

・イカの塩辛	500円(550円)
・切込	500円(550円)
・漬物盛合せ	600円(660円)
・じゃがいもバター煮	600円(660円)
・タコの柔らか煮	800円(880円)
・穴キュー盛り(タレ、塩)	1,200円(1,320円)
・毛ガニ味噌和え	1,300円(1,430円)
・土瓶蒸し	1,600円(1,760円) ~
・クジラのベーコン	2,000円(2,200円)

汁物

・のり	300円(330円)
・原木なめこ	400円(440円)
・シジミ	500円(550円)
・キンキのあら汁	800円(880円)

デザート

・柚子シャーベット	400円(440円)
・黒ゴマアイス	400円(440円)

※季節や天候により、内容が変わることが御座います



お好みメニュー

一貫より承ります

寿司		寿司	
350円 (385円)	玉子	800円 (880円)	シャコ
	トビッ子		中トロ
	ゲソ		毛ガニ味噌軍艦
	のりくらげ		
450円 (495円)	タコ	900円 (990円)	大トロ
	真イカ		赤貝
500円 (550円)	甘エビ		アワビ
	カンパチ		イクラ
	サーモン	1000円 ^(1100円)	釣りキンキ ^(炙り)
600円 (660円)	赤身	1200円 ^(1320円)	ウニ
	小肌	のり巻	
650円 (715円)	サバ	400円 (440円)	奈良漬
	アジ		タクアン
	ホタテ		かんぴょう
	ズワイ蟹		ゴボウ
	平目		カッパ
	ヤリイカ ^(冬季)		梅ジソ
	サヨリ		納豆
	ウナギ		
	タラコ	750円 (825円)	赤身鉄火
700円 (770円)	数の子	900円 (990円)	穴キュー
	北寄		
	ツブ	1100円 (1210円)	トロタク
	ボタンエビ		トロ鉄火
	穴子		ネギトロ
	真鱈の白子軍艦 ^(冬季)		

日により入荷のない場合がございます。予めご了承ください致します。

ヒューリックスクエア

日本酒



大信州 純米吟醸 超辛口

後味切れる超辛口。旨味と辛さが絶妙のバランス。

<長野県>大信州酒造/酒度：+12



梵 ときしらず 純米吟醸

熟成による素晴らしい香りと柔らかい風味が特徴。

<福井県>加藤吉平商店/酒度：+4



春鹿 純米 超辛口

世界10数ヶ国で愛飲されている代表銘柄。穏やかな香りとまろやかな口当たり、凛としたキレ味。

<奈良県>今西清兵衛商店/酒度：+12



国稀 鬼ころし 本醸造

「鬼をも殺す」超辛口酒。香り高く飲み口はすっきり。

<増毛町>国稀酒造/酒度：+10



二世古 純米酒

米の旨みがしっかりあり、飲み飽さないスッキリとした味わい。

<倶知安町>二世古酒造/酒度：+3

(各) ¥ 900

(税込み) ¥ 990



三千櫻 きたしずく 純米大吟醸

優しい甘味と爽やかな後口、ふくよかな味わいとキレの良さという、二面性を兼ね備えた深みのある酒。

<東川町>三千櫻酒造/酒度：非公開



男山 北の稻穂 大吟醸

口当たりが柔らかく、雑味のない上品な余韻が心地良いお酒。

<旭川市>男山/酒度：+0

(各) ¥ 1200

(税込み) ¥ 1320



国稀 大吟醸

「国稀」が暑寒山麓の清冽な水と厳選した山田錦で醸す華やかな吟醸香、淡麗な味わいの高品質酒、大吟醸。

<増毛町>国稀酒造/酒度：+4~6

¥ 1800

(税込み) ¥ 1980

ビール

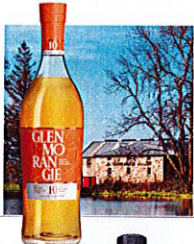
- 生ビール 〈サッポロ クラシック〉 ￥700 (税込み) ￥770
- 瓶ビール 〈サッポロ ラガー 赤星〉
〈アサヒ スーパードライ〉 (中瓶 各) ￥800 (税込み) ￥880
- ノンアルコールビール 〈サッポロ プレミアム〉 ￥600 (税込み) ￥660

