



『和乃八窓庵』店名の由来

当店の窓から中島公園を見下ろすと、まるで庭の様に位置する日本庭園。その一角にたたずむ国指定重要文化財である日本家屋『八窓庵』に、当店の店名は由来しています。

『八窓庵』は400年余り前に、茶人・小堀遠州が滋賀県長浜市に建てたと伝えられる茶室です。

その後、札幌の実業家が大正8年(1919年)に札幌に移築し、その際に新たに三分庵などの茶室が付設され現在の姿となりました。

小堀遠州は「多能なる天才」といわれ、徳川幕府の作事奉行として築城・築庭で名を挙げ、品川東海寺や水口御殿など、多くの作品を残しています。

和乃
八窓庵

Lunch Menu

会席 Kaiseki



北海道を始め、全国から旬の食材を取り寄せコース料理に仕立てます。
ご要望に合わせてご用意いたしますのでご相談ください。

■ おまかせ八窓庵コース

OMAKASE HASSOUAN COURSE

¥10,000 / ¥13,000 / ¥16,000
¥20,000 / ¥25,000

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。



■ 季節の彩り会席 「和」 NAGOMI

¥7,000

・前菜 ・椀 ・造り ・温物 ・揚げ物 ・焼物
・ご飯 ・留椀 ・水菓子

Appetizer, Soup, SASHIMI, Hot dish, Fried dish,
Grilled dish, Rice, MISO Soup, Dessert

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
標注的價格為一個人的價格(含服務費及稅金)。照片僅供參考。部分菜品可能會有所變動。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.

2025年3月1日(土)から4月30日(水)まで
March 1, 2025 to April 30, 2025

四季折々、旬の食材を堪能できる季節のコース

■大盤振舞コース OBANBURUMAI COURSE

¥8,800

前 菜 桜海老と新玉葱かき揚げ
蜆烏賊焼き 竹の子燻製炙り
越冬百合根桜香茶巾 お多福豆塩湯

椀 蛤の潮仕立て
碓井豆寄せ豆腐
花人参 針独活 木の芽

造り 春の貝と旬の魚介
添え一式 山葵 加減醤油

焼 物 黒毛和牛山椒焼き
竹の子薄衣揚げ 菜の花辛子和え

温 物 桜鯛のしゃぶしゃぶ
セリ 春かぶら 柚子胡椒

ご 飯 桜海老炊き込みご飯

留 椀 袱紗味噌仕立て

水菓子 あまおうアイスクリーム
杏仁ぷりん

Appetizer Shrimp and onion TEMPURA
Grilled squid, Grilled bamboo shoots
Steamed ball of lily root, Boiled broad bean

Bowl dish Clam soup
Green beans TOFU

SASHIMI Assorted SASHIMI
WASABI, Soy sauce

Grilled dish Grilled WAGYU beef with Sansho Pepper
Bamboo shoot TEMPURA,
Rapeseed blossom with mustard

Hot dish Sea bream SHABU-SHABU
Japanese parsley, Turnip, YUZU pepper

Rice Sakura shrimp pot rice

Soup MISO soup

Dessert Strawberry ice cream
Almond pudding



前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费,含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道の旬を味わう特別コース料理です
お好みに合わせてお献立を作らせていただきます

北海道三味コース

HOKKADO ZANMAI COURSE

¥16,000 / ¥20,000 / ¥25,000

- ・前菜 ・椀 ・造り ・本日の鮮魚 ・温物 ・揚げ物 ・焼物 ・ご飯
- ・留椀 ・水菓子

Appetizer, Soup, SASHIMI, Hot dish, Fried dish, Grilled dish, Rice, MISO Soup, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.



