



『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。



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



■ 季節の彩り会席

和

NAGOMI

¥6,000

- ・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

※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.

2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで
July 1, 2024 to August 31, 2024

四季の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

¥8,000

前 菜 玉蜀黍冷製すり流し
海老と豆腐の揚げ出し
鮎一夜干し 北海道活蛸柔煮
岩石枝豆

椀 澄まし仕立て
活鰻の葛叩き
冬瓜スープ煮
梅肉 青柚子

造 り 本日の刺身盛り合わせ
添え一式
山葵 加減醤油

揚げ物 鮎のカダイフ揚げ
夏野菜素揚げ添え

焼 物 金華豚ロース西京漬け
焼き丸茄子他

ご 飯 釜焚きご飯
鰻の蒲焼
薬味 茶漬け出汁

水菓子 道産赤肉メロン

Appetizer Corn soup,
Shrimp and deep fried tofu,
Grilled sweetfish, Boiled octopus
EDAMAME (Green soybeans) TEMPURA

Bowl dish Japanese style clear soup
Daggertooth pike conger
Wax gourd
Pickled plum, YUZU

SASHIMI Assorted SASHIMI
WASABI, Soy sauce

Fried dish Fried sweetfish
Fried vegetables

Grilled dish Grilled pork with SAIKYO MISO
Grilled eggplant

Rice Pot rice
Glaze-grilled eel (KABAYAKI grild UNAGI)
Seasoning, Broth

Dessert HOKKAIDO Melon

前日の12時までに要予約

Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day



※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.



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



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

¥12,000

- ・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

※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.



■ 季節の六つ切り弁当

MUTSUGIRI BENTO

¥2,800

・八寸 ・焼物 ・刺身 ・揚物 ・温物 ・冷菜 ・ご飯 ・椀 ・水菓子 ・コーヒー
 Appetizer, Grilled dish, SASHIMI, TEMPURA, Hot dish, Salad, Rice
 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.

2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで
July 1, 2024 to August 31, 2024



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

椀	澄まし仕立て 帆立茶巾真丈 香菜	Bowl dish	Japanese style clear soup Scallop paste Coriander
一段重	出し巻き玉子 焼き魚 海老艶煮 活蛸柔らか煮 海月胡麻酢和え 薩摩芋密煮 青煮梅 酢取り花蓮根	First tier	Japanese omelette, Grilled fish, Boiled shrimp Boiled octopus, Jellyfish dressed sesame vinegar Boiled sweet potato, Plum, Lotus roots
二段重	・旬の刺身二種 山葵 加減醤油 ・金華豚西京焼き 焼き野菜添え	Second tier	Assorted SASHIMI, WASABI, Soy sauce Grilled pork, Grilled vegetables
三段重	・鰻と翡翠茄子 銀餡 葱 ・扇面物相ご飯 鶏そぼろ焦がし葱 枝豆 香の物	Three tier	Eel, eggplant stew ANKAKE, Onion Boiled rice mixed SOBORO (Chicken miced meat) , EDAMAME (Green soybeans) Japanese pickles
揚げ物	鰻梅紫蘇揚げ とうきびかき揚 獅子唐	Fried dish	Conger eel and shiso TEMPURA, Corn KAKIAGE SHISHITO (green pepper)
水菓	季節の物	Dessert	Seasonal desserts

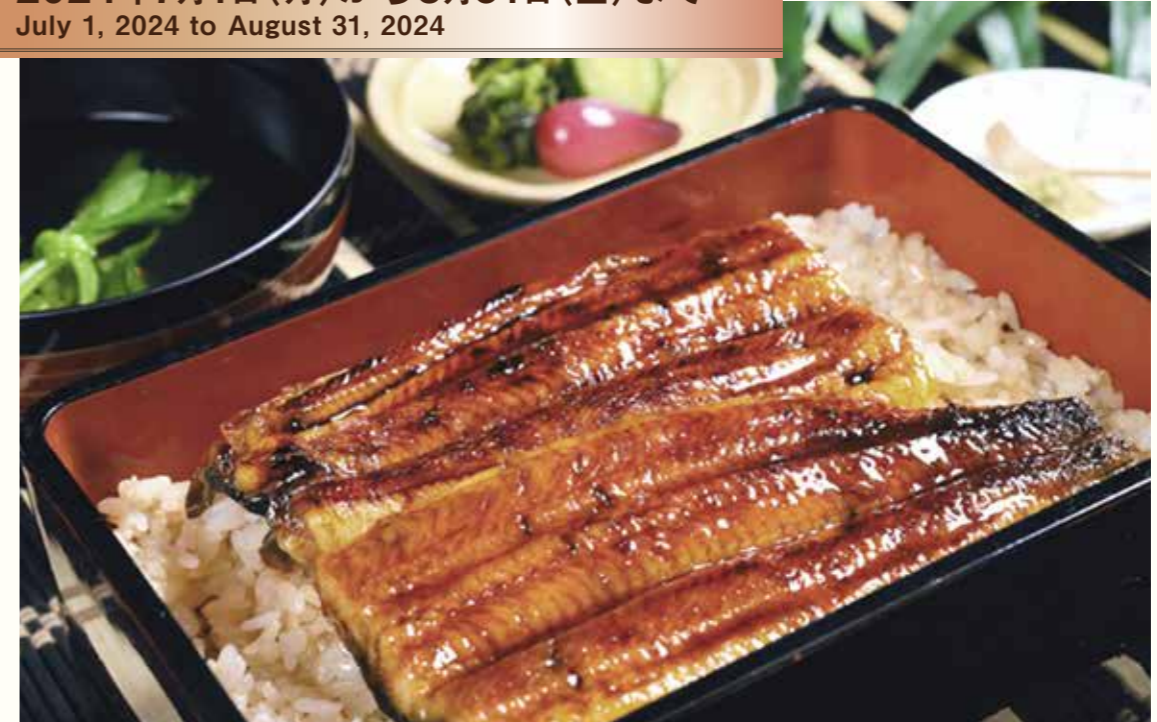
限定 10 名様 Only 10 customers per day

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

※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。

2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで
July 1, 2024 to August 31, 2024



国産うなぎを使用した、「うな重」を期間限定でご提供いたします。

■ うな重

UNAJU

¥6,500

※肝吸、香の物セット

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

*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.



2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで
July 1, 2024 to August 31, 2024

選

らべる
メイン料理

八窓庵

プリフィックスコース

¥3,200

Hassouan Prefix Course

お品書き

前 菜 鰻白扇揚げ サラダ仕立て
夏野菜色々
バルサミコソース

椀替り 玉蜀黍の冷製すり流し
摺り柚子

生替り 本日の割鮮
添え一式 加減醤油

【メイン料理 チョイス】
下記より一つお選びください

ご 飯 シラスと枝豆炊き込み

留 椀 袱紗味噌仕立て

水菓子 韃靼そば風味
牛乳シャーベット

Menu

Appetizer

Bowl dish

SASHIMI

Main Dish Choice
Please choose one main dish from the below

Rice

MISO soup

Dessert

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 鱧のしゃぶしゃぶ
Daggertooth pike conger
SHABU-SHABU



2 鮎のカダイフ揚げと夏野菜
Fried sweetfish and vegetables



3 金華豚ロース西京焼き
Grilled pork with SAIKYO MISO

※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.