



風花

Japanese Restaurant

KAZAHABA MENU

風花会席 KAZAHANA COURSE DINNER ¥6,300

大人夕食券にてご利用頂けます。 Redeem with Adult Dinner Coupon

先附 STARTER

蟹と留寿都産長芋寄せ 生うに添え Jellied Crab and Yam Potato topped with Sea Urchin

お椀 SOUP

鱈白子と海老のお吸物 Japanese Clear Soup with Cod Fish Milt and Shrimp

造里 SASHIMI

三種盛り合わせ あしらひ一式 Assorted 3 Kinds of Sashimi

八寸 ASSORTMENT

公魚の南蛮漬け 子持ち昆布 合鴨コンフィ 手まり寿し クリームチーズの西京漬
Marrinated Deep-Fried Lake Smelt ・ “Temari” Sushi
Wild Duck Confit ・ Herring Roe with “Konbu” Seaweed “Miso” Pickled Cream Cheese

焼物 GRILLED

根室産真鱈の西京焼き Cod Fish with “Miso”, “Saikyo” Style

煮物 SIMMERED

留寿都豚の角煮 ブルーベリーソース “Rusutsu” Pork with Soy Sauce, Blueberry Sauce

食事 STARCH

きの子の炊き込みご飯二年熟成小麦味噌の味噌汁 香の物

Cooked “Hokkaido” Rice with Local Mushrooms, “Miso” Soup and Japanese Pickles

甘味 DESSERT

抹茶ムース “Matcha” Mousse

羊蹄会席 YOTEI COURSE DINNER ¥12,100

大人夕食券 + ¥5,800 にてご利用頂けます。 Redeem with Adult Dinner Coupon plus ¥5,800

先附 STARTER

蟹と留寿都産長芋寄せ 生うに添え Jellied Crab and Yam Potato topped with Sea Urchin

お椀 SOUP

北海道産鱈白子のすり流し Japanese Style Cod Fish Milt Soup

造里 SASHIMI

季節の刺身盛り合わせ あしらひ一式 Assorted Seasonal Sashimi

八寸 ASSORTMENT

公魚の南蛮漬け 子持ち昆布 合鴨コンフィ 手まり寿し クリームチーズの西京漬
Marrinated Deep-Fried Lake Smelt ・ “Temari” Sushi
Wild Duck Confit ・ Herring Roe with “Konbu” Seaweed “Miso” Pickled Cream Cheese

強肴 ABALONE

蝦夷鮑をお好みの調理法で (造里・酒蒸し・バター焼き)
“Ezo” Abalone, Please Choose Favorite Cooking (Sashimi ・ “Sake” Steam ・ Butter Saute)

焼物 GRILLED

大助とインカのめざめの射込み King Salmon and Local “Inka no Mezame” Potato

煮物 SIMMERED

鮫肝旨煮 なめこ卸し館かけ Monk Fish Liver and Soy Sauce with Mushroom and Grated Radish Sauce

食事 STARCH

牛肉うどん “UDON” Noodles with Simmered Beef

甘味 DESSERT

抹茶ムース りんごシャーベット “Matcha” Mousse and Apple Sherbet

お子様御膳 KIDS SET DINNER ¥3,780

お子様夕食券にてご利用頂けます Redeem with Child Dinner Coupon

刺身 SASHIMI

二種盛り合わせ 2 Kinds Sashimi

サラダ SALAD

野菜サラダ Vegetables Salad

煮物 SIMMERED

留寿都豚の角煮 ほうれん草添え Local Chicken with Soy Sauce and Spinach

蒸物 STEAMED

茶碗蒸し Steamed Savoury Egg Custard

揚げ物 FRIED

海老 ずわい蟹 野菜の天婦羅 Prawn, Snow Crab and Vegetables Tempura

食事 RICE

いくらと鮭フレークの小さい親子丼 Steamed Rice topped with Salmon Flakes and Salmon Roe

デザート

チョコレートアイス Chocolate Ice-Cream

北海御膳 HOKKAI SET DINNER ¥6,300

大人夕食券にてご利用頂けます。 Redeem with Adult Dinner Coupon

小鉢 PETIT DISH

本日の小鉢 Today's Petit Appetizer

蒸物 TEAMED

茶碗蒸し Steamed Savoury Egg Custard

北海丼 RICE BOWL

北海丼 (うに・いくら・蟹ほぐし身・牡丹海老) 香の物 味噌汁

Sashimi Rice Bowl with Sea Urchin, Salmon Roe, Snow Crab, "Botan" Prawn served with "Miso" Soup and Japanese Pickles

デザート DESSERT

今日のデザート Today's Dessert

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース SHABU SHABU COURSE DINNER ¥9,680

大人夕食券 + ¥3,380 にてご利用頂けます。 Redeem with Adult Dinner Coupon plus ¥3,380

先附 STARTER

蟹と留寿都産長芋寄せ 生うに添え Jellied Crab and Yam Potato topped with Sea Urchin

造里 SASHIMI

三種盛り合わせ あしらい一式 Assorted 3 Kinds of Sashimi

しゃぶしゃぶ SHABU SHABU

北海道産黒毛和牛ロース (180g) 野菜一式 Wagyu Beef from "Hokkaido" (180g) with Vegetables

食事 STARCH

うどん 又は 北海道産米 おぼろつきの白御飯 "UDON" Noodles or Steamed "Hokkaido"-Grown Rice

甘味 DESSERT

抹茶ムース "Matcha" Mousse

à la carte
アラカルト

SIGNATURE
シングルネチャー

羊蹄焼 “Yotei-Yaki” ¥970
蒸かしたじゃが芋の中に海老・蟹・コーンなどを入れて、
軽くバター焼しています
Shrimp, Crab Meat, Corn and Steamed Potato