北海道の珍味を始め、毛蟹、いくらなど
北海道の食材をふんだんに使った北海道満喫コースです。

北海道味めぐりコース

HOKKAIDO COURSE

¥13,000

- ・前菜 ・揚げ物 ・蒸し物 ・焼物 ・海鮮丼 ・水菓子

Appetizer, Fried dish, Steamed dish, Grilled dish, Rice, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido. Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



旬の食材を中心に色鮮やかな料理が並ぶ特製三段重

特製三段重弁当 THREE TIERED BENTO ¥4,500

・焼き八寸 ・刺身 ・煮物 ・揚物 ・進肴 ・椀 ・ご飯 ・香の物 ・水菓子 ・コーヒー
Appetizer, SASHIMI, Simmered dish, TEMPURA, Hot dish, MISO Soup, Rice, Pickles, Dessert, Coffee

限定10名様 Only 10 customers per day

平日限定 Only on weekdays menu

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

2名様より承ります。

Two orders minimum. / 2位及以上人数可预约。 / 2位及以上人数可預約。 / 2인이상 예약가능.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。



季節の六つ切り弁当 MUTSUGIRI BENTO ¥3,000

・八寸 ・焼物 ・刺身 ・揚物 ・温物 ・冷菜 ・ご飯 ・香の物 ・椀 ・水菓子 ・コーヒー
Appetizer, Grilled dish, SASHIMI, TEMPURA, Hot dish, Salad, Rice, Pickles, MISO Soup, Dessert, Coffee



和食お子様膳 OKOSAMA ZEN (Special meals for children) ¥2,200 / ¥3,300

・若鶏ザンギ・海老フライ・敷きレタス・トマト・ハンバーグ・じゃが芋バター・ブロッコリー・出汁巻玉子・季節の焼き魚
・蟹のしゅうまい・薩摩芋甘煮・俵御飯(3貫) 海苔玉・五目茶碗蒸し(海老 鶏 椎茸など)・味噌汁・アイスクリーム
Fried Chicken, Fried Shrimp, Lettuce, Tomato, Hamburger, Potato Butter, Broccoli, Japanese Omelet, Grilled Fish, Crab Dumpling, Sweet Boiledt, Rice, Steamed Egg Custard, MISO Soup, Dessert

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

※メニュー・写真は¥2,200のイメージです。The menu and photos are images of ¥2,200.

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido. Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



2025年3月1日(土)から4月30日(水)まで
March 1, 2025 to April 30, 2025

選

らべる

メイン料理

八窓庵

プリフィックスコース

¥3,500

Hassouan Prefix Course

お品書き

前菜 ほたる烏賊土佐酢ジュレ
蛸真丈桜葉包み揚げ
お多福豆塩焼き

椀替り 浅利スープ仕立て
碓井豆の玉汁蒸し
独活 青菜

生替り 春告魚と春香
竹の子 春燕 豌豆
トマト 山葵醤油

【メイン料理 チョイス】
下記より一つお選びください

ご飯 山菜炊き込みご飯

留椀 袱紗味噌仕立て

水菓子 杏仁豆腐 あまおうアイスクリーム

コーヒー

Menu

Appetizer Squid with vinegar and soy sauce
octopus dumplings TEMPURA
Grilled broad bean

Bowl dish Clams and green beans with egg soup

SASHIMI Assorted SASHIMI
WASABI, Soy sauce

Main Dish Choice
Please choose one main dish from the below

Rice Wild vegetables pot rice

MISO soup

Dessert Strawberry ice cream

Coffee

メイン料理
チョイス
Main Dish Choice

右記より一つお選びください

Please choose one main dish from the right



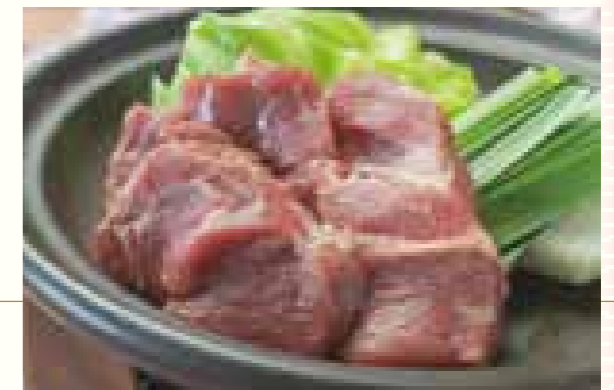
1

桜海老と春野菜天ぷら
Shrimp and vegetable TEMPURA



2

桜鯛しゃぶしゃぶ銀鍋仕立て
Sea bream SHABU-SHABU



3

ラム肩ロース陶板蒸し焼き
Steamed lamb

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.