ウイスキー

〈デュワーズ〉

1899年に初代マスターブレンダーのA.J.キャメロンが手掛けた、長年愛されるブレンデッドスコッチウイスキー。なめらかな味わいと華やかな香り。

(水割り・ロック・ハイボール) ￥700 (税込み) ￥770



〈グレンモーレンジィ〉

柑橘の香りが爽やかな「オリジナル」。その魅惑に満ちた繊細さと複雑な味わいは、世界のモルト愛飲家に広く知られています。

(水割り・ロック・ハイボール) ￥800 (税込み) ￥880



〈知 多〉

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特徴のグリーンウイスキー。なめらかで心地よい余韻は素材の旨みを活かした日本食との相性が抜群。

(水割り・ロック・ハイボール) ￥1000 (税込み) ￥1100



〈シングルモルト 余 市〉

重厚で力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルトウイスキー。やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特徴。

(水割り・ロック・ハイボール) ￥1100 (税込み) ￥1210



〈シングルモルト 山 崎〉

繊細で複雑、深みのある上品な味わいの日本を代表するシングルモルト。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が世界を魅了しています。

(水割り・ロック・ハイボール) ￥1300 (税込み) ￥1430

サワー

レモンサワー ￥600 (税込み) ￥660

ソフトドリンク

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール
ペリエ・オレンジ 100% (各) ￥500 (税込み) ￥550

ミネラルウォーター ￥300 (税込み) ￥330

ワイン



M. Chapoutier Pays d'Oc Rouge 〈M シャプティエ ペイ・ドック ルージュ〉

赤い果実やブラックカレントを思わせる香り。果実味にあふれたフレッシュで飲みやすい赤。

M. Chapoutier Pays d'Oc Blanc 〈M シャプティエ ペイ・ドック ブラン〉

熟したグレープフルーツを思わせる柑橘類の香り。果実味が豊かでキレの良い酸味の白。

フランス/赤:ミディアムボディ・白:辛口 (赤・白 / 各グラス) ¥950
(税込み) ¥1045

日本酒



[冷酒・熱燗]

〈特別純米 つまみつつ〉

すしによく合うお酒を北海道のすし職人(北海道鮭商生活衛生同業組合青年部)の方々に監修していただいた、やや辛口タイプの特別純米酒。

旭川/男山 (酒度 非公開)

¥900
(税込み) ¥990

ジ ン



THE JAPANESE CRAFT GIN 〈ROKU GIN -六-〉

豊かな日本の四季が育んだ六種のジャパニーズ・ボタニカルを選びました。
—桜花・桜葉・煎茶・玉露・山椒・柚子—

¥600~
(税込み) ¥660~

果実酒

サントリー梅酒



〈山崎蒸溜所貯蔵 梅酒ブレンド スーペリア〉 やまざきじょうりゅうしよちよぞう

ウイスキー熟成の古樽で山崎蒸溜所にて貯蔵。梅酒を貯蔵した樽で熟成したグレーンウイスキー、ブランデー等をブレンド。柔らかで芳醇な味わいと華やかな香りが特徴。

サントリー 16度

(水割り) ¥600 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥660 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



〈あらごし みかん〉 あらごし みかん

温州みかんの果肉一粒一粒をつぶさないように丁寧にブレンド。みずみずしい果肉をたっぷりと詰め込んだ、つぶの弾ける食感が楽しめるデザート感覚のリキュール。

梅乃宿 7度

(水割り) ¥600 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥660 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880

焼酎

[甲類焼酎]

〈鏡 月〉 (水割り) ¥600 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥660 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880

[芋 焼酎]



〈からり芋〉 からりいも

鹿児島県のお酒蔵元小正醸造と協働開発。さつまいも(黄金千貫100%)の素朴でほっこりした甘みと「からり」としたすっきりした後口が特徴です。

鹿児島県/小正醸造(サッポロビール) 25度 (水割り) ¥700 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥770 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



