和乃八窓庵

Lunch Menu

『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

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位及以上人數可預約 / 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。

会席 Kaiseki

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位及以上人數可預約 / 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.

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

2025年7月1日（火）から8月31日（日）まで　July 1, 2025 to August 30, 2025

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位及以上人數可預約 / 2인이상 예약가능

① 前菜 /
海老南蛮チーズ和え、冷製とまとスープ
玉蜀黍豆腐、枝豆の奉書揚げ
Appetizer /
Shrimp with cheese, Cold tomato soup,
Corn TOFU, Fried green soybeans

⑤ 焼物 /
鮎料理二題
蕗味噌田楽、唐揚げ、あしらい
Grilled dish
Sweetfish dishes
Grilled butterbur with miso, Fried sweetfish

❷ 椀替り / 澄まし仕立て、活〆鱧葛打ち、翡翠茄子、青身、南高梅、柚子
Bowl dish / Sea eel Broth, Eggplant, Plum, YUZU

❸ 造り / すずき油霜作り、蒸し鮑炙り雲丹醤油掛け、添え一式
SASHIMI / Sea bass, Steamed abalone with sea urchin soy sauce

❹ 冷し鉢 / 夏鴨ロース煮、旬野菜焼き浸し
Cold dish / Stewed duck, Grilled vegetables

❻ ご飯 / 白粥玉締め蒸し、知床鶏、かに身、いくら、銀餡掛け、生姜
Bowl dish / Rice porridge with eggs, SHIRETOKO chicken, Crab, Salmon roe, ANKAKE sauce, ginger

❼ 水菓子 / ココナッツ汁粉他
Dessert

※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。
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.

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位及以上人數可預約 / 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位及以上人數可預約 / 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。
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.

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位及以上人数可預約 / 2位及以上人數可預約 / 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

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预約 / 2位及以上人數可預約 / 2인이상 예약가능

※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。
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.

選べる メイン料理

八窓庵プリフィックス コース

HASSOUAN PREFIX COURSE ¥3,500

2025年7月1日（火）から8月31日（日）まで　July 1, 2025 to August 30, 2025

Main Dish Choice

下記よりお一つお選びください　Please choose one main dish from the below

A 金華豚の山椒焼き
Grilled pork with Japanese pepper

増毛町 日本酒「国稀」で仕上げる
真鯛と蛤の酒蒸し
Steamed sea bream and clams with Japanese SAKE

B

C 鱧と蟹の天ぷら
Sea eel and crab TEMPURA

※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。

❶ 前菜 / 玉蜀黍豆腐、鮎みぞれ和え、梅密煮、海老と枝豆奉書
Appetizer / Corn TOFU, sweetfish with grated DAIKON radish
Simmered plum, Fried shrimp and green soybeans

❸

❷

❹ ご飯 / 釜焚きご飯、鶏そぼろと蓮根、焦がし葱
袱紗味噌仕立て、香の物
Rice / Pot rice, Minced chicken and lotus root, Green onion
MISO soup, Pickles

❺

❷ 椀替り / 冷製トマトスープ、翡翠茄子
Bowl dish / Cold tomato soup, Eggplant

❸ 刺身 / スズキの油霜作り、あしらい色々、山わさびソース
Sashimi / Sea bass, wasabi sauce

❺ 水菓子 / 赤紫蘇ソーダ割り、南瓜のババロア
Dessert / Perilla (SHISO) soda, Pumpkin bavarois

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.