留寿都じゃが芋と長芋の芋餅 “Imo-mochi” ¥460
黒蜜ソースとバターソース
Sticky Rusutsu Potato and Yam Dumpling
with Brown Sugar Sauce and Butter Sauce

留寿都豚と長芋のトマト味噌煮込み ¥860
“Miso Nikomi”
Simmered Pork, Yam and Tomato in “Miso” Broth

WAGYU
黒毛和牛

道産黒毛和牛しゃぶしゃぶ ¥7,650
“Hokkaido” Wagyu Beef “Shabu-Shabu”
和牛180g・野菜一式
“Hokkaido” Wagyu Beef 180g
and Vegetables

知床和牛ロースステーキ 80g ¥5,380
“Shiretoko” Wagyu Beef 150g ¥10,000
Sirloin Steak

e n t r é e
一品料理

鱈白子と海老のお吸物 ¥1,200
Japanese Clear Soup with Cod Fish Milt and Shrimp

留寿都産高原ポークの角煮 ¥1,230
Braised “Rusutsu” Pork in Soy Sauce

合鴨コンフィ ¥1,230
Wild Duck Confit

鮫肝ポン酢 ¥1,650
Monk Fish Liver with “Ponzu” Sauce

e n t r é e
一品料理

茶碗蒸し ¥500
Steamed Savoury Egg Custard

子持ち昆布 ¥800
Herring Roe with “Konbu” Seaweed

公魚の南蛮漬け ¥800
Marrinated Deep-Fried Lake Smelt

クリームチーズの西京漬け ¥850
“Miso” Pickled Cream Cheese

揚げ銀杏 ¥850
Fried Ginkgo

野菜サラダ ¥850
Green Salad

漬物盛り合わせ ¥850
Assorted Japanese Pickles

いくら醤油漬け(50g) ¥1,550
Salmon Roe Marinated in Soy Sauce (50g)

FRIED
揚げ物

天婦羅盛り合せ ¥2,000
Prawn, Crab Leg, Local Fish and Vegetables Tempura

海老天婦羅 5本 ¥3,000
Prawn Tempura (5 pieces)

ずわい蟹足天婦羅 5本 ¥3,150
Snow Crab Leg Tempura (5 pieces)

野菜天婦羅 ¥950
Vegetables Tempura

公魚天婦羅 ¥1,200
Lake Smelt Tempura

鱈白子天婦羅 ¥1,800
Cod Fish Milt Tempura

S
A
S
H
I
M
I

御造里

噴火湾産 蛸 Octopus from "Funka" Bay	¥980
大助 King Salmon	¥1,580
帆立貝 Scallops	¥1,580
北寄貝 "Hokki" Clam	¥1,650
牡丹海老 (3尾) "Botan" Prawn (3 Pieces)	¥1,650
御造里盛り合せ (5種) Assorted Five Kinds of Sashimi	¥3,000

G
R
I
L
L
E
D

焼物

真鱈の西京焼き Grilled Cod Fish with "Miso", "Saikyo-Yaki"	¥1,200
大助の塩糍焼き Grilled King Salmon with "Koji" Salt	¥1,580
ほっけの開き焼き Grilled "Hokke" (Atka Mackerel)	¥1,580
鱈白子焼き Grilled Cod Fish Milt, "Shirako-Yaki"	¥1,650
きんぎ塩焼き(半身) Grilled "Kinki" Red Snapper (Half)	¥3,000
たらば蟹足焼き(1本) Grilled "Taraba" King Crab (1 Leg)	Market Price

R
I
C
E

お食事

うに いくら 蟹の三色丼 うに・いくら・蟹 味噌汁 香の物 "Sanshoku" Sashimi Rice Bowl Sashimi Rice Bowl topped with Sea Urchin, Salmon Roe and Crab Meat served with Miso Soup	¥4,800
いくら丼 いくら 味噌汁 香の物 Salmon Roe Rice Bowl Rice Bowl topped with Salmon Roe served with Miso Soup	¥5,300
海老天丼 海老天4本 味噌汁 香の物 Prawn Tempura Rice Bowl Prawn Tempura (4 pieces) Rice Bowl served with Miso Soup	¥3,000
ずわい蟹足天丼 ずわい蟹足4本 味噌汁 香の物 Crab Leg Tempura Rice Bowl Crab Leg Tempura (4 pieces) Rice Bowl served with Miso Soup	¥3,120
野菜天丼 野菜天婦羅 味噌汁 香の物 Vegetables Tempura Rice Bowl Vegetables Tempura Rice Bowl served with Miso Soup	¥1,500
蟹雑炊 蟹雑炊 香の物 Japanese Crab Porridge Rice Porridge with Crab Meat served with Japanese Pickles	¥1,430
おにぎりセット 鮭・梅 味噌汁 香の物 "Onigiri" Combo Rice Ball with Salmon and Ume Plum served with Miso Soup	¥980
御飯セット 白飯 味噌汁 香の物 Rice Combo Steamed Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles	¥620

DESSERT
水菓子

抹茶ムース 焼りんご "Matcha" Mousse and Seared Apple	¥700
抹茶アイス "Matcha" Ice-Cream	¥480
チョコレートアイス Chocolate Ice-Cream	¥480
バニラアイス Vanilla Ice-Cream	¥480



THE WESTIN
RUSUTSU
RESORT

ウェスティン ルスツリゾート
The Westin Rusutsu Resort

北海道虻田郡留寿都村泉川 133 TEL 0136-46-2111
133 Izumikawa, Rusutsu-mura, Abuta-gun, Hokkaido
TEL +81-136-46-2111

上記表示価格は、消費税10%とサービス料10%が含まれております | All prices include 10% tax and 10% service charge.