〈大隅芋〉 おおすみ

大隅半島の黒ボク土で育った黄金千貫の甘みがふっくらと香る本格芋焼酎。水や炭酸で割っても味わいが崩れず、芋の香りを感じながらすっきり軽快に愉しめます。

鹿児島県/大隅酒造 25度 (水割り) ¥700 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥770 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



〈一尚 シルバー〉 いっしょう

採れたてのトリュフのような香りがアクセントとなっている。口に含むとナッツ様のスモーキーさが鼻腔を抜けると共に麴から来る脂肪酸由来のミルキーな風味が特徴的。

鹿児島県/小牧醸造 25度 (水割り) ¥800 (ソーダ割り) ¥800 (ロック) ¥900
(税込み) ¥880 (税込み) ¥880 (税込み) ¥990



〈三岳〉 みたけ

厳選された鹿児島県産さつま芋を原料として、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎。芋の香りがほんのりとして口当たりが良く、甘みのあるのどごしのよい焼酎。

鹿児島県/三岳酒造 25度 (水割り) ¥800 (ソーダ割り) ¥800 (ロック) ¥900
(税込み) ¥880 (税込み) ¥880 (税込み) ¥990



〈佐藤 黒〉 さとう くろ

黒麹仕込み独特の力強さと黄金千貫の香ばしさとインパクトのある甘さを持ち、丁寧な熟成による繊細で滑らかな舌触りをもたせ、重厚な飲みごたえを感じさせてくれます。

鹿児島県/佐藤酒造 25度 (水割り) ¥800 (ソーダ割り) ¥800 (ロック) ¥900
(税込み) ¥880 (税込み) ¥880 (税込み) ¥990

焼酎



〈魔王〉 まおう

プレミアム焼酎3Mの一つ。熟成酒ならではの飲みあきのしない穏やかな風味、華やかに香り立ち、豊かな余韻を残す焼酎。まさに名門の粹。

鹿児島県/白玉醸造 25度

(水割り・ロック) ¥1600
(税込み) ¥1760



〈森伊蔵〉 もりいぞう

プレミアム焼酎3Mの一つ。醸造方法には創業当初からこだわってきた「かめ壺仕込み」を守り続け、まろやかで上品な香味の逸品に。

鹿児島県/森伊蔵酒造 25度

(水割り・ロック) ¥2000
(税込み) ¥2200

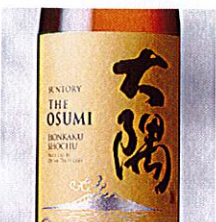
[麦焼酎]



〈和ら麦〉 わらむぎ

麦を知り尽くした杜氏が造る、吟醸酒のようなフルーティな香りとやわらかい口当りが特徴。

福岡県/薬丸酒造(サッポロビール) 25度 (水割り) ¥700 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥770 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



〈大隅〉 おおすみ

麦のおいしいところだけを抽出する蒸溜法でその香りはフルーティで華やか。麦ならではのすっきりとした飲み口が魅力。

鹿児島県/大隅酒造 25度 (水割り) ¥700 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥770 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



〈一尚麦〉 いっしょう

小牧初の麦焼酎。燻香のような香ばしさと麦特有の上品な甘味、余韻に感じられる程よい苦みが交ざり合い、複雑味のあるハーモニーを醸し出す。

鹿児島県/小牧醸造 25度 (水割り) ¥800 (ソーダ割り) ¥800 (ロック) ¥900
(税込み) ¥880 (税込み) ¥880 (税込み) ¥990

[米焼酎]



〈鳥飼〉 とりかい

江戸時代から熊本県に蔵元を構える「鳥飼酒造」。その歴史は400年以上。華やかな香りで本当に焼酎なのか、と疑ってしまうほどフルーティで飲みやすく、柔らかな味わい。

熊本県/鳥飼酒造 25度 (水割り) ¥800 (ソーダ割り) ¥800 (ロック) ¥900
(税込み) ¥880 (税込み) ¥880 (税込み) ¥990

[しそ焼酎]



