



『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

初春点心「彩三段重」

THREE TIERED BENTO ¥4,800

2026年1月1日(木)から1月5日(月)まで January 1, 2026 to January 5, 2026



御椀 / 澄まし雑煮仕立て(関東風)日の出椀使用(鶏塩焼き、亀甲里芋、日の出人参、敷き大根、水菜、炙り椎茸、松葉柚子)
Bowl dish / Clear soup containing mochi and vegetables

(chicken, taro, carrot, Japanese white radish, Mizuna, Shiitake mushrooms, Pomelo)

一の重 / 銀鮨西京焼き、海老の芋寿司、合鴨ロース煮(粒辛子、セルフィーユ)

出汁巻き玉子(細巻き)、数の子床漬け、丹波葡萄豆松葉差し、結び蒲鉾、紅白なます(三つ葉)、南天一葉

First tier / Grilled silver cod with miso, Shrimp and pureed yam, Boiled duck, Omelet, Herring roe, Black beans,

Fish cake, Radish and carrots marinated in sweet vinegar

二の重 / 季節の刺身三種盛り合わせ(本鮓重ね作り他、山葵、加減醤油)

黒毛和牛ローストビーフ、マッシュポテト、ブロッコリー、茄子、山椒ソース

Second tier / Assorted sashimi, Wagyu Roast beef, Mashed potatoes, Broccoli, eggplant, Sansho pepper sauce

三の重 / 鯪昆布巻き、海老芋、梅人参、蓮根など、青身、扇面紅白飯(赤飯(胡麻塩)、白飯(へぎ梅))

Three tier / Herring wrapped in kelp, Ebiimo Taro, carrot, lotus root, Red rice topped with sesame salt, White rice with pickled plums

揚げ物 / 天婦羅盛合せ(海老1本、骨切り鰯、南瓜、獅子唐、茄子、岩塩、天出汁)

Fried dish / Assorted tempura (Enjoy with rock salt or tempura sauce.)

留椀 / 袴紗味噌仕立て miso soup

水菓子 / クレームブリュレ、苺、バニラアイス、ミント Dessert / creme brulee and ice cream

※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米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「大福」

O-BUKU COURSE ¥10,000

2026年1月1日(木)から1月5日(月)まで January 1, 2026 to January 5, 2026

2025年12月27日までに要予約 Reservaiton is requested by December 27th, 2025

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 / 2인 이상 예약 가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。
Please order the same menu for the whole group. 每组客人请点相同的菜品。請每位客人點用相同的餐點。그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다.



祝肴 / 車海老黄身寿司、サーモン龍皮昆布砧、合鴨ロース煮、数の子床漬け、丹波葡萄豆松葉差し、松笠烏賊、結び蒲鉾、南天一葉

御椀 / 澄まし花弁仕立て、松葉蟹つみれ真丈、炙り椎茸、芽蕪、扇面金時、松葉柚子

御造里 / 刺身盛り合わせ、山葵、加減醤油

多喜物 / 百合根蒸し饅頭、海老そぼろ鉄込み、菊花餡、山葵、花百合根

寿肴 / 北寄貝五色なます、大徳寺麩、胡瓜、金時人参、もって菊、針ラディッシュ、生姜酢

家喜物 / 炙り和牛ローストビーフ、マッシュポテト、山椒ソース、紫蘇葉、銀鮨の西京焼き(45g)、焼き獅子唐、花茗荷酢漬け

御飯 / 釜焚きご飯、五穀と梅ひじき

留椀 / 袴紗味噌仕立て

水菓子 / 胡麻プランマンジェ、敷きマンゴーソース、クコ実、ミント、和栗と鳴門芋きんとん

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve 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.

会席「初春」

HATSUHARU COURSE ¥7,000

2026年1月1日(木)から1月5日(月)まで January 1, 2026 to January 5, 2026

2025年12月27日までに要予約 Reservation is requested by December 27th, 2025

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 / 2인 이상 예약 가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。
Please order the same menu for the whole group. 每组客人请点相同的菜品。請每位客人點用相同的餐點。그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다.



③ 祝肴 / 車海老黄身寿司、合鴨ロース煮(粒辛子、セルフィーユ)、
数の子床漬け、丹波葡萄豆松葉差し、松笠烏賀、結び蒲鉾、紅白なます(三つ葉)南天一葉

御椀 / 白味噌仕立て、祝鯛香煎揚げ、海老芋真丈揚げ出し、梅人参、青菜、柚子、辛子

御造 / 里本鮒重ね作り 他、塩サーモン松前、プロッコリー、寅王椎茸、ラディッシュ、トリュフソース

② 多喜物 / 百合根蒸し饅頭、海老そぼろ鉄込み、菊花餡、山葵、花百合根

③ 家喜物 / 和牛和牛ローストビーフ、マッシュポテト、山椒ソース、紫蘇葉、寒ぶり西京焼き(45g)、焼き獅子唐、花茗荷酢漬け

④ 御飯 / 釜焚きご飯、五穀と梅ひじき

留椀 / 袱紗味噌仕立て

⑤ 水菓子 / 胡麻プランマンジェ、敷きマンゴーソース、クコ実、ミント

※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米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 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.