〈鍛高譚〉 たんたかたん

北海道白糠町産の厳選された香り高い赤シソと大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した、爽やかな風味の焼酎。

北海道/合同酒精 20度 (水割り) ¥700 (ソーダ割り) ¥700 (ロック) ¥800
(税込み) ¥770 (税込み) ¥770 (税込み) ¥880



北海道 中富良野町

NAKAFURANO SAUVIGNON BLANC

中富良野 ソーヴィニヨン ブラン ドメーヌ レゾン

中富良野町の自社圃場で育てられたソーヴィニヨンブランを100%使用した白ワイン。

酸味を伴う爽やかな果実香に、適度な苦みと切れの良い爽やかな余韻で、幅広い食材に合わせやすい仕上がりです。

¥7,000 (7,700税込)



北海道 仁木町

HATSUYUKI

はつゆき 仁木ヒルズワイナリー

自社畑のケルナーを100%使用しており、洋梨やりんごのコンポート、ハーブなどの爽やかなアロマと北海道らしい透明感のある酸をお楽しみいただけます。

¥9,700 (10,670税込)



-  圃場を走り回り、土を耕す
-  圃場に生えた雑草を食べる
-  やぎの排泄物を土の肥料に
-  ぶどうの木を成長
-  やぎ乳を有効活用
-  できたぶどうでワインを

NIKI
Hills
Winery



ハーフボトル



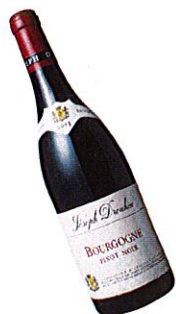
フランス ブルゴーニュ

DOMAINE CHANSON BOURGOGNE PINOT NOIR

ブルゴーニュ ピノノワール ドメーヌ シャンソン

イチゴやラズベリー、チェリーなどのフレッシュ感ある赤い果実の香りにコショウのニュアンス。香り豊かでまるみがあり、バランスが良いワインです。

ハーフボトル ¥5,300 (5,830税込)



フランス ブルゴーニュ

JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE PINOT NOIR

ジョゼフ ドルーアン ブルゴーニュ ピノ ノワール

ラズベリーやさくらんぼなど赤い果物の香りを持ち、その味わいはフレッシュで、さくらんぼのような酸味と果実味、やわらかなタンニンを持ち、非常に魅力的で好印象を与えます。

フルボトル ¥7,000 (7,700税込)



フランス ボルドー

CHATEAU CITRAN

シャトー シトラン

着実に評価を上げているオー・メドックの人気シャトー。十分なタンニンによるコクとそれでいてしなやかな舌触りが楽しめる銘品です。

フルボトル ¥8,000 (8,800税込)



ハーフボトル



フランス ブルゴーニュ
WILLIAM FEVRE CHABLIS

シャブリ ウィリアム フェーヴル

レモンなど柑橘系果実や白い花などフレッシュで華やかな香りがあり、酸味が心地良い爽やかなワイン。ピュアでミネラル感溢れるワインを造っています。

ハーフボトル ¥5,000 (5,500税込)

ハーフボトル



フランス ブルゴーニュ
DOMAINE CHANSON BOURGOGNE CHARDONNAY

ブルゴーニュ シャルドネ ドメーヌ シャンソン

柑橘果実の香りにミントのニュアンス。クリーンで切れのある酸味と繊細なストラクチャー。フレッシュ感あるフィニッシュが楽しめます。飲み飽きず、お食事とも合わせやすい味わいです。

ハーフボトル ¥5,300 (5,830税込)



アメリカ カリフォルニア
STAR LANE VINEYARD

スター レーン ヴィンヤード

春の花々、オレンジやレモンの皮を想わせるようなアロマとフレッシュな柑橘果実味を持つ爽やかなソーヴィニヨン・ブランです。綺麗な酸と適度なボリューム、長い余韻を持ちます。

フルボトル ¥7,000 (7,700税込)



フランス ブルゴーニュ
DOMAINE DROUHIN VAUDON CHABLIS

シャブリ ドメーヌ ドルーアン ヴォードン

シャブリならではの生き生きとして上品な酸があり、バランスが良くフィニッシュには心地よいミネラル感をもつ非常にクリーンな味わいです。

フルボトル ¥7,200 (7,920税込)



フランス ブルゴーニュ
LOUIS JADOT BOURGOGNE CHARDONNAY SONGES DE BACCHUS

ブルゴーニュ シャルドネ ソンジュ ド バッカス

フレッシュで豊かなミネラル香、花や白いフルーツを想わせる香りを持っています。より深みのあるリッチな味わいとコストパフォーマンスを実現した、ルイ・ジャド軍身のスーパーブルゴーニュ。

フルボトル ¥9,800 (10,780税込)

Champagne & Sparkling wine

鮭 素

ヒューリックスクエア



MONTSARRA CAVA BRUT

モンサラ カヴァ ブリュット

辛口ながら独特の上質で柔らかな口当たりと、きめ細かい泡が特徴で、
瓶内二次醗酵で造られたスペイン産の高品質スパークリングワイン

フルボトル ¥5,000 (5,500税込)



LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

「フレッシュさと熟成感」、「エレガンスと強さ」これらの相対する要素を
見事に融和させた、バランスの良さが一番の魅力

フルボトル ¥12,000 (13,200税込)



ハーフボトル

MOËT & CHANDON

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

優しい果実香にフローラルさが合わさり、しなやかな口当たりと、長続きする余韻が特徴

ハーフボトル ¥9,000 (9,900税込) フルボトル ¥13,000 (14,300税込)



LAURENT-PERRIER LA Cuvée

ローラン ペリエ ラ キュヴェ

現在160ヶ国以上に輸出され、フランス国内外の最高級レストランをはじめ
多くの文化人、世界のVIPご用達の最高品質シャンパーニュ

フルボトル ¥13,000 (14,300税込)



TAITTINGER BRUT RESERVE

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

グレープフルーツ、白桃などの果物や、イースト、プリオッシュのようなコクのあるアロマが香り立ちます。
新鮮な果実味やハチミツの風味があり、いきいきとしてフレッシュな印象。バランスの取れた魅力的な味わいです。

フルボトル ¥17,000 (18,700税込)



DOM PERIGNON

ドン ペリニオン

「ドン・ペリニオン」という名は、シャンパンを発明したとされるベネディクト会の修道士
味わいは、力強く熟成したまばゆいばかりのブーケが開く、複雑味が増した肉感的で豊かな仕上がり

フルボトル ¥46,600 (51,260税込)



PERRIER-JOUET BELLE ÉPOQUE

ペリエ ジュエ キュヴェ ベル エポック

花やフルーツ、スパイスのニュアンスとともに、そのフィネスと複雑さが表現されており、驚くほど繊細なテクスチャーが
際立つ味わい。美しいアネモネのボトルの「フルール・ド・シャンパーニュ(シャンパーニュの華)」

フルボトル ¥47,600 (52,360税込)

KENZO ESTATE SERIES

アメリカ

ハーフボトル

KENZO ESTATE asatsuyu

ケンゾー エステート あさつゆ

爽やかで心地良い酸とともに、桃や洋梨のような果実の味わいを感じさせる。
清涼感を感じさせながら、まろやかで、厚みのある凝縮感をもたらしている。

ハーフボトル ¥14,000 (13,970税込)

フルボトル ¥25,400 (27,940税込)

アメリカ

ハーフボトル

KENZO ESTATE rindo

ケンゾー エステート 紫鈴 りんどう

力強いアタック。程良く上品な酸が心地良く、優しく豊かな果実味と
きめ細かなめらかなタンニンがバランスよく広がる。

ハーフボトル ¥17,000 (18,700税込)

フルボトル ¥34,000 (37,400税込)

鮭 燗

ヒューリックスクエア